



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii  
w Poznaniu

## SLOW FOOD

### Sylabus zajęć

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Turystyka i Rekreacja		<b>Cykl dydaktyczny</b> 2023/ 2024
<b>Specjalność</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hotelarstwo i Gastronomia</li><li>• Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji</li><li>• Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań</li></ul>		<b>Kod zajęć</b> SLOW FOOD
<b>Poziom studiów</b> Studia drugiego stopnia		<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Forma studiów</b> Studia stacjonarne		<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy
<b>Profil studiów</b> Profil praktyczny		
<b>Koordynator zajęć</b>	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata	
<b>Prowadzący zajęcia</b>	mgr Tomasz Borowy	

#### STACJONARNE

<b>Okres</b> Semestr 1	<b>Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia</b> Wykłady/ 45/ egzamin	<b>Liczba punktów ECTS</b> 3
---------------------------	---	---------------------------------

### Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	zapoznanie studentów z definicjami dotyczącymi zagadnienia Slow Food
C2	omówienie koncepcji Slow Food i znaczenia dla człowieka w dobie technologii oraz chorób cywilizacyjnych
C3	działania gospodarcze, przykłady z zakresu turystyki, gastronomii i dziedzictwa kulturowego z wykorzystaniem promocji kulinarnych dóbr
C4	promocja i marketing dla Slow Food

### Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza w zakresie zdrowego żywienia

### Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
<b>Wiedzy – Student/ ka:</b>			
W1	Posiada pogłębioną wiedzę w zakresie terminologii związanej ze SLOW FOOD	K_W01	Zaliczenie pisemne, Kolokwium pisemne,
W2	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym terminologię z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	K_W02	Zaliczenie pisemne, Kolokwium pisemne, Wykonanie prezentacji
W3	Zna i rozumie zasady funkcjonowania przedsiębiorstw w branży hotelarskiej, gastronomicznej i turystycznej	K_W05	Zaliczenie pisemne, Kolokwium pisemne
<b>Umiejętności – Student/ ka:</b>			
U1	Potrafi posługiwać się pogłębioną umiejętnością stosowania technik i metod komunikacji	K_U01	Zaliczenie pisemne, Kolokwium pisemne
U2	Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa	K_U05	Zaliczenie pisemne, Kolokwium pisemne, zajęcia praktyczne
U3	Potrafi w stopniu pogłębionym analizować i oceniać zjawiska społeczne zachodzące w turystyce i rekreacji	K_U09	Zaliczenie pisemne, Kolokwium pisemne, zajęcia praktyczne

<b>Kompetencji społecznych – Student/ka:</b>			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych oraz wykazywać się dociekliwością badawczą	K_K01	Dyskusja , inne zajęcia praktyczne
K2	Jest aktywny w uczestnictwie w pracach grupy przyjmując różne role	K_K03	Dyskusja , inne zajęcia praktyczne
K3	Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne i otoczenia w każdym aspekcie podjętych działań	K_K05	Dyskusja , inne zajęcia praktyczne
K4	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy i efektywny ekonomicznie	K_K07	Dyskusja , inne zajęcia praktyczne

### Treści programowe dla zajęć

Lp .	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	<b>SLOW FOOD – ALTERNATYWA DLA SPOŁECZEŃSTWA XXI WIEKU.</b> - Definicje dla zagadnienia slow food. - Koncepcje, idee, założenia dla slow food. - Wymiar slow food w życiu ludzi XXI wieku. - Strategie informacyjne o slow food.	K_W01 K_U09 K_K01	Wykład
2.	<b>EWOLUCJA SLOW FOOD.</b> - Problemy zdrowotne a ewolucja slow food. Jakość żywności kiedyś a dzisiaj w gastronomii.	K_W01 K_U05 K_U09 K_K01	Wykład
3.	<b>SLOW FOOD KONCEPCJE MARKETINGU DLA RESTAURACJI.</b> - Wpływ zmian cywilizacyjnych na szukanie nowych rozwiązań w żywności. - Oddziaływanie cywilizacji na szukanie alternatywy dla restauratorów. - Odbiorcy slow food.	K_W01;K_W02 K_W05 K_U01;K_U05; K_U09 K_K01;K_K03 K_K05;K_K07	Wykład
4.	<b>PROJEKTOWANIE ŻYWNOŚCI – SLOW FOOD.</b> - Różnorodność form surowców w produkcji żywności. - Projektowanie starych i nowych smaków.	K_W01;K_W02 K_U01;K_U05; K_U09 K_K01;K_K03 K_K05;K_K07	Zajęcia praktyczne
5.	<b>SLOW FOOD WARTOŚCIĄ DODANĄ DO TRADYCYJNEJ I</b>	K_W01;K_W02 K_U05;	Wykład

	<b>NOWOCZESNEJ KUCHNI.</b> - Kulinarne rewolucje i powroty do regionalnych smaków. - Reklama i promocja smaków zapomnianych, tradycyjnych, regionalnych.	K_K01; K_K05;K_K07	
6.	<b>INSTRUMENTY WSPARCIA SLOW FOOD.</b> - Unijne strategie projekty dla ochrony regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych. - Eventy, akcje kulinarnych wydarzeń związanych z turystyką kulinarną.	K_W01;K_W02 K_U05; K_K01;K_K05 K_K05;K_K07	Wykład
7.	<b>ZNACZENIE SLOW FOOD DLA CZŁOWIEKA.</b> - Promowanie żywności tradycyjnej, regionalnej – slow food symbolem prozdrowotnego stylu życia. - Choroby cywilizacyjne a slow food. - Rozwój turystyki smaku w turystyce społeczeństw.	K_W01;K_W02 K_W05 K_U01;K_U05; K_U09 K_K01;K_K03 K_K05;K_K07	Wykład
8.	<b>MIEJSCE SLOW FOOD W KONCEPCJI USŁUG EKOSYSTEMOWYCH W DZIAŁANIACH GOSPODARCZYCH.</b> - Metody i przykłady wyceny usług ekosystemowych i slow food w zakresie turystyki i gospodarki.	K_W01;K_W05 K_U05; K_U09 K_K01; K_K05;K_K07	Wykład

### Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykłady	Wykład z prezentacją multimedialną, Dyskusja, inne zajęcia praktyczne

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykłady	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zaliczenie pisemne</li> <li>• Kolokwium pisemne</li> <li>• Prezentacja multimedialna</li> <li>• Inne zajęcia praktyczne</li> </ul>

### Literatura

#### Obowiązkowa

1. Wiśniewska M. Żywność, życie i turystyka w stylu „slow” -

[http://jmf.wzr.pl/pim/2022\\_3\\_2\\_13.pdf](http://jmf.wzr.pl/pim/2022_3_2_13.pdf)

2. Hall C.M. (2016), Culinary tourism and regional development: From slow food to slow tourism?, „Tourism Review International”, vol. 9, no. 4, April.

### **Dodatkowa**

1. [http://slowfood.com/filemanager/official\\_docs/SFFundraisingGuidelines.pdf](http://slowfood.com/filemanager/official_docs/SFFundraisingGuidelines.pdf)

2. [http://slowfood.com/filemanager/official\\_docs/INGL\\_vademecum.pdf](http://slowfood.com/filemanager/official_docs/INGL_vademecum.pdf)

### **Nakład pracy studenta i punkty ECTS**

#### **STACJONARNE**

<b>Rodzaje zajęć studenta</b>	<b>Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć</b>
Wykłady	45
Udział w konsultacjach	10
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
Przygotowanie do udziału w wykładach	5
Przygotowanie do egzaminu	10
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 75
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>ECTS</b> 3

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut