

**UČNI NAČRT PREDMETA / COURSE SYLLABUS**

<b>Predmet:</b>	Kulinarična kultura
<b>Course title:</b>	Culinary culture

Študijski program in stopnja Study programme and level	Študijska smer Study field	Letnik Academic year	Semester Semester
Dediščinski turizem, podiplomski magistrski študijski program II. stopnje	/	1./2.	1./2.
Heritage Tourism, 2nd degree, master's degree study programme	/	1./2.	1./2.

**Vrsta predmeta / Course type**

**Univerzitetna koda predmeta / University course code:**

Predavanja Lectures	Seminar Seminar	Sem. vaje Tutorial	Lab. vaje Laboratory work	Teren. vaje Field work	Samost. delo Individ. work	ECTS
30		15			135	6

**Nosilec predmeta / Lecturer:**

<b>Jeziki / Languages:</b>	<b>Predavanja / Lectures:</b>	slovenski / Slovene
	<b>Vaje / Tutorial:</b>	slovenski / Slovene

**Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:**

Predznanje, ki ga mora imeti študent: priporočeni predmeti: Trženje dediščine v turizmu, Kulturni spomeniki Slovenije, Valorizacija avtentičnosti v turizmu, Nesnovna dediščina, Dialog s kulturami

**Prerequisites:**

Prerequisites and recommended courses: Marketing of heritage in tourism, cultural monuments of Slovenia, valorization of authenticity in tourism, intangible heritage, dialogue with cultures

**Vsebina:**

*Temeljni koncepti:*  
 -Globalizacija in glokalizacija kulture.  
 -Vloga kulinarične kulture in tradicionalne gastronomije v sodobnem turizmu.  
 -Avtentičnost kulinarične dediščine  
 -Strategija razvoja gastronomije Slovenije in načini vključevanja kulinarične kulture v turizem

*Materialna kultura in kulinarična dediščina:*

-Oris razvoja slovenske materialne kulture in njene regionalne ter zgodovinske pogojenosti  
 -Sestavine kulinarične dediščine:  
 1.jedi iz žit, jedi iz sadja in zelenjave, mlečne jedi, mesne jedi, testene jedi, dodatki k jedem  
 2.pregled razvoja načinov priprave posameznih sestavin kulinarične dediščine  
 3.regionalni pregled razvoja kuhinje in drugih prostorov priprave ter postrežbe sestavin kulinarične dediščine (npr. gostiln)  
 4.pregled razvoja ponudbe in trgovanja s pijačami

**Content (Syllabus outline):**

Basic concepts:  
 -Globalization and glocalization of culture.  
 -The role of culinary culture and traditional cuisine in a contemporary tourism.  
 -An authentic of culinary heritage  
 -Development of Slovenian gastronomic strategy and methods of involvement of culinary culture in tourism

## Material culture and culinary heritage:

-Outline of Slovenian material culture and its regional and historical background  
 -Contents of culinary heritage:  
 1.Dishes from cereal foods, fruits and vegetables, dairy foods, meat dishes, pasta dishes, additions to dishes  
 2. Review of development of techniques and individual components of the culinary heritage  
 3.Regional overview of the development kitchens and other areas of preparation and serving culinary heritage (as restaurants ...)

na Slovenskem

5. pregled razvoja ponudbe izdelkov kulinarčne kulture na Slovenskem (sejmi, gostilne, samostani, gradovi)

6. gastronomske prireditve in festival

7. nacionalna in mednarodna gastronomska združenja

4. Review of supply and trade of beverages in Slovenia

5. Review of development of products offers and culinary culture in Slovenian (fairs, restaurants, monasteries, castles)

6. Gastronomic events and festival

7. National and international gastronomic association

### Temeljni literatura in viri / Readings:

Osnovna literatura

-Peter Burns, *Tourism and social identities: global frameworks and local realities*. Amsterdam, Oxford, Boston 2006, Elsevier.

-Gordana Vulić, ur., *Zbornik prispevkov Konference z mednarodno udeležbo Prepoznavna narodna gastronomija - potencial v turizmu = Book of papers*. Bled 2007: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem = Vocational College for Catering and Tourism.

-Janez Bogataj, *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana 2007: Darila Rokus.

-Dušan Terčelj, *Kultura vina na Slovenskem*. Ptuj in Ljubljana 2007: Tovarna tradicij in Slovenski etnografski muzej.

- *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*, STO, 2006

Dodatna literatura

-Vilko Novak, *Ljudska prehrana v Prekmurju: etnografska študija*. Ljubljana 1947: Slovenski knjižni zavod.

-Magda Reja in Tatjana Sirk, *Briška kuhinja: kuhinja in kulinarčna kultura v Goriških Brdih*. Ljubljana 1997: Viharnik.

-Boris Kuhar, *Samostanska kuhinja: prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 18. Stoletja*. Ljubljana 2002: Kmečki glas.

- GAČNIK, Aleš. *Vinogradniška zbirka Belokranjskega muzeja v Metliki : prispevek k zgodovini etno-muzeološke kritike*. *Argo*, 33/34 (1992), str. 59-60. [

- GAČNIK, Aleš. *Od dediščine vinogradništva in vinarstva do kulture vina in turizma na Slovenskem*. V: GAČNIK, Aleš (ur.), TERČELJ, Dušan. *Kultura vina na Slovenskem*, (Zbirka Tradicije Slovenije). Ptuj: Tovarna tradicij; Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, 2007, str. 15-19, ilustr.

- T. Colin Campbell, *Kitajska študija*, Sitis, Maribor, 2011

- Maguelonne Toussaint-Samat, *History of Food*, Blackwell, 1993

- Carlo M. Cipolla, *Allegro man on Troppo, Vloga začimb v gospodarskem razvoju srednjega veka*, Studia Humanitatis, 2002

**Cilji in kompetence:**

**Objectives and competences:**

**Cilji:**

Študent/-ka spoznava naravne danosti okolja in njegovo kulturno-zgodovinsko tradicijo kot temelj razumevanja kulturnega in s tem tudi kulinaričnega okolja. Seznanj se tudi s sodobnimi turističnimi težnjami po gastronomski globalizaciji.

**Splošne kompetence:**

-Razumevanje pogojenosti kulture z naravnimi danostmi in kulturno-zgodovinsko tradicijo okolja, ki študenta/-ko usmerja k analiziranju in reševanju problemov.

-Razširjanje splošnega znanja in obenem poglobljanje v znanja specifičnega kulturnega okolja, kar odpira možnosti za nadaljnje izobraževanje in prostočasne aktivnosti.

-Razvijanje sposobnosti iskanja, izbire in uporabe relevantnih pisnih in ustnih virov ter rabe sodobne tehnologije.

**Predmetnospecifične kompetence:**

-Poznavanje vzajemnosti procesov globalizacije in lokalizacije ter njenega vpliva na kulturo in turizem.

-Poznavanje temeljnih značilnosti regionalnih (kulinaričnih) kultur na Slovenskem.

-Pridobitev praktičnih znanj s področja vključevanja kulinarične kulture v turizem.

**Objectives:**

Student recognizes natural features of the environment and its cultural and historical heritage as a basis for understanding the cultural and the culinary environment. Pair it with modern tourist trends to food localization.

**General competences:**

-Understanding of cultural conditioning of natural resources and cultural and historical heritage of the environment, that orientate the student to analyzing and solving problems.

-The dissemination of general knowledge and also specific knowledge of the specific cultural environment, which opens opportunities for further education and leisure activities.

-Developing the ability to search, selection and use of relevant written and oral sources, and use of modern technology.

**Subject-specific competences:**

-Knowledge of the reciprocal processes of globalization and localization, and their impact on culture and tourism.

-Knowledge of the basic characteristics of the regional (culinary) culture in Slovenian.

-Acquisition of practical knowledge of the culinary culture and involvement of culinary culture in tourism.

**Predvideni študijski rezultati:****Znanje in razumevanje:**

-Študent/-ka pozna in ustrezno uporablja posamezne s kulinariko in gastronomijo povezane temeljne pojme.

-Študent/-ka pozna in upošteva ključne dejavnike kulinarične kulture, ki vplivajo na oblikovanje turistične ponudbe

**Uporaba:**

Študent je pri predmetu pridobljena znanja sposoben neposredno vključiti v lastno delo na področju turizma. Sposoben/-na je zaznati lokalno oziroma regionalno raznolikost kulinarične kulture, njeno nadgradnjo in z različnimi načini vključevanja v turizem izkoristiti ekonomski potencial gastronomije

**Refleksija:**

Študent/-ka je sposoben kritično ovrednoti in nadgraditi gastronomsko ponudbo v turizmu ter pri tem uveljavljati številne načine vpletanja kulinarike v turizem

**Intended learning outcomes:****Knowledge and understanding:**

-Student know how to appropriate use with culinary and gastronomy related basic concepts.

-Student knows and takes into account key factors of culinary culture, which influence the formulation of tourism

**Application:**

Students are able to participate directly in their own work in the field of tourism. Able to adapt to local or regional culinary diversity of cultures, its upgrade and the different methods of involvement in tourism exploit the economic potential of gastronomy

**Reflection:**

Students are able to critically evaluate and upgrade gastronomy in tourism and in this exercise a number of ways involving the culinary in tourism.

**Metode poučevanja in učenja:****Learning and teaching methods:**

-Ilustrativna predstavitev gradiva, -gostujoča predavanja, -raziskovalni seminarji, -študije primerov, -prezentacije in skupinska obravnava seminarских nalog, -projektno delo, -vodeni individualni e-študij. - Pri seminarских vajah se do 50% KU izvede v e-učilnici.	-An illustrative presentation of the material, -guest lectures, -research seminars, -case studies, presentations and group-evaluation of seminars -project work, -guided individual e-studies. -Seminar work is partly hold in the form of e-work (up to 50%).
---	---

Načini ocenjevanja:	Delež (v %) / Weight (in %)	Assessment:
-seminarska/projektna naloga (20% ocene), -ustni oz. pisni izpit (80% ocene), -aktivno sodelovanje pri predavanjih in vajah.  Pogoji in viri Delitev na skupine: -Skupine so velike do 30 študentov, -Več študentov, lahko skupaj pripravi seminarsko/ projektno nalogo, vendar ne več kot 8 skupaj.  Potrebni materialni viri za izvedbo predmeta: Predavalnica z avdiovizualno opremo.  •Prevoz na terenu.	20%  80%	Type (examination, oral, coursework, project): -seminarska/project work (20%) -oral or written exam (80%), -active participation in class lectures and seminar discussions.  Terms and Resources Split into groups: -Groups are up to 30 students, -More students can prepare the seminar / project work, but not more than 8 in total.  Material resources necessary to implement this course: Lecture with audiovisual equipment.  • Transportation to the field.

#### Reference nosilca / Lecturer's references:

<p><u>Doc.dr. Aleš Gačnik:</u></p> <p>GAČNIK, Aleš. Usmerjanje razvoja turizma in kulturne dediščine. V: LAMPIČ, Barbara (ur.), REBERNIK, Dejan (ur.), OGRIN, Darko (ur.). <i>Spodnje Podravje pred izzivi trajnostnega razvoja</i>, (GeograFF, 9). Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, 2011, str. 156-174, ilustr. [COBISS.SI-ID <a href="#">45617506</a>]</p> <p>GAČNIK, Aleš. Se turizem in kulturna dediščina ljubita ali sovražita?. <i>GT</i>, 2010, letn. 16, št. 78, str. 14-15, ilustr. [COBISS.SI-ID <a href="#">21749304</a>]</p> <p>GAČNIK, Aleš. Heritage of craftsmen as a regional developmental connection between the cultural tradition and tourism. V: HORJAN, Goranka (ur.), GAČNIK, Aleš (ur.). <i>Traditional crafts - new attractions for cultural tourism : international conference proceedings, 30th - 31st January 2008, Donja Stubica</i>. Gornja Stubica: Muzeji Hrvatskog zagorja, 2008, str. 6-11, ilustr. [COBISS.SI-ID <a href="#">20804920</a>]</p> <p>LEBE, Sonja Sibila, MILFELNER, Borut, GAČNIK, Aleš, PESTOTNIK, Dejan, ZALOKAR, Tatjana, BLAŽIČ, Polona. <i>Strategija razvoja kulturnega turizma na Slovenskem</i>, (Strategija razvoja in trženja kulturnega turizma, 2009-2013). Maribor: Multidisciplinarni raziskovalni institut, 2009. 2 zv., graf. prikazi, tabele. [COBISS.SI-ID <a href="#">10129692</a>]</p> <p>GAČNIK, Aleš. Od dediščine vinogradništva in vinarstva do kulture vina in turizma na Slovenskem. V: GAČNIK, Aleš (ur.), TERČELJ, Dušan. <i>Kultura vina na Slovenskem</i>, (Zbirka Tradicije Slovenije). Ptuj: Tovarna tradicij; Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, 2007, str. 15-19, ilustr. [COBISS.SI-ID <a href="#">20604216</a>]</p> <p>GAČNIK, Aleš. Pustne in karnevalske tradicije kot raziskovalni, muzeološki in turistični fenomen. V:</p>
--

ČERNELIČ KROŠELJ, Alenka (ur.). *Mesto in trg na meji : 9. vzporednice med slovensko in hrvaško etnologijo : [9.] hrvatsko-slovenske etnološke paralele*, (Knjižnica Glasnika Slovenskega etnološkega društva, 38). Ljubljana: Slovensko etnološko društvo, 2006, str. 289-299. [COBISS.SI-ID [59010817](#)]

GAČNIK, Aleš. Komuniciranje neopredmetenih tradicij v muzejih : kritika muzejev in muzejskih razstav (mask). *Tradit. - Inšt. slov. narodop. Ljublj.*, 2004, 33, 1, str. [201]-224, ilustr. [COBISS.SI-ID [23426093](#)]

GAČNIK, Aleš, FERLEŽ, Jerneja (ur.). *Dediščina kurenta v kulturi Evrope : etnološko muzeološki vidik*, (Knjižnica Disputationes Poetovienses). Ptuj: Znanstvenoraziskovalno središče Bistra, 2004. 438 str., ilustr. ISBN 961-6253-19-0. [COBISS.SI-ID [53254401](#)]

GAČNIK, Aleš. Etnološka muzeologija in razvoj : od raziskovanja preteklosti k načrtovanju razvoja. *Glas. Slov. etnol. druš.*, 2002, letn. 42, št. 3, str. 48-53, 95, graf. prikazi. [COBISS.SI-ID [19854893](#)]

GAČNIK, Aleš. Vinorodna Evropa v malem = Winegrowing Europe in miniature. *Samaritan*, jul. 2009, št. 2, str. 136-140, ilustr.

GAČNIK, Aleš. Martinove dileme = Martin's dilemmas. *Samaritan*, dec. 2009, št. 5, str. 24-27, ilustr.

GAČNIK, Aleš. Vinologija in psihologija Slovencev. V: GAČNIK, Aleš (ur.), FRIDAUER, Milan. *V vinu je resnica, resnost pa ne : vinsko pivski aforizmi in karikature*, (Zbirka Umetnosti Slovenije). Ptuj: Tovarna tradicij, 2006, str. 11-17.

GAČNIK, Aleš. Od dediščine vinogradništva in vinarstva do kulture vina in turizma na Slovenskem. V: GAČNIK, Aleš (ur.), TERČELJ, Dušan. *Kultura vina na Slovenskem*, (Zbirka Tradicije Slovenije). Ptuj: Tovarna tradicij; Ljubljana: Slovenski etnografski muzej, 2007, str. 15-19, ilustr.

2009: Kultura vina na Slovenskem (avtor: dr. Dušan Terčelj, urednik: dr. Aleš Gačnik, zbirka Tradicije Slovenije, založnik: Tovarna tradicij). Nagrada Mednarodnega urada za vino (OIV) iz Pariza za najboljšo knjigo na svetu s področja vinske literature (kategorija: zgodovina, literatura, umetnost)

član mednarodnega gastronomskega združenja Chaîne des Rôtisseurs