KARTA KURSU (realizowanego w module specjalności)

Turystyka kulturowa

(nazwa specjalności)

Nazwa	Turystyka kulinarna i enoturystyka
Nazwa w j. ang.	Culinary tourism and enotourism

Koordynator	dr Mirosław Wójtowicz	Zespół dydaktyczny
		dr Mirosław Wójtowicz
Punktacja ECTS*	1	

Opis kursu (cele kształcenia)

Po zakończeniu kursu student zna główne formy i typy turystyki kulinarnej. Potrafi zdefiniować główne pojęcia związane z turystyką kulinarną i enoturystyką. Umie zaprezentować różne typu produktów turystycznych wykorzystujących potencjał gastronomiczny i winiarski wybranych miejscowości lub regionów.

Efekty uczenia się

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów dla specjalności (określonych w karcie programu studiów dla modułu specjalnościowego)
Wiedza	W01 Zna główne pojęcia związane z turystyką gastronomiczną, kulinarną i enoturystyką oraz potrafi scharakteryzować typy i formy jakie mogą przyjmować.	W02
	W02 Rozumie wpływ dziedzictwa kulinarnego oraz tradycji upraw i hodowli na atrakcyjność wybranych regionów do rozwoju turystyki kulinarnej bądź enoturystyki.	W01

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów dla specjalności (określonych w karcie programu studiów dla modułu specjalność)
Umiejętności	U01 Potrafi przygotować materiały informacyjne oraz promocyjne związane z różnymi typami turystyki kulinarnej bądź enoturystyki. U02 Umie opracować i przedstawić wybrane zagadnienie z zakresu turystyki kulinarnej lub enoturystyki w formie prawidłowo przygotowanej prezentacji multimedialnej lub pisemnego referatu w języku polskim z poprawną dokumentacją przedstawianych tez.	U01 U02

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów dla specjalności (określonych w karcie programu studiów dla modułu specjalnościowego)
Kompetencje społeczne	K01 Docenia tradycję i dziedzictwo kulinarne regionów turystycznych i ma świadomość odpowiedzialności za ich zachowanie uczestnicząc w imprezach kulturalnych i wyjazdach turystycznych.	K02

Organizacja											
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach									
		A		K		L		S		P		E	
Liczba godzin				15								
				zaliczenie z oceną								

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia są prowadzone metodą konwersatoryjną, studenci przygotowują się do dyskusji na zajęciach poprzez zapoznanie się z zadaną literaturą oraz poprzez własne poszukiwania w Internecie. Przygotowują również własne prezentacje podane dyskusji w trakcie zajęć.

Formy sprawdzania efektów uczenia się

	E – learning	Gry dydaktyczne	Ćwiczenia w szkole	Zajęcia terenowe	Praca laboratoryjna	Projekt indywidualny	Projekt grupowy	Udział w dyskusji	Referat	Praca pisemna (esej)	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Inne
W01							X	X	X			X	
W02							X	X	X			X	
U01							X	X	X			X	
U02							X	X	X			X	
K01							X	X	X			X	

Kryteria oceny	Kurs zalicza osoba aktywnie biorąca udział w dyskusji na ćwiczeniach i przygotowująca zadane projekty i referaty oraz zdająca na ponad 51% końcowe kolokwium. Końcowa ocena jest wyliczana na podstawie oceny z kolokwium końcowego oraz aktywności i jakości pracy studenta w trakcie ćwiczeń.

Uwagi	W roku akad. 2021/22 zajęcia prowadzone w formie tradycyjnych ćwiczeń konwersatoryjnych w sali.

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

Ćwiczenia:
1. Turystyka kulinarna i enoturystyka – definicje i klasyfikacje.
2. Produkty turystyczne wykorzystujące regionalne produkty gastronomiczne.
3. Szlaki turystyczne o tematyce gastronomicznej, kulinarnej bądź winiarskiej.
4. Gastronomiczne produkty regionalne i ich wykorzystanie w turystyce (przykłady z Polski i UE).
5. Imprezy gastronomiczne i ich znaczenie dla rozwoju turystyki kulinarnej.
6. Regiony winiarskie wybranych państw Europy i świata oraz ich wykorzystanie turystyczne.

Słowniczek (5-15 pojęć w języku angielskim)

culinary tourism, regional products, gastronomic tourism, food tourism, gourmet tourism, cuisine tourism, wine tourism, wine route, enotourism, winescape,

Wykaz literatury podstawowej

Woźniczko M., Jędrysiak T., Orłowski D. (2015). Turystyka kulinarna. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa.

Krakowiak B., Stasiak A. (red.), (2015). Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu. ROTWŁ, Łódź. (wybrane rozdziały)

Durydiwka M. (2013). Turystyka kulinarna – nowy (?) trend w turystyce kulturowej. Prace i Studia Geograficzne, 52, s. 9-30.

Kowalczyk A. (2003). Szlaki wina – nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich. *Prace i Studia Geograficzne*, 32.

Kowalczyk A. (2005). Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne. *Turyzm*, 15(1-2), s. 163-186.

Kowalczyk A. (2008). Turystyka kulinarna jako element turystyki kulturowej. Rocznik Naukowy Wyższej Szkoły Turystyki i Rekreacji w Warszawie, 7, s. 22-30.

Makowski J., Miętkiewska-Brynda J. (2020). Krajobrazy winiarskie Europy. Wyd. UW. Warszawa.

Stasiak A. (2007). Gastronomia jako produkt turystyczny. *Turystyka i Hotelarstwo*, 11, s. 103-132.

Stasiak A. (2015). Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] B. Krakowiak, A. Stasiak (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, ROTWŁ, Łódź, s. 119-150

Stasiak A. (2016). Turystyka kulinarna w gospodarce doświadczeń. *Turystyka Kulturowa*, 5/2016, s. 6-28.

Wykaz literatury uzupełniającej

Bosak W. (2006). Wino i turystyka. Polski Instytut Winorośli i Wina, Kraków.

Charzyński P., Nowak A., Podgórski Z. (2013). Turystyka winiarska na Ziemi Lubuskiej – historycznie uwarunkowana konieczność czy nowatorskie rozwiązanie? *Journal of Health Sciences*, 3(15), 198-216.

Kowalczyk A. (2016). Turystyka kulinarna–podejścia 'geograficzne' i 'niegeograficzne'. *Turystyka kulturowa*, (5), 29-59.

Królikowska K., Pijet-Migoń, E. (2018). Możliwości rozwoju turystyki winiarskiej na Dolnym Śląsku. Rozprawy Naukowe AWF we Wrocławiu, 63, 114–128.

Kruczek Z. (2018). Małopolski szlak winny–droga od pomysłu do produktu turystycznego. *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, 60(3), Turystyka IV, 130-142.

Makowski J., Miętkiewska-Brynda J. (2015). Turystyka winiarska w Polsce. *Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja*, 1(15), 163-172.

Mazurkiewicz-Pizło, A. (2015). Typologie konsumentów turystyki winiarskiej. Studia i Materiały Wydziału Zarządzania i Administracji Wyższej Szkoły Pedagogicznej im. Jana Kochanowskiego w Kielcach, (2 Globalizacja i regionalizacja we współczesnym świecie-doświadczenia i wyzwania), 259-270.

Poczta J., Zagrocka, M. (2016). Uwarunkowania rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce na przykładzie regionu zielonogórskiego. *Turystyka Kulturowa*, 5, 115-130.

Sieczko, A. (2017). Biroturystyka jako nowy trend turystyczny w Warszawie. *Ekonomiczne Problemy Turystyki*, 2, 105-114.

Tomczak J. (2013). Szlak kulinarny jako przykład szlaku tematycznego, *Prace i Studia Geograficzne*, 52, s. 47-62

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	15
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	3
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	2
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	2
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca w grupie)	5
	Przygotowanie do egzaminu	3
Ogółem bilans czasu pracy		30
Ilość punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika		1