

KARTA KURSU

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

Koordynator	Dr Mirosław Wójtowicz	Zespół dydaktyczny
		Dr Dorota Chmielowska-Michalak Dr Anna Chrobak-Żuffova Dr hab. Joanna Zawiejska, prof. UP
Punktacja ECTS*	3	

Opis kursu (cele uczenia)

Celem kursu jest poznanie środowiskowych, ekonomicznych i kulturowych uwarunkowań rozwoju turystyki kulinarnej i enoturystyki jako turystyki zrównoważonej i turystyki *slow*. Student charakteryzuje różne typy produktów turystycznych wykorzystujących potencjał gastronomiczny i winiarski wybranych miejscowości i regionów oraz ich znaczenie dla promocji regionu oraz edukacji przyrodniczej i kulturowej. Zwrócenie szczególnej uwagi na rolę i znaczenie dziedzictwa kulinarnego jako składowej dziedzictwa kulturowego regionu. Kreowanie produktu turystycznego na bazie turystyki kulinarnej i enoturystyki.

Warunki wstępne

Wiedza	Wiedza dotycząca zależności pomiędzy komponentami środowiska przyrodniczego i przyrodniczych uwarunkowań gospodarczej działalności człowieka. Wiedza z historii kultury na poziomie szkoły średniej.
Umiejętności	Umiejętności wstępnego przygotowania imprezy turystycznej, wyszukania odpowiednich miejsc i zarezerwowania pokazów kulinarnych i degustacji. Podstawowe umiejętności z zakresu <i>savoir vivre</i> somalierstwa.
Kursy	Przyrodnicze uwarunkowania rozwoju ekoturystyki. Podstawy georóżnorodności. Biogeografia. Geowizualizacja. Fotografia i social media.

Efekty uczenia się

Wiedza	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
--------	-----------------------------	-------------------------------------

	W_01 Charakteryzuje pojęcie dziedzictwa kulinarnego i rozumie jego znaczenie jako części dziedzictwa kulturowego regionu.	K_W01
	W_02 Objaśnia uwarunkowania przyrodnicze wpływające na rozmieszczenie winnic na świecie dla uprawiania enoturystyki.	K_W05, K_W10
	W_03 Wskazuje charakterystyczne cechy produktów regionalnych i wyjaśnia ich znaczenie dla rozwoju turystyki kulinarnej.	K_W10, K_W20

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Umiejętności	U_01 Wymienia przykłady wykorzystania dziedzictwa kulinarnego regionów Polski i Europy do kreowania oryginalnych produktów turystycznych.	K_U02
	U_02 Wyszukuje i wykorzystuje materiały źródłowe i informacje o warunkach przyrodniczych i kulturze regionu/miejscowości do szczegółowej charakterystyki możliwości i oceny wykorzystania potencjału gastronomicznego i winiarskiego w kreowaniu produktu turystycznego.	K_U06
	U_03 Opracowuje i prezentuje (także w formie graficznej) merytoryczny program wycieczki w oparciu o dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe (w tym kulinarne) regionu.	K_U06, K_U08

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Kompetencje społeczne	K_01 Dostrzega kluczowe znaczenie przyrody nieożywionej i jej stanu dla rozwoju ekoturystyki oraz poprawy dobrostanu człowieka.	K_K04, K_K08
	K_02 Jest świadomy zarówno potencjału jak i zagrożeń wynikających z funkcjonowania procesów i zjawisk przyrodniczych w kontekście działalności turystycznej.	K_K04, K_K07
	K_03 Postępuje zgodnie z zasadami etyki.	K_K03

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia są prowadzone w formie wykładów i warsztatowych zajęć terenowych, z wykorzystaniem realizowanych przez studentów prac projektowych. Wybór obszaru, w którym realizowane są warsztaty następuje na początku semestr.

Formy sprawdzania efektów kształcenia

	E – learning	Gry dydaktyczne	Ćwiczenia w szkole	Zajęcia terenowe	Praca laboratoryjna	Projekt indywidualny ¹	Projekt grupowy	Udział w dyskusji	Referat	Praca pisemna (esej)	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Inne(test końcowy)
W01						X	X	X					
W02						X	X	X					
W03						X	X	X					
W04						X	X	X					
W05						X	X	X					
U01						X	X						
U02						X	X						
U03						X	X						
U04						X	X						
K01						X	X	X					
K02						X	X	X					
K03						X	X	X					

Kryteria oceny	Zaliczenie uzyskuje Studentka/Student, który uczestniczył/a aktywnie w zajęciach, wykonał/a i przedstawił/a w wyznaczonym terminie projekt/y na zadany temat, złożył /a stosowną dokumentację projektu oraz zaliczył/a pozytywnie test końcowy.
----------------	---

Uwagi	
-------	--

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

1. Środowiskowe, ekonomiczne i społeczne uwarunkowania i korzyści turystyki kulinarnej i enoturystyki.
2. Czynniki i działania sprzyjające rozwojowi zrównoważonej enoturystyki i gastronomii.
3. Turystyka kulinarna i enoturystyka jako turystyka 'slow' i jej znaczenie dla ochrony przyrody w regionie.
4. Rodzaje, formy i sposoby organizacji aktywności związanych z gastronomią i winiarstwem.
5. Przyrodnicze uwarunkowania aktywności towarzyszących enoturystyce.
6. Kuchnia regionu jako odzwierciedlenie historii i specyfiki przyrodniczej tego obszaru.
7. Muzea i edukacyjne szlaki kulinarne i winiarskie.
8. Europejski system ochrony i wyróżniania Europejski system ochrony i wyróżniania produktów regionalnych (chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne, gwarantowana

tradycyjna specjalność).

9. Ustawodawstwo wspólnotowe dotyczące nazewnictwa i produkcji produktów BIO (ekologicznych).

Wykaz literatury podstawowej (wybrane rozdziały)

<https://www.worldfoodtravel.org/culinary-culture>

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

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

Kruczek, Z. (2013). Enoturystyka w Polsce i na świecie. *Wydawnictwo Proksenia, Kraków*.

Hall, C.M. and S. Gössling. (eds). (2016). *Food Tourism and Regional Development: Networks, products and trajectories*. Oxon and New York: Routledge. Long, L.M. (eds). (2010). *Culinary Tourism (Material Worlds Series)*. Kentucky: The University Press of Kentucky.

Stanley, J. and L. Stanley. (2015). *Food Tourism: a practical marketing guide*. Nannup: CABI Publishing
Timothy, D.J. (eds). (2016). *Heritage Cuisines: Traditions, identities and tourism*. Oxon and New York: Routledge. Croce, E., & Perri, G. (2010). *Food and wine tourism: Integrating food, travel and territory*. Cabi.

Wykaz literatury uzupełniającej

<https://www.worldfoodtravel.org/culinary-culture>

Mazurkiewicz-Pizło, A. (2010). Wybrane aspekty rozwoju enoturystyki w Polsce. *Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, 12(1).

Mazurkiewicz-Pizło, A. (2010). Enoturystyka czynnikiem poprawy konkurencyjności regionów z uprawą winorośli na przykładzie Węgier. *Zeszyty Naukowe SGGW, Ekonomika i Organizacja Gospodarki Żywnościowej*, 80, 97-108.

Reformat, B. (2017). Enoturystyka jako nowa forma turystyki specjalistycznej w Polsce. *Prace Naukowe/Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach*, 89-100.

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	6
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	18
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	8
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Zapoznanie się z literaturą do zajęć	18
	Zebranie materiałów, opracowanie projektu i przygotowanie prezentacji	20
	Przygotowanie do zaliczenia	5
Ogółem bilans czasu pracy		75
Liczba punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika		3