

Turystyka kulinarna i enoturystyka

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

<p>Kierunek studiów ekoturystyka</p> <p>Specjalność -</p> <p>Jednostka organizacyjna Instytut Biologii i Nauk o Ziemi</p> <p>Poziom studiów I stopnia</p> <p>Forma studiów studia stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p>		<p>Cykl dydaktyczny 2024/25</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się Zaliczenie na ocenę</p> <p>Języki wykładowe polski</p> <p>Obligatoryjność Fakultatywny</p> <p>Blok zajęciowy Przedmioty/bloki obieralne</p>	
Koordynator zajęć	Joanna Zawiejska		
Prowadzący zajęcia	Joanna Zawiejska		
Okres Semestr 2	<p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się Zaliczenie na ocenę</p> <p>Forma zajęć / liczba godzin / forma zaliczenia</p> <ul style="list-style-type: none"> Wykład: 6, Zaliczenie na ocenę Ćwiczenia laboratoryjne: 18, Zaliczenie bez oceny 		<p>Liczba punktów ECTS 3</p>

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	Poznanie środowiskowych, ekonomicznych i kulturowych uwarunkowań rozwoju turystyki kulinarnej i enoturystyki jako turystyki zrównoważonej i turystyki slow.
C2	Zaznajomienie studentów z różnymi typami produktów turystycznych wykorzystujących potencjał gastronomiczny i winiarski wybranych miejscowości i regionów oraz ich znaczenie dla promocji regionu oraz edukacji przyrodniczej i kulturowej.
C3	Uświadomienie studentom roli i znaczenia dziedzictwa kulinarnego jako składowej dziedzictwa kulturowego regionu i jego relacji z środowiskiem przyrodniczym.
C4	Zapoznanie się z możliwościami kreowania produktu turystycznego na bazie turystyki kulinarnej i enoturystyki.

Wymagania wstępne

Wiedza dotycząca zależności pomiędzy komponentami środowiska przyrodniczego i przyrodniczych uwarunkowań gospodarczej działalności człowieka. Wiedza z historii kultury na poziomie szkoły średniej. Umiejętności wstępnego przygotowania imprezy turystycznej.

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
Wiedzy:			
W1	Charakteryzuje pojęcie dziedzictwa kulinarnego i rozumie jego znaczenie jako części dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego regionu.	K_W01, K_W05	Test, Projekt grupowy, Aktywność
W2	Objaśnia uwarunkowania przyrodnicze wpływające na rozmieszczenie winnic na świecie dla uprawiania enoturystyki.	K_W05, K_W10	Test, Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
W3	Wskazuje charakterystyczne cechy produktów regionalnych i wyjaśnia ich znaczenie dla rozwoju turystyki kulinarnej	K_W10, K_W20	Test, Projekt grupowy, Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
Umiejętności:			
U1	Wymienia przykłady wykorzystania dziedzictwa kulinarnego regionów Polski i Europy do kreowania oryginalnych produktów turystycznych	K_U02, K_U15, K_U20	Test, Udział w dyskusji
U2	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, K_U09, K_U15	Test, Sprawozdanie, Projekt grupowy, Udział w dyskusji
U3	Opracowuje i prezentuje (także w formie graficznej) merytoryczny program wycieczki w oparciu o dziedzictwo przyrodnicze i kulturowe (w tym kulinarne) regionu	K_U06, K_U11, K_U15	Sprawozdanie, Projekt grupowy
Kompetencje społecznych:			

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
K1	Docenia kluczowe znaczenie kultury oraz przyrody nieożywionej i jej stanu dla rozwoju ekoturystyki oraz poprawy dobrostanu człowieka	K_K04, K_K05, K_K08, K_K12	Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
K2	Jest świadomy zarówno potencjału jak i zagrożeń wynikających z funkcjonowania procesów i zjawisk przyrodniczych w kontekście rozwoju działalności turystycznej.	K_K04, K_K12	Test, Prezentacja, Aktywność, Udział w dyskusji
K3	Postępuje zgodnie z zasadami etyki.	K_K01, K_K12, K_K13	Sprawozdanie, Projekt grupowy, Aktywność, Udział w dyskusji

Treści programowe dla zajęć

Lp.	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	Środowiskowe, ekonomiczne i społeczne uwarunkowania i korzyści turystyki kulinarnej i enoturystyki.	W1, W2, K1, K2	Wykład
2.	Czynniki i działania sprzyjające rozwojowi zrównoważonej enoturystyki i gastronomii.	W1, W2, U1, K1, K2	Wykład
3.	Turystyka kulinarna i enoturystyka jako turystyka 'slow' i jej znaczenie dla ochrony przyrody w regionie.	W1, W2, U1, K1, K2	Ćwiczenia laboratoryjne
4.	Przyrodnicze uwarunkowania aktywności towarzyszących enoturystyce.	W2, U2, K2	Ćwiczenia laboratoryjne
5.	Rodzaje, formy i sposoby organizacji aktywności związanych z gastronomią i winiarstwem.	W2, W3, U1, U2, K1	Ćwiczenia laboratoryjne
6.	Kuchnia regionu jako odzwierciedlenie historii i specyfiki przyrodniczej tego obszaru.	W2, W3, U1, U2, U3, K1	Ćwiczenia laboratoryjne
7.	Muzea i edukacyjne szlaki kulinarne i winiarskie.	W2, W3, U1, U2, U3, K1	Ćwiczenia laboratoryjne
8.	Europejski system ochrony i wyróżniania produktów regionalnych (chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne, gwarantowana tradycyjna specjalność). Ustawodawstwo wspólnotowe dotyczące nazewnictwa i produkcji produktów BIO (ekologicznych).	W3, U2, U3, K2, K3	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Wykład	Wykład, Dyskusja
Ćwiczenia laboratoryjne	Dyskusja, Ćwiczenia laboratoryjne, Projekt, Praca w grupie, Project based learning

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Wykład	Zaliczenie otrzymuje student, który aktywnie uczestniczył w zajęciach oraz zaliczył test końcowy (40%)
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie otrzymuje student, który aktywnie uczestniczył w zajęciach (project based learning) i dyskusji, przygotował i zaprezentował wyniki pracy w grupie (sprawozdanie, prezentacja)

Literatura

Obowiązkowa

1. <https://www.worldfoodtravel.org/culinary-culture>
2. Durydiwka, M. 2013. Turystyka kulinarna-nowy (?) trend w turystyce kulturowej. Prace i Studia Geograficzne, (52).
3. Kowalczyk, A. 2005. Turystyka kulinarna-ujęcie geograficzne. Turyzm, 15(1-2), 163-186
4. 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.
5. 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.
6. Freire Varela A.,2025. Eating the city: Socio-spatial analysis of the foodification process in the city of Naples (Italy), International Journal of Gastronomy and Food Science 39. 101130, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101130>.

Dodatkowa

1. Kruczek, Z. (2013). Enoturystyka w Polsce i na świecie. Wydawnictwo Proksenia, Kraków.
2. Mazurkiewicz-Pizło, A. (2010). Enoturystyka czynnikiem poprawy konkurencyjności regionów z uprawą winorośli na przykładzie Węgier. Zeszyty Naukowe SGGW, Ekonomia i Organizacja Gospodarki Żywnościowej, 80, 97-108
3. Woźniczko M., Jędrzyak T., Orłowski D., 2015. Turystyka kulinarna, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne. Warszawa
4. Mazurkiewicz-Pizło, A. 2010. Enoturystyka czynnikiem poprawy konkurencyjności regionów z uprawą winorośli na przykładzie Węgier. Zeszyty Naukowe SGGW, Ekonomia i Organizacja Gospodarki Żywnościowej, 80, 97-108.
5. Reformat, B. 2017. Enoturystyka jako nowa forma turystyki specjalistycznej w Polsce. Prace Naukowe/Uniwersytet Ekonomiczny w Katowicach, 89-100.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Wykład	6
Ćwiczenia laboratoryjne	18
Przygotowanie do zajęć	15
Przygotowanie projektu	13
Przygotowanie do zaliczenia	6
Zbieranie informacji do zadanej pracy	10
Przygotowanie raportu	10
Studiowanie literatury	12

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 90
Liczba punktów ECTS	ECTS 3

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Efekty uczenia się dla kierunku

Kod	Treść
K_K01	Absolwent/ka ma świadomość konieczności ciągłego podnoszenia kompetencji zawodowych oraz autorefleksji dotyczącej posiadanej wiedzy i umiejętności w zakresie ekoturystyki.
K_K04	Absolwent/ka docenia tradycję i dziedzictwo kulturowe w skali lokalnej i globalnej. Ma świadomość odpowiedzialności za zachowanie dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego.
K_K05	Absolwent/ka jest gotów do upowszechniania postaw sprzyjających zainteresowaniu i zaangażowaniu w turystykę ekologiczną.
K_K08	Absolwent/ka jest gotowy korzystać z usług lokalnych społeczności/przedsiębiorstw przy organizacji imprez turystycznych.
K_K12	Absolwent/ka wykazuje aktywną postawę kształtowania wzorców świadomej konsumpcji wśród uczestników imprez ekoturystycznych.
K_K13	Absolwent/ka kultywuje i wdraża wzory właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim.
K_U02	Absolwent/ka tworzy produkty ekoturystyczne oraz potrafi dostosować je do dynamicznych trendów na rynku turystycznym.
K_U06	Absolwent/ka opracowuje merytoryczną treść imprez ekoturystycznych, materiałów i programów edukacyjnych wykorzystując zaawansowaną wiedzę o środowisku i trendach w ekoturystyce.
K_U09	Absolwent/ka szczegółowo charakteryzuje sposoby realizacji imprez ekoturystycznych w oparciu o zasoby przyrody ożywionej.
K_U11	Absolwent/ka kompleksowo planuje i opracowuje programy imprez ekoturystycznych i wypraw specjalistycznych do różnych regionów świata.
K_U15	Absolwent/ka potrafi odnaleźć informacje z literatury naukowej i branżowej, także w języku angielskim.
K_U20	Absolwent/ka stosuje kompleksową wiedzę o środowisku przyrodniczym do oceny potencjału ekoturystycznego.
K_W01	Absolwent/ka zna teorię ekoturystyki. Nazywa i szczegółowo objaśnia pojęcia z zakresu turystyki opartej na zasobach środowiska przyrodniczego (nature-based tourism).
K_W05	Absolwent/ka określa współzależności pomiędzy działalnością gospodarczą człowieka (w tym gospodarką turystyczną) a środowiskiem przyrodniczym.
K_W10	Absolwent/ka wykorzystuje funkcjonalną wiedzę z geografii fizycznej i regionalnej, ekologii oraz ekonomii do wnioskowania o uwarunkowaniach rozwoju ekoturystyki.
K_W20	Absolwent/ka rozumie, że przyroda jest centralnym elementem doświadczenia turysty w czasie wypraw/imprez ekoturystycznych.