

Nazwa zajęć:	Turystyka kulinarna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Culinary Tourism		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Organic Agriculture and Food Production		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ROL-ER-...

Koordynator zajęć:	Dr Piotr Gabryjończyk		
Prowadzący zajęcia:	Dr Piotr Gabryjończyk		
Jednostka realizująca:	Katedra Ekonomiki Edukacji, Komunikowania i Doradztwa, Zakład Turystyki i Rozwoju Wsi		
Jednostka zlecająca:	Wydział Rolnictwa i Biologii		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ukazanie istoty turystyki kulinarnej i jej miejsca w turystyce kulturowej; • Zwrócenie uwagi na wagę dziedzictwa kulinarnego w ogólnym dziedzictwie kulturowym Polski i świata; • Identyfikacja korzyści z turystycznego wykorzystania dziedzictwa kulinarnego; • Wskazanie możliwości wykorzystania dziedzictwa kulinarnego przy tworzeniu produktów turystycznych w skali regionalnej i krajowej. <p>Opis zajęć: Podstawowe pojęcia z zakresu turystyki. Miejsce turystyki kulinarnej w turystyce kulturowej, jej cechy, odmiany i uczestnicy. Polskie i europejskie tradycje gastronomiczne. Dziedzictwo kulinarne w Polsce i na świecie. Produkty tradycyjne i regionalne. Europejski system ochrony i wyróżniania produktów regionalnych. Produkt turystyczny i jego rodzaje. Specyfika produktu turystycznego turystyki kulinarnej oraz jego kreacja i marketing. Turystyka kulinarna w Polsce i Europie - regiony, kraje, wydarzenia i muzea. Przykłady dobrych praktyk w turystyce kulinarnej. Szlaki kulinarne i ich planowanie. Aspekty społeczno-ekonomiczne turystyki kulinarnej. Możliwości i bariery rozwojowe turystyki kulinarnej. Enoturystyka i biroturystyka jako specyficzne formy turystyki kulinarnej. Turystyka kulinarna w mediach - wybrane przykłady.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 20 C – ćwiczenia audytorijne, liczba godzin 10		
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, grupowe projekty studenckie, wykład konwersacyjny.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 - zna i rozumie rolę dziedzictwa kulinarnego w rozwoju współczesnego ruchu turystycznego oraz tworzeniu produktów turystycznych.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 - identyfikuje dziedzictwo pomocne w rozwoju turystyki kulinarnej na poziomie lokalnym i krajowym; U2 - potrafi planować działalność gospodarczą w zakresie wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w celach turystycznych.</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - potrafi pracować z zespołem, świadomie pełnić w nim zróżnicowane funkcje, oraz organizować własną pracę indywidualną w zależności od zadań.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>W1 - test; U1, K1 - wykonanie zadania projektowego na wskazany temat; U1, U2, K1 - przygotowanie zespołowej analizy zdefiniowanych problemów; U1, U2 - ocena aktywności w trakcie zajęć.</p>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Test końcowy, grupowe projekty studenckie, imienne karty oceny studenta.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Test końcowy - 40%, zadanie projektowe na wskazany temat - 25%, zespołowa analiza zdefiniowanych problemów - 25%, ocena aktywności w trakcie zajęć - 10%.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna.		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. M. Clancy (red.), *Slow Tourism, Food and Cities. Pace and the Search for the "Good Life"*, Routledge, Oxon 2018;
2. J. i L. Stanley, *Food Tourism. A practical marketing guide*, CABI, Oxfordshire 2015;
3. M. Woźniczko, T. Jędrzyś, D. Orłowski, *Turystyka kulinarna*, PWE, Warszawa 2015;
4. J. Kaczmarek, A. Stasiak, B. Włodarczyk, *Produkt turystyczny*, PWE, Warszawa 2005;
5. A.M. von Rohrscheidt, *Turystyka kulturowa. Fenomen, potencjał, perspektywy*, GWSHM Milenium, Gniezno 2008;

6. B. Krakowiak, A. Stasiak (red.), *Kultura i turystyka - wokół wspólnego stołu*, ROT Woj. Łódzkiego, Łódź 2015;
7. Czasopismo *Turystyka kulturowa*.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 - zna i rozumie rolę dziedzictwa kulinarnego w rozwoju współczesnego ruchu turystycznego oraz tworzeniu produktów turystycznych	K_W14	2
Umiejętności – U1	U1 - identyfikuje dziedzictwo pomocne w rozwoju turystyki kulinarnej na poziomie lokalnym i krajowym	K_U03	2
Umiejętności – U2	U2 - potrafi planować działalność gospodarczą w zakresie wykorzystania dziedzictwa kulinarnego w celach turystycznych	K_U15	2
Kompetencje – K1	K1 - potrafi pracować z zespołem, świadomie pełnić w nim zróżnicowane funkcje, oraz organizować własną pracę indywidualną w zależności od zadań	K_S02	2

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,