

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	1015-6-TP1-D2-TW	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Turystyka winiarska
	angielskim	Wine tourism

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	Turystyka prozdrowotna
1.2. Forma studiów	Stacjonarne
1.3. Poziom studiów	Pierwszego stopnia licencjackie
1.4. Profil studiów	ogólnoakademicki
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. prof. UJK Mirosław Mularczyk
1.6. Kontakt	41 349 63 88; miroslaw.mularczyk@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne	brak

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	Wykład, laboratorium	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	Metoda studiów przykładowych, dyskusja, prezentacje multimedialne, projekt	
3.5. Wykaz literatury	Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Bosak W., 2006, Wino i turystyka, Polski Instytut Winorośli i Wina, Kraków. Kowalczyk A. (red.), 2010, Turystyka zrównoważona, Wydawnictwo Naukowe PWN. Makowski J., Miętkiewska-Brynda J. (2015). Turystyka winiarska w Polsce. Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja, 1(15), 163-172.
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Kruczek Z., 2018, Małopolski szlak winny–droga od pomysłu do produktu turystycznego. Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, 60(3), Turystyka IV, s. 130-142. Poczta J., Zagrocka, M., 2016, Uwarunkowania rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce na przykładzie regionu zielonogórskiego, Turystyka Kulturowa, 5, s. 115-130.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

<p>4.1. Cele przedmiotu</p> <p>Wykład:</p> <p>C1 – Poznanie turystyki winiarskiej jako element turystyki kulturowej. C2 – Poznanie głównych form i typów turystyki winiarskiej. C3 – Poznanie różnych typów produktów turystycznych związanych z turystyką winiarską w wybranych regionach Polski i świata.</p> <p>Laboratorium:</p> <p>C1 - Kształtowanie umiejętności kreowania nowych produktów w zakresie turystyki winiarskiej.</p>

4.2 Treści programowe

Wykład:

Definicje i zakres pojęcia turystyka winiarska. Turystyka winiarska jako element turystyki kulturowej. Produkty turystyki winiarskiej – definicja, cechy, komponenty. Regiony winiarskie i ich odrębność krajobrazowa – przykłady w Polsce i na świecie. Regionalne produkty turystyki winiarskiej w Polsce i na świecie. Koncepcja szlaków wina. Funkcjonowanie klastrów winiarskich. Wydarzenia i muzea związane z winiarstwem w Polsce i na świecie.

Laboratorium:

Przykłady szlaków wina w Polsce i na świecie. Imprezy gastronomiczne i ich znaczenie dla rozwoju turystyki winiarskiej. Wpływ środowiska przyrodniczego i cech społeczno-kulturowych na możliwości rozwoju winiarstwa w różnych regionach świata. Kreowanie nowego produktu turystycznego w zakresie turystyki winiarskiej.

4.3 Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY:		
W01	Analizuje fakty, obiekty, trendy i zjawiska związane z turystyką winiarską na szczeblu globalnym, krajowym, regionalnym i lokalnym.	TP1A_W05
W02	Wyjaśnia wpływ różnorodności środowiska przyrodniczego oraz cech społeczno-kulturowych na możliwości rozwoju winiarstwa.	TP1A_W08
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:		
U01	Krytycznie analizuje zjawiska i procesy związane z rozwojem turystyki winiarskiej zachodzące w skali lokalnej, regionalnej i globalnej.	TP1A_U10
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:		
K01	Działa w sposób praktyczny, aktywnie wykorzystując zdobytą wiedzę do kreowania produktów w zakresie turystyki winiarskiej.	TP1A_K01
K02	Aktywnie uczestniczy w pracach zespołowych.	TP1A_K02

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się

Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																				
	Egzamin ustny/pismny			Kolokwium			Projekt			Aktywność na zajęciach			Praca własna			Praca w grupie			Inne (jakie?) Prezentacja multimedialna		
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć					
	W	L		W	L		W	L		W	L		W	L		W	L		W	L	
W01				X				X			X			X			X			X	
W02				X				X			X			X			X			X	
U01				X				X			X			X			X			X	
K01								X			X			X			X			X	
K02								X			X			X			X			X	

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (W)	3	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 51-60% odpowiedzi poprawnych
	3,5	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 61-70% odpowiedzi poprawnych
	4	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 71-80% odpowiedzi poprawnych
	4,5	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 81-90% odpowiedzi poprawnych
	5	Zaliczy kolokwium w formie testu sprawdzającego w części z pytaniami wielokrotnego wyboru oraz pytaniami otwartymi - 91-100% odpowiedzi poprawnych
Laboratorium (L)	3	51%-60% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	3,5	61%-70% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	4	71%-80% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	4,5	81%-90% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)
	5	91%-100% maksymalnej oceny ciągłej, na którą składają się wykonane ćwiczenia, prezentacja i projekt (z wagą: ćwiczenia – 50%, prezentacja – 20 %, projekt – 30%)

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
	Studia stacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	45
<i>Udział w wykładach</i>	15
<i>Udział w laboratoriach</i>	30
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	30
<i>Przygotowanie do laboratorium</i>	10
<i>Przygotowanie kolokwium</i>	5
<i>Zebranie materiałów do projektu</i>	10
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>	5
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75
PUNKTY ECTS za przedmiot	3

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....