



KATALOG ZNANJA

1 IME PREDMETA: **BIO – EKO TURIZEM**

2 SPLOŠNI CILJI

Splošni cilji predmeta so:

- razvijanje pozitivnega odnosa do bio-eko turizma kot bistvene sestavine trajnostnega razvoja;
- integriranje znanja živilstva, prehrane, menedžmenta in logistike pri zagotavljanju sodobne prehranske verige v gostinstvu in turizmu;
- razvijanje ustvarjalnega mišljenja in uporaba interdisciplinarnega pristopa pri reševanju problemov;
- razvijanje odgovornega odnosa do zdravja, okolja in narave;
- uporabljanje informacijskih virov;
- spremljanje sodobnih trendov trajnostnega razvoja in eko turizma;
- promoviranje ponudbe biološko pridelanih kmetijskih in živilskih izdelkov.

3 PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- razumevanje vrednot neokrnjene narave in trajnostnega razvoja za ohranitev naravne dediščine;
- razvijanje koncepta trajnostnega razvoja v bio-eko turizmu;
- razumevanje uporabe alternativnih – obnovljivih virov energije;
- spodbujanje biološke raznolikosti ter bio pridelave in predelave živil;
- aktivno delovanje na turistični oživitvi vasi in razvoju produktov, ki predstavljajo »duh kraja«;
- razumevanje pomena varovanja okolja za gostinskoturistično dejavnost;
- promoviranje prednosti eko gradnje turističnih objektov v turističnih krajih.

4 OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI Študent:	FORMATIVNI CILJI Študent:
<ul style="list-style-type: none"> - Spozna pojme trajnostni razvoj in zeleni turizem; - razume vplive z okolja kot pomemben dejavnik zdravega načina življenja; - spozna pomen čistega zraka, preskrbe z zdravo pitno vodo, industrijske neobremenjenosti in uporabe obnovljivih virov energije za trajnostni razvoj; - opiše in razume pomen eko turizma za ohranitev naravne dediščine. 	<ul style="list-style-type: none"> - organizira in predstavi osebne izkušnje z izletov po neokrnjeni naravi; organizira okroglo mizo na temo vzročno posledične odvisnosti kakovosti zraka, vode, gozda...na turistično ponudbo in trajnostni razvoj; - opravi kemijsko in mikrobiološko analizo vode; - organizira zbiranje divjih rastlin; pripravi piramido odgovornosti za varstvo in zaščito okolja.
<ul style="list-style-type: none"> - Presodi posamezne prednostne naloge v razvoju bio-eko turizma v Sloveniji; - pozna dejavnike, ki vplivajo na habitat in eko sistem; - razume pomen raznolikosti – diverzibilnosti narave v Sloveniji; - pozna kriterije za pridobitev znakov kakovosti za živilske pridelke in okolju prijazna čistilna sredstva 	<ul style="list-style-type: none"> - podpira nakupe pridelkov iz bližnje okolice za znižanje odtisa CO₂ in količine nevarnih toplogrednih plinov; - načrtuje terenske vaje in spodbuja aktivnosti za ohranjanje raznolikosti narave; - opravi strokovno povezavo s turistično agencijo o ponudbi in povpraševanju za zeleni turizem; - vključuje pridelke in živilske izdelke z oznakami kakovosti v gostinsko – turistično ponudbo.
<ul style="list-style-type: none"> - Spozna vplive oživitve vasi in razvoja domačih produktov za trajnostni razvoj; - definira dejavnike, ki vplivajo na bio pridelavo in predelavo živil do zdravju prijaznih jedi; - spremlja aktivnosti naravovarstvenih organizacij; - spozna vlogo okolju prijazne in tradicionalne prehrane na globalni ravni. 	<ul style="list-style-type: none"> - s konstruktivnimi predlogi spodbuja aktivnosti avtohtonih prebivalcev za prepoznavnost kraja; - s primeri dobre prakse zagotavlja višjo kakovost zelene turistične dejavnosti. - načrtuje dejavnosti trajnostnega razvoja v eko turizmu; - podpira izobraževalni pomen učnih poti v sodelovanju s športnimi in naravovarstvenimi društvi.
<ul style="list-style-type: none"> - Seznan se s prednostmi bio in eko gradnje turističnih objektov in individualnih hiš v turističnih krajih; - razume pomen energijsko varčnih naprav v turistično-gostinskih obratih; - spozna nujnost uporabe alternativnih virov energije. 	<ul style="list-style-type: none"> - predlaga aktivnosti za prepoznavnost prednosti energijsko varčnih objektov in naprav; - podpira razvoj novih in vzdrževanje obstoječih energijsko varčnih objektov in naprav; - obišče sejem alternativnih virov energije in ovrednoti pomen za eko gradnjo in obnovo objektov in prostorov.

5 OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 (36 ur predavanj, 12 ur seminarja, 24 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela: 72 ur (20 ur študij literature, 34 ur samostojnega terenskega dela, 8 ur izdelava seminarske naloge, 10 ur priprava na izpit).

KREDITNO OVREDNOTENJE PREDMETA: 5 KT*

ZNANJE, KI GA MORAJO IMETI IZVAJALCI PREDMETA:

živilska tehnologija, biologija, kemija, gostinstvo in turizem, geografija

*** ** *** ** *** ** ***

AVTORICA KATALOGA:

Milena Suwa Stanojević, univ. dipl. živ. teh., svetnica, predavateljica

Projekt **Impletum**

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.