

Raport

Zestawienia dokonały: **Karolina Buczkowska-Goląbek** (opracowanie merytoryczne) oraz **Monika Pewińska** (opracowanie techniczne)

Spis publikacji z zakresu tematyki kulinarnych w podróży oraz turystyki kulinarnej autorstwa polskich badaczy z ostatnich 15 lat:
2002-2017

Stan na dzień: 1 luty 2018 r.



PSTK, Poznań 2018 r.

1. Publikacje zwarte

- Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), 2011, Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa.
- Derek Marta (red.), 2014, Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne”, (tom 52), Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa.
- Ditrich Barbara, Słubik Danuta (red.), 2006, Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk.
- Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), 2010, Gastronomia w ofercie turystycznej regionu, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa.
- Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), 2009, Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa.
- Dominik Piotr, 2015, Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu – Mazowsze, Oficyna Wydawnicza ASPRA-IR, Warszawa.
- Klein-Wrońska Sonia (red.), 2014, Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, Biuletyn

- Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie.
- Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), 2015, Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź.
- Makała Halina (red.), 2013, Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa.
- Makała Halina (red.), 2016, Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa.
- Woźniczko Magdalena, Jędrzyak Tadeusz, Orłowski Dominik, 2015, Turystyka kulinarna, PWE, Warszawa.

2. Artykuły

- Batko Anna, 2013, Kuchnia regionalna w turystyce miasta: tradycja i nowoczesność – na przykładzie Krakowa w latach 1989-2006, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 171-190.
- Batyk Iwona, 2009, Produkty tradycyjne elementem atrakcyjności turystycznej Warmii i Mazur, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 9-21.
- Batyk Iwona, 2010, Wpływ złożoności kulturowej na dziedzictwo kulinarne Warmii i Mazur, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Wielokulturowość w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 323-334.
- Batyk Iwona, 2017, Szlaki kulinarne jako forma konkurencyjności oferty turystycznej, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 98-111.
- Bekier-Jaworska Ewa, 2015, Kreowanie produktu turystycznego na przykładzie browaru „Zwierzyniec”, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 235-250.
- Bekier-Jaworska Ewa, Koprucha Klaudia, Lubaś Marta, 2014, Wykorzystanie dań regionalnych oraz lokalnych obiektów gastronomicznych w rozwoju turystyki kulinarnej na terenie miasta Zamość, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, s. 21-37.
- Bielecka-Łączak Oksana, 2013, Zapomniana tradycja szczecińskich winnic – przeszłość i przyszłość. „Przestrzeń i Forma”, nr 20, s. 313-336 (PDF).
- Buczkowska Karolina, 2014, Local Food and Beverage Products As Important Tourist Souvenirs, „Turystyka Kulturowa”, nr 1, s. 47-58.
- Buczkowska Karolina, Colan Folm, Wolf Erik, 2014, Food & Drink Events: Great Ideas or False Panaceas?, [w:] Wolf Erik (red.), Have Fork Will Travel, World Food Travel Association, Charleston, s. 263-270.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2015, Foodie w podróży, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 173-190.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2016, Antropologia jedzenia w podróży, „Folia Turistica”, nr 39, s. 45-64.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2017, Nowoczesny patriotyzm kulinarny w przestrzeni turystycznej, [w:] Orłowski Dominik (red.), Przestrzeń turystyki kulturowej, Wyd. WSTiJO w Warszawie, s. 35-52.
- Buczkowska-Gołąbek Karolina, 2017, Regional Culinary Heritage Europe network as a factor of culinary tourism development – Wielkopolska Region (Greater Poland) case study, „Geography and Tourism”, nr 5 (1), ss. 19-29,

- Buczowska-Gołąbek Karolina, Herbiak Katarzyna, 2016, Kuchnie świata jako atrakcja turystyki kulinarnej dla Polaków w Polsce w kontekście trzech czasów podróży, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 145-161.
- Buczowska-Gołąbek Karolina, Osiński Wojtek, 2018, Regional Pulse: Europe. Spotlight on Poland, [w:] State of the Food Tourism Industry 2018 Annual Report, World Food Travel Association, s. 20-23.
- Burneika Donatas, Skorupskas Ricardas, Charzyński Przemysław, Świtoniak Marcin, 2015, Cultural Tourism in Lithuania – Experiencing Culinary Heritage in Regional Feasts [w:] Sahin Salih i Charzyński Przemysław (red.), The Cultural Heritage and Its Sustainability in Europe, Pegem Akademi, Ankara, s. 91-105.
- Charzyński Przemysław, Gonia Alicja, Podgórski Zbigniew, 2017, Branding Spain as the Top Enotouristic Destination – Assessment of the Resources and Promotional Activities, „Geography and Tourism” nr 1(5), s. 73-84.
- Charzyński Przemysław, Gonia Alicja, Podgórski Zbigniew, Kruger Anna, 2017, Uwarunkowania rozwoju turystyki kulinarnej w województwie pomorskim (Determinants of Culinary Tourism Development in Pomeranian Voivodeship), „Journal of Education, Health and Sport”, nr 7(4), s. 665-681.
- Charzyński Przemysław, Łyszkiewicz Agnieszka, Musiał Monika, 2017, Portugal as a Culinary and Wine Tourism Destination, „Geography and Tourism”, nr 1(5), s. 85-100.
- Charzyński Przemysław, Łyszkiewicz Agnieszka, Musiał Monika, Podgórski Zbigniew, 2015, Culinary Tourism in the Cuiavian-Pomeranian Province, Poland, [w:] Sahin Salih, Charzyński Przemysław (red.), The Cultural Heritage and Its Sustainability in Europe, Pegem Akademi, Ankara, s. 69-89.
- Charzyński Przemysław, Nowak Anna, Podgórski Zbigniew, 2013, Turystyka winiarska na Ziemi Lubuskiej – historycznie uwarunkowana konieczność czy nowatorskie rozwiązanie?, „Journal of Health Sciences”, nr 15(3), s. 198-216.
- Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, 2017, Polscy biro- i enoturysty – charakterystyka komparatystyczna, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 88-102.
- Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, Dąbkowska Anna, Stawska Monika, 2017, The Assessment of the Recognisability and Attractiveness of Regional Kinds of Polish Cuisine in the Context of Culinary Tourism, „Geography and Tourism”, nr 1(5), s. 7-18.
- Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, Jasińska Magdalena, 2015, Stan i perspektywy rozwoju biroturystyki w województwie śląskim, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 217-234.
- Charzyński Przemysław, Podgórski Zbigniew, Kamecka Agata, 2016, Potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w Korei Południowej, „Turystyka Kulturowa”, nr 5/2016, s. 131-144.
- Charzyński Przemysław, Świtoniak Marcin, Burneika Donatas, Skorupskas Ricardas, 2015, Food Tour in South-Eastern Turkey – in the Search of Culinary Heritage, [w:] Sahin Salih, Charzyński Przemysław (red.) The cultural heritage and its sustainability in Europe, Pegem Akademi, Ankara, s. 51-68.
- Chojka Karolina, 2009, Wartości kreowane przez produkty kulinarne, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 22-32.
- Chojnacka-Ożga Longina, Ożga Wojciech, 2009, Tradycje kulinarne Wielkopolski jako element dziedzictwa kulturowego (na przykładzie powiatu gnieźnieńskiego), [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 33-43.

- Czachara Justyna, Krupa Jan, 2013, Koncepcja szlaku kulinarnego „Smaki Bieszczadów”, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 77-100.
- Czarniecka-Skubina Ewa, 2015, Turystyka kulinarna jako forma turystyki kulturowej, [w:] Kowalczyk Andrzej, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 25-42.
- Czarniecka-Skubina Ewa, Grochowicz Józef, Koniuch Ewa, 2010, Wpływ różnych narodów na kuchnię podlaską i jej atrakcyjność turystyczną, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 181-198.
- Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, 2010, Miody – polskie tradycje oraz ich współczesne wykorzystanie jako elementu atrakcyjności turystycznej regionów, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 249-266.
- Czarniecka-Skubina Ewa, Poręcka Karolina, Nowak Dorota, 2011, Dziedzictwo kulinarne Japonii i jego wpływ na rozwój światowej kuchni i gastronomii, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 379-402.
- Czarniecka-Skubina Ewa, Przybylski Wiesław, Jaworska Danuta, Pietrowska Ilona, 2011, Proces wędzenia w kuchni polskiej – tradycje i współczesne wykorzystanie w żywności i w turystyce, [w:] Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Wyleżałek Joanna, Orłowski Dominik, (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 271-292.
- Czuderna Jacek, 2006, Promocja polskiej sztuki kulinarnej a zastosowanie produktów convenient food, [w:] Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007-2013. Założenia praktyczne jako inspiracja dla praktyki, Dąbrowski Andrzej, Rafał Rowiński (red.), Wyd. AWF, Warszawa, s. 161-167.
- Czerwiński Tomasz, 2013, Kuchnia regionalna niewykorzystanym walorem turystycznym Puszczy Białej, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 127-150.
- Derek Marta, 2014, Słowo wstępne, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 7-8.
- Derek Marta, Kowalczyk Andrzej, 2009, Turystyka kulturowa w świetle koncepcji klastra turystycznego, [w:] Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka. Wspólnie zyskać!, Wydawnictwo WSTiH w Łodzi, Łódź, s. 33-49.
- Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta, 2009, Żywność tradycyjna a rozwój regionu, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 279-291.
- Dominik Piotr, 2008, Prozdrowotne znaczenie żywności typu slow food i jej wykorzystanie w turystyce, Zeszyty Naukowe, Wyd. Almam, nr 3(53), s. 67-72.
- Dominik Piotr, 2009, Szanse rozwoju turystyki kulinarnej w dobie postępującej dyfuzji przestrzennej składników żywności i potraw, „Turystyka i Rekreacja”, nr 5, AWF w Warszawie, Warszawa, s. 111-118.
- Dominik Piotr, 2009, Wino jako produkt turystyczny uatrakcyjniający ofertę gastronomiczną, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), Konkurencyjność produktów turystycznych, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, bns.
- Dominik Piotr, 2010, Smaki rodzime w pamięci Polaków, czyli miejsce dziedzictwa kulinarnego w turystyce polonijnej, [w:] Rybczyński Witold (red.), Turystyka polonijna. Zarys problemu, Wyd. Almam, Warszawa, s. 193-218.

- Dominik Piotr, 2011, Pieczywo jako produkt turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki, Warszawa, bns.
- Dominik Piotr, 2011, Tradycyjna kuchnia polska w gastronomii sieciowej jako element uatrakcyjnający ofertę turystyczną kraju, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta, *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Częstochowa, bns.
- Dominik Piotr, 2012, Hotel na szlaku kulinarnym, „Horeca”, nr 05(31), s. 8-12.
- Dominik Piotr, 2012, Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza, Instytut Wiedzy i Umiejętności, Warszawa.
- Dominik Piotr, 2013, Żywnienie – determinanta wyboru placówki agroturystycznej jako miejsca wypoczynku, *Zeszyty Naukowe*, Wyd. Alammer, nr 1(67), Warszawa, s. 143-156.
- Dominik Piotr, 2014, Dialog międzypokoleniowy i turystyka kulinarna, [w:] Międzypokoleniowe aspekty turystyki, Śledzińska Jolanta, Włodarczyk Bogdan (red.), Wyd. PTTK „Kraj”, Warszawa, s. 189-206.
- Dominik Piotr, 2014, Gastronomia narodowa jako produkt markowy polskiej turystyki, *Zeszyty Naukowe*, Wyd. Alammer, nr 2(71), s. 231-247.
- Dominik Piotr, 2014, Kuchnie regionalne jako element uatrakcyjnający polską ofertę turystyczną, [w:] Rybczyński Witold (red.), *Obszary turystyki polonijnej. Stan i potrzeby*, Wyd. Alammer, Warszawa, s. 145-170.
- Dominik Piotr, 2014, Traditional Food in Culture and Tourism. „Problems of Tourism and Recreation”, Szkoła Główna Turystyki i Rekreacji, Warszawa, s. 47-57.
- Dominik Piotr, 2014, Związki pomiędzy turystyką kulturową a podtrzymywaniem polskich tradycji kulinarnych, „Turystyka i Rekreacja”, nr 2, AWF w Warszawie, Warszawa, s. 91-100.
- Dominik Piotr, 2015, Gastronomia jako produkt turystyczny, elementem wpływającym na rozwój regionalny, *Zeszyty Naukowe. Uczelnia Warszawska im. M. Skłodowskiej-Curie*, Warszawa, bns.
- Dominik Piotr, 2015, Kulturowe i żywieniowe znaczenie pieczywa w agroturystyce, „Turystyka Kulturowa”, nr 12, s. 51-66.
- Dominik Piotr, 2015, Miejsce kulinariów w turystyce na przykładzie Mazowsza, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 313-332.
- Dominik Piotr, 2015, Miejsce regionalnych browarów w kształtowaniu produktu turystycznego w dobie globalizacji rynku turystycznego, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula* nr 45 (7), Warszawa, s. 67-83.
- Dominik Piotr, 2016, Edukacyjna rola szlaków kulinarnych, *Rocznik Naukowy Przedsiębiorczość-Edukacja*, Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie, nr 12, s. 282-299.
- Dominik Piotr, Grochowicz Józef, 2016, Turystyka kulinarna w opinii studentów warszawskich uczelni, *Roczniki Naukowe*, Tom XVIII Zeszyt 1., s. 84-88.
- Dominik Piotr, Grochowicz Józef, Koskowski Michał, 2017, Culinary Heritage and Its Role in the Development of the Tourist Product on the Example of Agrotourism Offer in Poland, [w:] Wyd. Intercathedra, s. 38-42.
- Dominik Piotr, Zadrożna Dorota, 2014, Szlak kulinarny jako produkt turystyczny, [w:] Dominik Piotr (red.), *Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu Mazowsza*, Wyd. ASPRA-JR, Warszawa, s. 11-30.
- Dorocki Sławomir, Struś Paweł, 2015, Regionalne zróżnicowanie turystyki kulinarnej na terenach wiejskich Francji, „Turystyka Kulturowa”, nr 7, s. 6-17.

- Dubińska Anna, 2013, Kreowanie nowego produktu turystycznego na bazie szlaku tematycznego – Małopolska Ścieżka Winna, „Turystyka Kulturowa”, nr 8, s. 38-52.
- Duda Tomasz, Trocińska Natalia, 2015, Poznaj smak pielgrzymowania. Tradycje kulinarne i kreowanie nowych produktów na szlaku Pomorskiej Drogi Świętego Jakuba, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 291-312.
- Duda-Gromada Katarzyna, 2014, Biroturystyka w Polsce – charakterystyka zjawiska, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 63-84.
- Duda-Gromada Katarzyna, 2015, Biroturystyka – „nowa” forma turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 201-216.
- Duda-Seifert Magdalena, Drozdowska Marta, 2015, Kulinarne produkty turystyczne Polski – analiza przestrzenna i ocena dynamiki rozwoju, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 151-172.
- Duda-Seifert Magdalena, Drozdowska Marta, Rogowski Mateusz, 2016, The Comparison of Culinary Tourism Preferences Based on Cities of Wrocław and Poznań, „Tourism Role in the Regional Economy”, Vol. 7, University of Business in Wrocław, s. 48-60.
- Duda-Seifert Magdalena, Drozdowska Marta, Rogowski Mateusz, 2016, Produkty turystyki kulinarnej Wrocławia i Poznania – analiza porównawcza, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 101-114.
- Dudek-Mańkowska Sylwia, Duda-Gromada Katarzyna, Region winiarski Małopolskiego Przełomu Wisły jako produkt turystyczny, [w:] Andrzej Stasiak (red.), Kultura i turystyka. Wspólnie zyskać, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa, Łódź 2009, s. 189-202.
- Dul Magdalena, Krupa Jan, 2011, Możliwości rozwoju enoturystyki na Pogórzu Dynowskim, [w:] Turystyka wiejska, ochrona środowiska i dziedzictwo kulturowe Pogórza Dynowskiego, Krupa Jan, Soliński Tomasz (red.), Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania, Rzeszów, s. 37-52.
- Durydiwka Małgorzata, 2014, Turystyka kulinarna – nowy trend w turystyce kulturowej, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 9-30.
- Fabisiak Anna, Jaworski Mariusz, 2017, Kuchnia polska jako element uatrakcyjnienia oferty turystycznej, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 112-124.
- Geise Piotr, 2015, Wpływ różnic kulturowych na realizację projektów z zakresu turystyki kulinarnej – przykład Austrii, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 65-78.
- Geise Piotr, 2017, Kulinarium – atrakcją turystyczną? Tak, ale.... Oferta z zakresu turystyki kulinarnej w turystycznej prasie branżowej – przykład niemiecki, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 155-164.
- Głowacki Marian, 2009, Turystyka a rozwój regionów, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 44-57.
- Gołębiowska Justyna, 2015, Socjologia jedzenia – niezbędne uzupełnienie badań nad turystyką kulinarną, [w:] Kowalczyk Andrzej, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 43-54.

- Górska Paulina, 2016, Kulinarne atrakcje turystyczne na terenie województwa wielkopolskiego. Badania popytu na atrakcje kulinarne Wielkopolski, „Turystyka Kulturowa”, nr 4, s. 21-37.
- Graja-Zwolińska Sylwia, 2009, Znaczenie bazy gastronomicznej w ofercie turystycznej, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 58-67.
- Gralak Katarzyna, 2013, Potencjał rozwoju turystyki kulinarnej w województwie podlaskim, [w:] Halina Makąła (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 57-76.
- Grochowicz Józef, 2007, Gastronomia przyjazna turystyce, Zeszyty Dydaktyczno-Naukowe WSHGiT, nr 2, WSHGiT, Warszawa, s. 72-78.
- Gwiadzowska Katarzyna, Kowalczyk Andrzej, 2015, Zmiany upodobań żywieniowych i zainteresowanie kuchniami etnicznymi – przyczynek do turystyki kulinarnej, „Turystyka Kulturowa”, nr 9, s. 6-24.
- Hebda Anna, 2012, Warszawskie podróże kulinarne. Komunikacja podróży kulinarnych w materiałach reklamowych i recenzjach kulinarnych, „Turystyka kulinarna”, nr 3, s. 5-15.
- Iwan Karolina, Iwan Bolesław, 2014, Kulinarne wymiar podróży turystycznych, [w:] Current Trends in Culinary Tourism, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 45-61.
- Janicka Joanna, Sawicki Bogusław, 2010, Dziedzictwo kulinarne przejawem turystycznych walorów przygranicznego rejonu lubelskiego, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Wielokulturowość w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 309-322.
- Jasińska Magdalena, Charzyński Piotr, Świtoniak Marcin, 2017, Potential for the Development of Culinary Tourism in Zambia, „Geography and Tourism”, nr 1(5), s. 101-111.
- Jaworski Mariusz, Dominik Piotr, 2017, Kontekst przyrodniczy powstawania tradycyjnych produktów kulinarnych jako wartość dla turystyki kulturowe, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 55-73.
- Jeżewska-Zychowicz Marzena, 2009, Konsument żywności tradycyjnej – jego charakterystyka demograficzno-społeczna i wybrane zachowania, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 292-304.
- Jęczmyk Anna, Sammel Anna, 2012, Ochrona tradycyjnych produktów regionalnych jako czynnik rozwoju turystyki kulinarnej, „Ekonomiczne Problemy Turystyki”, z. 4 (20), s. 217-228.
- Jęczmyk Anna, Tworek Natalia, 2009, Znajomość certyfikatów związanych z produktami regionalnymi wśród właścicieli gospodarstw agroturystycznych, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 305-313.
- Jędrusik Maciej, 2008, Kilka aspektów turystyki kulinarnej w tropikalnej Oceanii, [w:] Turystyka kulturowa. Spojrzenie geograficzne, Kowalczyk Andrzej (red.), Uniwersytet Warszawski, Wydział Geografii i Studiów Regionalnych, s. 161-178.
- Kaczorek Agnieszka, Kowalczyk Andrzej, 2003, Modele lokalizacji usług gastronomicznych na obszarach miejskich, Prace i Studia Geograficzne, 2003, t. 32: Geografia turystyki, s. 191-203.
- Kociszewski Piotr, 2014, Możliwości rozwoju turystyki kulinarnej w Czarnogórze, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne” (tom 52), Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 115-134.
- Kordowska Monika, Kowalczyk Małgorzata, Kulczyk Sylwia, 2014, Smakowanie natury – o przyrodniczych korzeniach turystyki kulinarnej, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne” (tom 52), Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 31-46.

- Koskowski Michał, Dominik Piotr, 2017, Żywność tradycyjna w kulturze i turystyce, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 54(3), Warszawa, s. 5-16.
- Kosmaczewska Joanna, 2006, Turystyka z winem w tle. Czy Polska ma szanse zaistnieć na rynku enoturystyki? „*Folia Turistica*”, nr 17, s. 153-162.
- Kosmaczewska Joanna, 2008, Szlaki wina w Polsce – perspektywy i bariery rozwoju, „*Studia Periegetica*”, *Zeszyty Naukowe Wielkopolskiej Wyższej Szkoły Turystyki i Zarządzania w Poznaniu*, nr 2, s. 153-160.
- Kosmaczewska Joanna, 2009, Żywność naturalna jako atrakcja turystyczna na przykładzie wybranych wiosek tematycznych, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 94-102.
- Kosowska Paulina, 2014, W poszukiwaniu smaków Berlina – wybrane aspekty oferty gastronomicznej w dzielnicy Friedrichshain-Kreuzberg, [w:] Derek Marta (red.), *Turystyka kulinarna*, „*Prace i Studia Geograficzne*”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 101-114.
- Kowalczyk Iwona, 2013, Percepcja jakości usługi gastronomicznej przez polskich konsumentów – wyniki badań, [w:] Halina Makała (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 331-349.
- Kowalczyk Andrzej, 2003, Szlaki wina – nowa forma aktywizacji turystycznej obszarów wiejskich, „*Prace i Studia Geograficzne*”, tom 32, Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 69-98.
- Kowalczyk Andrzej, 2005, Turystyka kulinarna – ujęcie geograficzne, „*Turyzm*”, nr 15, z.1-2, s. 163-186.
- Kowalczyk Andrzej, 2008, Turystyka kulinarna jako element turystyki kulturowej, „*Rocznik Naukowy WSTiR w Warszawie*”, t.7, s. 22-30.
- Kowalczyk Andrzej, 2010, Turystyka winiarska, [w:] Kowalczyk Andrzej (red.), *Turystyka zrównoważona*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, s. 208-230.
- Kowalczyk Andrzej, 2011, Turystyka kulinarna jako potencjalny czynnik rozwoju lokalnego, „*Turystyka i Rekreacja*”, tom 7, Wyd. AWF w Warszawie, Warszawa, s. 13-26.
- Kowalczyk Andrzej, 2014, From Street Food to Food Districts – Gastronomy Services and Culinary Tourism in an Urban Space, „*Turystyka Kulturowa*”, nr 9, s. 136-160.
- Kowalczyk Andrzej, 2014, Od street food do food districts – usługi gastronomiczne i turystyka kulinarna w przestrzeni miasta, „*Turystyka Kulturowa*”, nr 9, s. 6-31.
- Kowalczyk Andrzej, 2016, Turystyka kulinarna – podejścia ‘geograficzne’ i ‘niegeograficzne’, „*Turystyka Kulturowa*”, nr 5, s. 29-59.
- Kowalczyk Andrzej, Gwiazdowska Katarzyna, 2015, Zmiany upodobań żywieniowych i zainteresowanie kuchniami etnicznymi – przyczynek do turystyki kulinarnej, „*Turystyka Kulturowa*”, nr 9, s. 6-24.
- Kozłowska Anna, 2015, Wybrane wydarzenia gastronomiczne jako efekt trendów europejskich, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 333-356.
- Kruczek Zygmunt, 2009, Enoturystyka, [w:] Buczkowska Karolina, Mikos v. Rohrscheidt Armin (red.), *Współczesne formy turystyki kulturowej*, Wyd. AWF, Poznań, s. 333-345.
- Kruczek Zygmunt, 2016, Turystyka kulinarna – fenomen naszych czasów, „*Turystyka Kulturowa*”, nr 5, s. 162-164.

- Krupa Jan, Krupa Krzysztof, 2009, Żywność tradycyjna i regionalna elementem promocji turystycznej Podkarpacia, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 350-363.
- Lewandowski Henryk, 2015, Uwarunkowana rozwoju regionalnego produktu kulinarnego, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 79-98.
- Lizak Agata, 2016, Pijalnie wód mineralnych jako specyficzne dziedzictwo karpaccich uzdrowisk. O ich prawnej ochronie oraz funkcjach w kontekście turystyki kulturowej, „Turystyka Kulturowa”, nr 4, s. 80-98.
- Madurowicz Mikołaj, 2014, O łaknieniu poznawczym, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne” (tom 52), Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 135-154.
- Majchrzak-Lepczyk Justyna, 2012, Kształtowanie wartości dla klienta na przykładzie winnic w Polsce, „Logistyka”, nr 4, s. 1101-1107.
- Majewski Janusz, 2008, Turystyka kulinarna i kreowanie marki obszaru, Roczniki Naukowe Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 127-132.
- Makała Halina, 2011, Dziedzictwo kulinarne w kuchni japońskiej, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 403-422.
- Makała Halina, 2011, Rola kuchni wybranych kultur w turystyce, [w:] Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, red. Joanna Wyleżalek, Dominik Orłowski, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 293-.
- Makała Halina, 2013, Tradycyjne i świąteczne zwyczaje kulinarne w krajach azjatyckich na przykładzie kuchni japońskiej, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 285-310
- Makowski Jerzy, Miętkiewska-Brynda Joanna, 2015, Turystyka winiarska w Polsce, Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, 1(15), s. 163-172.
- Matusiak Agnieszka, 2009, Kulinarne wojaże jako element turystyki kulturowej, Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska, „Turystyka Kulturowa”, nr 2, s. 4-26.
- Matusiak Agnieszka, 2009, Turystyka kulinarna, [w:] Buczkowska Karolina, Mikos v. Rohrscheidt Armin (red.), Współczesne formy turystyki kulturowej, Wyd. AWF, Poznań, s. 313-332.
- Mazurkiewicz-Pizło Anna, 2010, Wybrane aspekty rozwoju enoturystyki w Polsce. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, nr 12(1), s. 134-139.
- Mazurkiewicz-Pizło Anna, 2012, Turystyka winiarska (enoturystyka) – korzyści i koszty. Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Ekonomiczne Problemy Usług, nr 84, s. 633-645.
- Mikuta Beata, 2010, Wstępne badanie nad wykorzystaniem wielokulturowości w ofercie żywieniowej gospodarstw agroturystycznych Podlasia, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 199-213.
- Mikuta Beata, Orłowski Dominik, 2005, Kuchnie regionalne jako element polskiego markowego produktu turystycznego, [w:] Pieńkos Kazimierz (red.), Konkurencyjność polskiego markowego produktu turystycznego na rynku krajowym i zagranicznym, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Warszawie, Warszawa, s. 221-228.
- Milewska Mariola, Prączko Anna, Stasiak Andrzej, 2017, Podstawy gastronomii, Od żywności do turystyki kulinarnej, PWE, Warszawa.

- Nadulski Rafał, 2009, Kuchnia lubelszczyzny jako atrakcja turystyczna, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 375-384.
- Nadulski Rafał, 2010, Wybrane procesy technologiczne produkcji żywności jako atrakcja turystyczna, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 217-232.
- Nowak Dorota, Czarniecka-Skubina Ewa, 2009, Możliwości wykorzystania tradycyjnej kuchni lokalnej w promocji gospodarstw agroturystycznych regionu warmińsko-mazurskiego, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 385-398.
- Nowak Dorota, Czarniecka-Skubina Ewa, 2010, Łowiectwo i tradycja polskiej kuchni myśliwskiej jako atuty regionalnej oferty turystycznej, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 267-284.
- Nowak Dorota, Czarniecka-Skubina Ewa, 2011, Tradycje winiarstwa w Europie jako produkt turystyczny, [w:] Elżbieta Puchnarewicz (red.), *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 213-232.
- Olszewski Jacek, Dróżdż Remigiusz, 2013, Polska oferta w zakresie enoturystyki, „Hygeia Public Health”, nr 48(4), s. 436-440.
- Orłowski Dominik, 2005, Atrakcyjność oferty żywieniowej dla turystów w gospodarstwach agroturystycznych, [w:] Sawicki Bogusław, Bergier Józef (red.), *Uwarunkowania rozwoju turystyki związanej z obszarami wiejskimi*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 239-251.
- Orłowski Dominik, 2005, Regionalne potrawy i tradycyjne produkty żywnościowe jako czynnik rozwoju turystyki na obszarach wiejskich, [w:] Brelik Agnieszka (red.), *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, Wyd. Akademia Rolnicza w Szczecinie, Szczecin, s. 229-242.
- Orłowski Dominik, 2005, Znaczenie gastronomii we współczesnej gospodarce turystycznej, [w:] Gajewski Antoni, Kłyszajko Joanna, Popko Joanna (red.), „*Turystyka i Rekreacja*”, t.1, Wyd. AWF, Warszawa, s. 125-127.
- Orłowski Dominik, 2006, Kuchnia narodowa jako najlepszy produkt turystyczny, [w:] *Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007-2013. Założenia praktyczne jako inspiracja dla praktyki*, pod. red. Andrzeja Dąbrowskiego i Rafała Rowińskiego, Wyd. AWF, Warszawa, s. 168-175.
- Orłowski Dominik, 2006, Promocja kuchni regionalnych w agroturystyce, [w:] Plichta Marek, Sosnowski Jacek (red.), *Marketing w agroturystyce*, Monografie nr 75, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, Siedlce, s. 200-213.
- Orłowski Dominik, 2006, Zwiększenie atrakcyjności turystycznej Podlasia za pomocą kuchni regionalnej, [w:] Dudkiewicz Danuta, Midura Franciszek, Wysocka Elżbieta (red.), *Turystyka i rekreacja jako czynnik podnoszenia atrakcyjności i konkurencyjności regionu*, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomiczna w Warszawie, Warszawa, s. 347-358.
- Orłowski Dominik, 2006, Żywność regionalna i jej wykorzystanie w kreowaniu turystyki na terenach wiejskich, [w:] *Rola turystyki w strategii i polityce rozwoju gospodarki regionalnej. Zbiór materiałów pokonferencyjnych*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, s. 324-333.
- Orłowski Dominik, 2007, Baza gastronomiczna jako ważny element zagospodarowania turystycznego, [w:] Meyer Beata., Panasiuk Aleksander (red.), *Elementy zagospodarowania turystycznego*, *Ekonomiczne Problemy Turystyki* nr 9, z.466, Wyd. Uniwersytet Szczeciński, Szczecin, s. 203-208.

- Orłowski Dominik, 2007, Rola gastronomii w turystyce biznesowej, [w:] Turystyka biznesowa. Zbiór materiałów pokonferencyjnych Gdańsk, 06-07 września 2007 r., Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, s. 261-267.
- Orłowski Dominik, 2008, Pożywienie ludowe jako znacząca atrakcja turystyki etnograficznej, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), Innowacje w rozwoju turystyki, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s.181-191.
- Orłowski Dominik, 2016, Edukacja kulinarna w gospodarstwach agroturystycznych, [w:] GrajaZwolińska Sylwia, Spychała Aleksandra, Kasprzak Krzysztof (red.), Turystyka wiejska. T. II. Zagadnienia przyrodnicze i kulturowe, Wyd. Wieś Jutra, Poznań, s. 107-121.
- Orłowski Dominik, 2016, Kuchnia regionalna i jej wykorzystanie w rozwoju turystyki kulinarnej na Lubelszczyźnie, [w:] Godlewski Grzegorz, Roszak Joanna (red.), Niematerialne i materialne dziedzictwo Lubelszczyzny jako podstawa rozwoju turystyki kulturowej, Wyd. Instytut Sławistyki Polskiej Akademii Nauk. Fundacja Sławistyczna w Warszawie, Warszawa, s. 83-95.
- Orłowski Dominik, Joanna Wyleżalek, 2011, Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Maagdalenia 2011, Piekarnictwo ginącym zawodem prezentowanym współcześnie na turystycznym Szlaku Tradycyjnego Rzemiosła Małopolski i Podkarpacia, [w:] Włodarczyk Bogdan, Krakowiak Beata, Latosińska Jolanta (red.), Kultura i turystyka – wspólna droga, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 113-129.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena 2014, Olejarnie jako spożywcze obiekty przemysłu wiejskiego w ofercie turystycznej wybranych muzeów skansenowskich, [w:] Widawski Krzysztof, Duda-Seifert Magdalena (red.), Turystyka przemysłowa w kontekście rozwoju zrównoważonego, Rozprawy Naukowe Instytutu Geografii i Rozwoju Regionalnego nr 32, Wyd. Uniwersytet Wrocławski, Wrocław, s. 139-161.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2005, Wykorzystanie dziedzictwa kulinarnego w rozwoju turystyki wiejskiej na przykładzie Kaszub, [w:] Kryński Zdzisław, Kmita-Dziasek Elżbieta (red.), Turystyka wiejska a rozwój regionów i współpraca regionów, Prace naukowodydaktyczne, z.15, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Krośnie, Krosno, s. 347-364.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Kuchnia jako element tradycji ludowej w turystyce wiejskiej, [w:] Ditrich Barbara (red.), Marka w turystyce wiejskiej, catering/bar/mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 38-55.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Kuchnia kaszubska sposobem na atrakcyjną ofertę agroturystyczną, [w:] Produkt tradycyjny i regionalny narzędziem rozwoju gospodarczego i społecznego Pomorza, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego w Gdańsku, Gdańsk, s. 33-43.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Polskie kuchnie regionalne w agroturystyce, [w:] Ditrich Barbara, Słubik Danuta (red.), Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 75-100.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2006, Usługi żywieniowe w turystyce wiejskiej na przykładzie województwa lubelskiego, [w:] Raszka Beata, Bosiacki Stefan (red.), Gospodarka turystyczna w XXI wieku – Globalne wyzwania i zagrożenia, Wyd. Akademia Wychowania Fizycznego w Poznaniu, Poznań, s. 355-363.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Edukacyjne znaczenie skansenów w propagowaniu tradycji kulinarnych w turystyce wiejskiej, [w:] Sikora Jan (red.), Turystyka wiejska a edukacja różne poziomy, różne wymiary, Wyd. Akademia Rolnicza w Poznaniu, Poznań, s. 228-241.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Karczma jako miejsce popularyzujące regionalną kuchnię wśród turystów odwiedzających skanseny, [w:] Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 10, Nowogród, s. 83-101.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Kuchnia kociewska jako składnik oferty agroturystycznej regionu etniczno-kulturowego, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), Rozwój turystyki na obszarach wiejskich, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 344-353.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Kulinarne specjały Suwalszczyzny jako atrakcja turystyczna regionu, [w:] Żabka Marek, Kowalski Ryszard (red.), Przyroda a turystyka we wschodniej Polsce, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, Siedlce, s. 317-331.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2007, Żywnościowe produkty regionalne i tradycyjne jako szansa rozwoju agroturystyki, [w:] Ciepela Grażyna, Sosnowski Jacek (red.), Agroturystyka – moda czy potrzeba?, Monografia nr 80, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, Siedlce, s. 216-236.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Dziedzictwo kulturowe wsi mazowieckiej ze szczególnym uwzględnieniem regionalnych potraw w ofercie turystycznej skansenu w Sierpcu, [w:] Leniartek Mieczysław (red.), Komercjalizm turystyki kulturowej, Wyd. Wyższa Szkoła Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu, Wrocław, s. 411-422.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Kuchnia kurpiowska i jej wpływ na atrakcyjność turystyczną regionu etnograficznego, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”, z. 1, Warszawa, s. 43-65.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Kulinarne dziedzictwo Polski i jego rola w rozwoju agroturystyki, [w:] Ditrach Barbara, Ceglarska Sylwia (red.), Innowacje w turystyce wiejskiej – szansa czy konieczność?, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 67-82.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Skansen Kurpiowski jako atrakcja turystyczna promująca kuchnię regionalną, [w:] Sikorska-Wolak Izabela (red.), Potencjał turystyczny w regionach, Wyd. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Warszawa, s. 35-50.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Specyfika i organizacja żywienia w agroturystyce, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”, z.2, Warszawa, s. 39-64.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2008, Turystyka winiarska jako nowa forma rozwoju turystyki w Polsce, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), Innowacje w rozwoju turystyki, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 94-101.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Browar w Żywcu jako markowy produkt turystyczny na Śląskim Szlaku Zabytków Techniki, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), Konkurencyjność produktów turystycznych, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 66-77.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne jako element wpływający na rozwój turystyki w województwie warmińskomazurskim, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”, z. 3, Warszawa, s. 42-56.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Karczma „Wygoda” jako element oferty turystycznej Kaszubskiego Parku Etnograficznego we Wdzydzach Kiszewskich, „Problemy Turystyki i Hotelarstwa”, z. 1 (11), Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 98-106.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Kuchnia grecka jako składnik oferty turystycznej, Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”, z. 4, Warszawa, s. 91-103.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Kuchnia regionalna jako walor turystyczny na Małopolskim Szlaku Architektury Drewnianej, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 136-145.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Kuchnia staropolska i jej wykorzystanie w podnoszeniu atrakcyjności turystycznej dworów, zamków i pałaców, [w:] Obodyński Kazimierz, Ďuriček Milan, Nizioł Anna (red.), *Dziedzictwo kulturowe szansą rozwoju turystyki w regionie*, Wyd. Akademia Europejska na rzecz Euroregionu Karpackiego i Polskie Towarzystwo Naukowe Kultury Fizycznej, Rzeszów, s. 96-102.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny jako impreza promująca kuchnię regionalną w Muzeum Wsi Kieleckiej, [w:] Palich Piotr (red.), *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 59-67.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2009, Tradycyjne pożywienie ludowe jako element wzbogacający muzealną ofertę turystyczną Kujaw, [w:] Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wspólnie zyskać!*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź, s. 251-267.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, Gastronomia folklorystyczna i jej wykorzystanie w turystyce, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki w Częstochowie, Częstochowa, s. 323-346.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, Kaszubski Park Etnograficzny i jego rola w upowszechnianiu kuchni regionalnej wśród turystów, [w:] *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, (red.), Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 63-88.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, Piwowarskie tradycje w ofercie turystycznej Niemiec, *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Turystyka i Rekreacja z. 5*, Warszawa, s. 75-88.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2010, Wykorzystanie kuchni regionalnej jako atrakcji turystycznej na terenie Wigierskiego Parku Narodowego, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 250-266.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Gastronomia narodowa i jej wpływ na rozwój turystyki kulinarnej Węgier, [w:] Puchnarewicz Elżbieta (red.), *Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 185-212.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Komercyjne wydarzenia promocyjne na rzecz zachowania dziedzictwa kulinarnego w turystyce wiejskiej, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce, s. 125-146.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Kuchnia ludowa elementem krajobrazu kulturowego i jej wykorzystanie w ofercie turystycznej Puszczy Białowieskiej, [w:] Wojtanowicz Józef, Zbucki Łukasz, (red.), *Krajobraz kulturowy a turystyka*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s.79-90.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Kulinarium powiatu limanowskiego jako kulturowy walor turystyczny Beskidu Wyspowego, [w:] *Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce*, red. Wyleżalek Joanna, Orłowski Dominik, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa:, s. 217-243.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Kulinaria powiatu limanowskiego jako kulturowy walor turystyczny Beskidu Wyspowego, [w:] Wyleżałek Joanna, Orłowski Dominik (red.), Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 217-243.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2011, Powidła śliwkowe markowym produktem turystycznym Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Wisły, [w:] Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa, s. 250-268.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2012, Imprezy gastronomiczne jako element kształtujący rynek turystyki kulinarnej w Małopolsce, [w:] Jalinik Mikołaj, Ziółkowski Romuald, (red.), „Rynek usług turystycznych”, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 276-302.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2012, Prezentacje regionalnych tradycji kulinarnych w ofercie turystycznej Muzeum Kultury Ludowej w Kolbuszowej, [w:] Włodarczyk Bogdan, Krakowiak Beata, (red.), Kultura i turystyka – wspólne korzenie, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 381-403.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2012, Wiejskie dziedzictwo kulinarne regionu i jego prezentacja w ofercie turystycznej Muzeum Wsi Lubelskiej na przykładzie konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, [w:] Sawicki Bogusław, Mazurek-Kusiak Anna, Janicka Joanna, Zarządzanie produktem i walorami kulturowymi w turystyce, Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin, s. 130-148.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2013, Kuchnia śląska istotnym elementem potencjału turystycznego regionu, [w:] Makoła Halina (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 191-215.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2014, Festiwal Słowian i Wikingów na wyspie Wolin miejscem spotkań turystów z wczesnośredniowiecznymi zwyczajami kulinarnymi, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka w kręgu wydarzeń, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 245-260.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2014, Turystyka kulinarna, czyli wędrówki po smakach regionów, [w:] Klein-Wrońska Sonia (red.) Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 13-45.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Inicjatywy Lokalnych Grup Działania w Polsce promujące dziedzictwo kulinarne w turystyce wiejskiej, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), Turystyka wiejska bez granic, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, Kielce, s.71-85.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Polish Cuisine and Its Importance in Culinary Tourism, [w:] Puchnarewicz Elżbieta, Tourism in Poland, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 117-129.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Turystyka kulinarna na wiejskim rynku turystycznym, [w:] Kamińska Wioletta (red.), Innowacyjność w turystyce wiejskiej a nowe możliwości zatrudnienia na obszarach wiejskich, Studia KPZK PAN t. CLXIII, Warszawa, s. 121-142.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 251-272.

- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2015, Turystyka kulinarna w przestrzeni muzeów skansenowskich, [w:] Kowalczyk Andrzej, Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 251-272.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2016, Różnorodność kuchni narodowej jako atrakcja turystyczna Szwecji, [w:] Makała Halina (red.), *Trendy żywieniowe w turystyce. Tradycje i dziedzictwo kulinarne*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 231-260.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2016, Turystyka kulinarna w Polsce – wstępne badania nad fenomenem zjawiska, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 60-100.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2017, Europejskie muzea produktów żywnościowych i ich znaczenie w turystyce kulinarnej, *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, nr 54(3), Warszawa, s. 179-201.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, 2017, Kulinarne wystawy czasowe w ofercie turystycznej polskich muzeów etnograficznych, [w:] Orłowski Dominik (red.), *Przestrzeń turystyki kulturowej*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 321-358.
- Orłowski Dominik, Woźniczko Magdalena, Żelazna Krystyna, 2006, Wielkopolskie tradycje kulinarne jako ważny składnik produktu turystycznego regionu, [w:] Dąbrowski Andrzej, Rowiński Rafał (red.), *Strategia rozwoju turystyki w Polsce na lata 2007-2013. Założenia praktyczne jako inspiracja dla praktyki*, Wyd. AWF, Warszawa, s. 86-93.
- Orłowski Dominik, Żelazna Krystyna, 2007, Kuchnia regionalna i jej wykorzystanie do uatrakcyjnienia oferty turystycznej na wsi, [w:] Sikorska-Wolak Izabela (red.), *Turystyka w rozwoju obszarów wiejskich*, Wyd. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa, s. 271-285.
- Pabian Barbara, Gworys Wiesław, 2009, Jurajskie potrawy i produkty regionalne w retoryce współczesnego turystyki [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 146-156.
- Parzych Krzysztof, 2009, Imprezy i regionalne produkty kulinarne na obszarze Pomorza Środkowego jako potencjał turystyki gastronomicznej [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 157-168.
- Pietruszka Izabela, 2015, Adaptacja wybranych łódzkich obiektów przemysłowych na potrzeby gastronomiczne, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turystyki Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 357-376.
- Plebańczyk Katarzyna, 2013, Turystyka kulinarna w kontekście zrównoważonego rozwoju w kulturze – perspektywy dla Polski, „Turystyka Kulturowa”, nr 10, s. 23-38.
- Poczta Joanna, Różycka Ewelina, 2012, Enoturystyka i turystyka kulinarna a kultura podróżowania, [w:] Kazimierczak Marek (red.), *Jakość życia w kulturowych przestrzeniach podróżowania*, Wyd. AWF w Poznaniu, s. 207-215.
- Poczta Joanna, Zagrocka Małgorzata, 2016, Uwarunkowania rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce na przykładzie regionu zielonogórskiego, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 115-130.
- Radziwińska Monika, 2009, Studia nad rynkiem produktów lokalnych wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne Warmii i Mazur – badania pilotażowe, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 429-437.

- Ratkowska Paulina, Jędrzyak Tadeusz, 2013, Muzea związane z żywnością jako obiekty kulinarnej turystyki kulturowej. Przegląd najciekawszych placówek, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 29-56.
- Rogowski Mateusz, 2016, Turystyka piwna w Polsce – aktualne uwarunkowania rozwoju oraz sylwetka i zainteresowania biroturysty, Zeszyty Naukowe Turystyka i Rekreacja, 17 (1), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 207-226.
- Rzeszotarska-Pałka Magdalena, 2012, Tradycja winnych sadów na terenie Pomorza Zachodniego, „Czasopismo Techniczne. Architektura”, R. 109, z. 8-A, s. 145-152.
- Sieczko Anna, 2009, Dziedzictwo kulinarne a oferta gospodarstw agroturystycznych, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 176-184.
- Sokół Janusz Leszek, 2015, Perspektywy rozwoju turystyki winiarskiej w Polsce – szanse i bariery, Zeszyty Naukowe „Turystyka i Rekreacja”, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, nr 2(16), s. 39-48.
- Stasiak Andrzej, 2007, Gastronomia jako produkt turystyczny, „Turystyka i Hotelarstwo”, Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, nr 11, s.103-132.
- Stasiak Andrzej, 2010, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Kowalczyk Andrzej, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Uniwersytet Łódzki, s. 119-149.
- Stasiak Andrzej, 2015, Gastronomia jako atrakcja turystyczna Łodzi/Gastronomy as a tourism attraction for Łódź, *Turyzm/Tourism*, 25/2, Łódź, s. 77-90, p. 73-85.
- Stasiak Andrzej, 2015, Rozwój turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] Kowalczyk Andrzej, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 119-150.
- Stasiak Andrzej, 2016, Turystyka kulinarna w gospodarce doświadczeń, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 6-28.
- Szczepanowicz-Balon Dorota, 2013, Wpływ religii na odświętną i codzienną kuchnię żydowską oraz jej znaczenie w turystyce Izraela, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 267-284.
- Szpara Krzysztof, Wątroba Łukasz, Urbaniak Joanna, 2009, Turystyka winiarska jako markowy produkt turystyczny województwa podkarpackiego [w:] Palich Piotr (red.), Marka wiejskiego produktu turystycznego, Wyd. Akademia Morska, Gdynia, s. 303-309.
- Ślusarczyk Bogusław, Pisarek Marta, Rybak Łukasz, 2013, Turystyka kulinarna w obiektach rezydencjonalnych na terenie województwa podkarpackiego, [w:] Halina Makała (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 101-124.
- Światała-Trybek Dorota, 2009, Tort fasolowy, murzyn z żarnówki, szarlotka z kapustą, czyli o promocji kuchni śląskiej (wybrane aspekty), [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 476-490.
- Światała-Trybek Dorota, 2014, Dziedzictwo kulinarne w kontekście europejskiego ruchu turystycznego, „Studia Etnologiczne i Antropologiczne”, tom 14, Wyd. Uniwersytet Opolski, s. 28-43.
- Tomaszewska-Bolałek Magdalena, 2015, Foodies na turystycznym szlaku, czyli obraz turystyki kulinarnej według polskich blogerów, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 191-200.

- Tomczak Joanna, 2014, Szlak kulinarny jako przykład szlaku tematycznego, [w:] Derek Marta (red.), Turystyka kulinarna, „Prace i Studia Geograficzne”, tom 52, Wyd. Wydział GiSR UW, Warszawa, s. 47-62
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2011, Dziedzictwo kulinarne elementem tworzenia marki regionu, [w:] Orłowski Dominik, Wyleżalek Joanna, (red.) Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką, Wyd. Warszawa, s. 255-276.
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2015, Jak zmierzyć zawartość kultury w turystyce kulinarnej? Atrakcje kulinarne: moda czy autentyczne zapotrzebowanie?, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 55-64.
- Tomczyk-Miczka Elżbieta, 2017, Turystyka kulinarna – strawa dla ducha i ciała. Turystyczne sacrum i profanum, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 90-97.
- Trendy w turystyce kulinarnej, 2013, TUR-INFO.PL – Serwis Informacyjny Branży Turystycznej http://www.tur-info.pl/p/ak_id,32629,,jaroslaw_reczek,direktor_departamentu_promocji,turystyki,sportu_i_ws_polpracy.html
- Twargowska-Wielesik Iwona, Zaremba Robert, 2011, Turystyczne szlaki kulturowe promujące dziedzictwo kulinarne Podlasia, [w:] Orłowski Dominik, Wyleżalek Joanna (red.), Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką, Wyd. Warszawa, s. 277-.
- Warمیńska Magdalena, Dąbrowska Aneta, 2009, Produkt regionalny jako atrakcja turystyczna Polski, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołozyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 212-225.
- Warمیńska Magdalena, Łoboda Dorota, 2009, Tożsamość kulinarna wsi jako element produktu markowego gospodarstwa agroturystycznego, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołozyn-Krajewska Danuta (red.), Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 226-238.
- Wieczorkiewicz Anna, 2004, Jeść jak tubylcy. Fragmenty mitologii turystycznej, [w:] Mitosek Zofia (red.), Opowiadanie w perspektywie badań porównawczych, Wyd. Universitas, Kraków, s. 267-280.
- Wieczorkiewicz Anna, 2012, Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży, Wyd. Universitas, Kraków.
- Wielesik Iwona, 2010, Sery z Wiżajn jako element regionalnego dziedzictwa kulinarnego i ich wykorzystanie w ofercie turystycznej Suwalszczyzny, [w:] Dominik Orłowski, Elżbieta Puchnarewicz (red.), Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 233-248.
- Wolf Erik, 2016, Raport dotyczący turystyki kulinarnej, „Turystyka Kulturowa”, nr 5, s. 182-190.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2006, Bogactwo kuchni polskiej jako markowy produkt turystyki wiejskiej, [w:] Ditrich Barbara (red.), Marka w turystyce wiejskiej, catering/bar/mała gastronomia z elementami tradycyjnego produktu regionalnego, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 21-37.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2006, Świadczenie usług żywieniowych w turystyce wiejskiej na przykładzie województwa pomorskiego, [w:] Produkt tradycyjny i regionalny narzędziem rozwoju gospodarczego i społecznego Pomorza, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego w Gdańsku, Gdańsk, s. 45-50.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2006, Tradycje kulinarne regionów i ich wpływ na rozwój agroturystyki, [w:] Ditrich Barbara, Słubik Danuta (red.), Produkt regionalny i tradycyjny a agroturystyka, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, Gdańsk, s. 56-74.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Oferta żywieniowa w agroturystyce ze szczególnym uwzględnieniem potraw regionalnych na przykładzie Podlasia, [w:] Żabka Marek, Kowalski Ryszard (red.), *Przyroda a turystyka we wschodniej Polsce*, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, Siedlce, s. 332-341.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Pokazy wyrobu tradycyjnych produktów żywnościowych w ofercie turystycznej muzeów skansenowskich, [w:] *Muzea na wolnym powietrzu a produkty regionalne*, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce, nr 10, Nowogród, s. 61-82.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Potencjał kulinarny Pomorza i jego wykorzystanie w agroturystyce, [w:] Ciepła Grażyna, Sosnowski Jacek (red.), *Agroturystyka – moda czy potrzeba?*, Monografie nr 80, Wyd. Akademia Podlaska w Siedlcach, Siedlce, s. 344-365.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2007, Produkty turystyczne kuchni lubelskiej jako element promocji województwa lubelskiego, [w:] Bergier Józef, Stelmach Marian (red.), *Kierunki rozwoju turystyki w województwie lubelskim*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 187-199.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Chleb w tradycji ludowej i jego wykorzystanie w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu, [w:] Leniartek Mieczysława (red.), *Komercjalizm turystyki kulturowej*, Wyd. Wyższa Szkoła Zarządzania „Edukacja” we Wrocławiu, Wrocław, s. 275-285.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Kuchnia pomorska jako atrakcja turystyczna wzbogacająca działalność Muzeum Wsi Słowińskiej w Klukach, *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”*, z.1, Warszawa, s. 66-86.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Wielkanocne obrzędy oraz tradycje kulinarne i ich wykorzystanie w ofercie turystyki wiejskiej, [w:] Sikorska-Wolak Izabela (red.), *Potencjał turystyczny w regionach*, Wyd. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Warszawa, s. 51-69.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2008, Żywność ekologiczna i jej znaczenie w ofercie agroturystycznej, [w:] Ditrich Barbara, Ceglarska Sylwia (red.), *Innowacje w turystyce wiejskiej – szansa czy konieczność?*, Wyd. Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku, 83-96.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Kuchnia hiszpańska w ofercie turystycznej Półwyspu Iberyjskiego, *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”*, z. 3, Warszawa, s. 57-74.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Kuchnia ludowa jako regionalny produkt agroturystyczny Podkarpacia, [w:] Palich Piotr (red.), *Marka wiejskiego produktu turystycznego*, Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 140-148.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Kuchnia myśliwska i jej wpływ na rozwój turystyki łowieckiej, *Zeszyty Naukowe Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie „Turystyka i Rekreacja”*, z. 4, Warszawa, s. 156-171.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Muzeum Piekarniczo-Cukiernicze jako innowacyjny produkt turystyczny Ustki, *„Problemy Turystyki i Hotelarstwa”*, z. 1 (11), Wyd. Akademia Morska w Gdyni, Gdynia, s. 112-119.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Narodowe tradycje kulinarne jako atrakcja turystyczna Republiki Czeskiej, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 239-252.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Szlak Oscypkowy jako nowy produkt turystyczny Podhala, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), *Konkurencyjność produktów turystycznych*, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 100-112.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2009, Winiarstwo jako narodowe dziedzictwo kultury i jego wykorzystanie w enoturystyce północnych Węgier, [w:] Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wspólnie zyskać!*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Łodzi, Łódź, s. 171-188.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Etnografia i jej znaczenie w kształtowaniu współczesnej turystyki kulinarnej w Polsce, [w:] *Turystyka kulturowa a regiony turystyczne w Polsce*, Orłowski Dominik, Puchnarewicz Elżbieta, (red.) Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 163-180.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Kuchnia lubuska szansą na rozwój turystyczny obszarów wiejskich w regionie, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), *Perspektywy rozwoju oraz promocji turystyki wiejskiej i agroturystyki w Polsce*, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce, s.219-232.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Miód jako element oferty ekoturystycznej muzeów pszczelarskich na Ślądczyźnie, [w:] Jalinik Mikołaj (red.), *Turystyka na obszarach przyrodniczo cennych*, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 318-338.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2010, Potencjał turystyczny oraz lokalne specjały kulinarne i ich miejsce w turystyce Bornholmu, [w:] Puchnarewicz Elżbieta (red.), *Wielokulturowość w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 353-380.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, „Kraina w Kratę” jako markowy produkt turystyki wiejskiej prezentujący pomorskie tradycje kulinarne na terenie Muzealnej Zagrody w Swołowie, [w:] Czarniecka-Skubina Ewa, Nowak Dorota, Mogiła-Lisowska Jolanta (red.), *Żywność i żywienie w turystyce i rekreacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa, Gastronomii i Turystyki w Warszawie, Warszawa, s. 269-291.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Ekspozycje związane z przetwórstwem żywności jako element oferty turystycznej Muzeum Narodowego Rolnictwa i Przemysłu RolnoSpożywczego w Szreniawie, [w:] Orłowski Dominik, Wyleżalek Joanna (red.), *Związki polskiego dziedzictwa kulturowego z turystyką*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 225-254.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Gastronomia luksusowa w zabytkowych obiektach zaadaptowanych na cele hotelarskie, [w:] *Dziedzictwo kulturowe Polski i jego znaczenie w turystyce*, Wyleżalek Joanna, Orłowski Dominik (red.), Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 245-269.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Kuchnia ukraińska i jej znaczenie dla rozwoju turystyki kulinarnej po EURO 2012, [w:] Michałków Ireneusz, Kariagin Jurij (red.), *Ekonomiczne i społeczne aspekty organizacji EURO 2012*, Wyd. Uczelnia Warszawska im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie, Warszawa, s. 209-228.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Lubuski Szlak Wina i Miodu oraz jego kulturowe znaczenie dla rozwoju turystyki winiarskiej, [w:] Sawicki Bogusław, Janicka Joanna (red.), *Wielowymiarowe aspekty turystyki kulturowej*, Wyd. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Lublin, s. 158-174.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Pomorskie dziedzictwo kulinarne w ofercie turystycznej „Krainy w Kratę”, [w:] Wojtanowicz Józef, Zbucki Łukasz (red.), *Krajobraz kulturowy a turystyka*, Wyd. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej, Biała Podlaska, s. 181-194.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Szlaki kulinarne komponentem wiejskiego produktu turystycznego, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), *Turystyka wiejska na drodze do komercjalizacji*, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii i Prawa w Kielcach, Kielce, s. 101-123.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2011, Szlaki winne jako element oferty enoturystycznej Portugalii, [w:] Puchnarewicz Elżbieta (red.), Dziedzictwo kulturowe regionów świata i jego znaczenie w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 233-264.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2012, Innowacyjność szlaków winnych w ofercie turystycznej wybranych krajów europejskich, [w:] Jalinik Mikołaj, Ziółkowski Romuald, (red.), Rynek usług turystycznych, Wyd. Politechnika Białostocka, Białystok, s. 536-555.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2013, Gastronomia w zamkach przystosowanych do funkcji hotelarskich na Pomorzu, [w:] Boruszczak Mirosław (red.), Zamki i twierdze w rozwoju współczesnej turystyki, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, Gdańsk, s. 432-449.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2013, Kasza jako tradycyjny produkt żywnościowy Lubelszczyzny i jej znaczenie w rozwoju turystyki regionalnej powiatu janowskiego, [w:] Makąła Halina (red.), Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 151-170.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2014, Folklorystyczne imprezy kulinarne w ofercie turystycznej muzeów na wolnym powietrzu w Polsce, [w:] Klein-Wrońska Sonia (red.), Smaki regionów. Dziedzictwo kulinarne w muzeach na wolnym powietrzu, Biuletyn Stowarzyszenia Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce nr 14, Wyd. Stowarzyszenie Muzeów na Wolnym Powietrzu w Polsce w Toruniu, Wdzydze Kiszewskie, s. 145-164.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2014, Funkcjonowanie szlaków kulinarnych na Mazowszu, [w:] Dominik Piotr (red.), Szlaki kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności regionu Mazowsze, Wyd. Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie, Warszawa, s. 133-150.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2014, Plenerowe imprezy kulinarne w muzeach skansenowskich jako element uatrakcyjniający ofertę turystyczną obszarów wiejskich, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), Infrastruktura okołoturystyczna jako element wzbogacający ofertę obszarów wiejskich, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, Kielce, s. 85-107.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2015, Małopolski Szlak Wód Mineralnych jako produkt turystyczny w ofercie uzdrowiskowej regionu, Zeszyty Naukowe Uczelni Warszawskiej im. Marii Skłodowskiej-Curie nr 4 (50), Warszawa, s. 237-256.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2015, Winiarstwo szansą rozwoju gospodarstw agroturystycznych na Podkarpaciu, [w:] Jastrzębski Cezary (red.), Turystyka wiejska bez granic, Wyd. Wyższa Szkoła Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych w Kielcach, Kielce, s. 87-99.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2015, Winiarstwo szansą rozwoju gospodarstw agroturystycznych na Podkarpaciu, Turystyka wiejska bez granic, Wydawnictwo Wyższej Szkoły Ekonomii, Prawa i Nauk Medycznych, Kielce, s. 87-99.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2017, Wydarzenia jako urozmaicona forma turystyki kulinarnej na przykładzie festiwalu „Europa na widelcu” we Wrocławiu, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54(3), Warszawa, s. 125-154.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, 2017, Zabytkowe obiekty przemysłowe w turystyce muzealnej na przykładzie browarnictwa, [w:] Orłowski Dominik (red.), Przestrzeń turystyki kulturowej, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawa, s. 113-142.

- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, Jędrzyński Tadeusz, 2015, Instytucjonalizacja oraz formalizacja turystyki kulinarnej na świecie i w Polsce, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego oraz Instytut Geografii Miast i Turyzmu Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź, s. 99-118.
- Woźniczko Magdalena, Orłowski Dominik, Żelazna Krystyna, 2007, *Catering and Gastronomy Services in the Rural Tourism: the Case of Lubuskie Voivodeship*, *Rocznik Naukowy Państwowego Zakładu Higieny*, t.58, nr 1, Warszawa, s. 357-362.
- Zabrocki Romuald, 2009, *Kulturowe wartości żywności i żywienia regionalnego jako składowa atrakcyjności turystycznej regionu*, [w:] Dolatowski Zbigniew, Kołożyn-Krajewska Danuta (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wyd. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Turystyki, Częstochowa, s. 253-263.
- Zabrocki Romuald, 2015, *Zachowania żywieniowe turystów*, [w:] Krakowiak Beata, Stasiak Andrzej (red.), *Kultura i turystyka – wokół wspólnego stołu*, Wyd. Regionalna Organizacja Turystyczna Województwa Łódzkiego, Łódź, s. 7-24.
- Zdziech Ilona, 2013, *Gastronomia Nowej Zelandii jako produkt turystyczny*, [w:] Halina Makąła (red.), *Kulturowe uwarunkowania żywienia w turystyce*, Wyd. Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych, Warszawa, s. 311-320.