

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще пізнати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

Урок № 152

Дата: 10.06.2022

Тема: Поняття про астрономічний туризм

Мета: охарактеризувати поняття про астрономічний туризм; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати повагу до професії.

Хід уроку:

Гастрономічний туризм - це різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу.

Туристу потрібно знати, що гастрономічний туризм - це подорож країнами та континентами для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями і щоб покуштувати унікальні для приїжджкої людини цікаві страви або продукти. Рушаючи на відпочинок, слід врахувати особливості місцевої кулінарії, щоб повернутися додому без зайвих кілограмів і проблем зі здоров'ям. Роками харчуючись в наших національних традиціях, ми звикли до певної кількості спецій, прянощів, жирів, солі, до певного балансу рідкої і твердої їжі, до наших напоїв і так далі. Потрапивши в незвичне кулінарне середовище, ми завдаємо нашому організму додаткових стресів. Наприклад, надлишок спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі - посприяти підвищенню артеріального тиску, а безконтрольне поглинання дуже жирної їжі швидко призведе до появи зайвих кілограмів.

Тобто гастрономічний туризм – це вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу.

Гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів.

Під час гастрономічних турів турист має гарну нагоду:

- 1) відвідати ресторани та інші заклади національної кухні;
- 2) взяти участь у гастрономічних фестивалях;
- 3) ознайомитися з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів;
- 4) спробувати себе у приготуванні національних страв.

Туристи, що вирушають у гастрономічні тури, представлені такими категоріями населення:

- 1) туристи, яким набрид звичайний туризм;
- 2) туристи, які хочуть внести різноманітність у свій раціон;
- 3) гурмани;
- 4) туристи, чия робота пов'язана з приготуванням та вживанням їжі;
- 5) представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів.

Отже, цільова аудиторія гастрономічного туризму включає в себе:

- туристів-гурманів;
- туристів, які використовують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, блогери);
- представників турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму;
- туристи, які бажають заглибитися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні

Гастрономічні тури поділяються на два види: сільські (так звані «зелені») і міські.

Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи до сільської місцевості, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, без будь-яких добавок. Наприклад, «зелені» тури пропонують збирання лісних ягід, овочів і фруктів, «полювання» на трюфелі або прогулянку дорогами виноробства.

Міський гастрономічний тур може включати в себе відвідування кондитерської фабрики, ковбасного цеху та ресторанчика, в якому пропонується делікатесне блюдо, виготовлене в цеху. Крім того, існують тури, які знайомлять не з різними стравами однієї місцевості, а з однією стравою в різних місцевостях. Це – винні тури, що пропонують прогулянки виноградниками, збирання винограду, дегустацію вин або кавові тури.

Урок № 153

Дата: 10.06.2022

Тема: Технологія доставки туристичного продукту до споживача

Мета: охарактеризувати технологію доставки туристичного продукту до споживача; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати повагу до професії.

Хід уроку:

Для гастрономічних туристів (та й не лише для них) проводяться гастрономічні фестивалі. В гастрономічному туризмі існують різні напрямки, що сформувалися для задоволення побажань туриста. Існують класифікації гастрономічних та кулінарних турів за кількома ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості, мета поїздки або бажання спробувати певний напій чи страви. Всі ці особливості повинні враховуватися при складанні гастрономічного туру, щоб він найкращим чином відповідав очікуванням цільової аудиторії.

Користуються попитом послуги на гастрономічні тури як індивідуальні, так і групові. Залежно від виду заявки туриста й способу організації продажів тури поділяються на індивідуальні (замовлені), пакетні та інклюзивтури.

Гастрономічний туризм включає в себе такі види:

- ресторанний тур – подорож, яка складається з відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням;
- тур сільською місцевістю – тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації її кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні. Може також включати в себе деякі сільськогосподарські роботи;
- тур з метою відвідування гастрономічної виставки, ярмарки, шоу;
- освітній тур, метою якого є навчання в спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів;
- комбінований тур – поєднує риси кількох попередніх турів.

В світі існують відомі гастрономічні напрямки, серед яких можна назвати Іспанію, Францію, Італію, Грецію, Бельгію, Португалію, США (особливо Каліфорнія в долинах Напи та Сономи), Бразилію, Перу, Мексику, Нову Зеландію, Південну Африку, Австралію, Чилі, Малайзію, Японію, Індонезію, Балі, Китай або Сінгапур. Важливим є те, що в листопаді 2010 р. середземноморська дієта Іспанії, Греції, Італії та Марокко була включена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Питання для самоконтролю:

1. У чому суть гастрономічного туризму?
2. У чому різниця між сільським та міським гастрономічними турами?
3. Які є види гастрономічного туризму?
4. Які найпопулярніші гастрономічні напрямки?

Домашнє завдання: дати відповідь на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми

Рекомендована література: А. Михайличенко «Туроперейтинг», К: Наукова думка, 2018;
В. К. Бабарицька,,О. Ю. Малиновська «Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення тур продукту», К: Наукова думка, 2018

Шановні учні! Нагадую, що на виконанні вами завдання чекає моя електронна пошта:

kvasha.n.v@gmail.com або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,

але не пізніше 20:00