

Модуль 3. Розвиток гастрономічного туризму в Україні

Тема 3.5. Потенціал Тернопільщини в розвитку гастрономічного туризму

ПРАКТИЧНА РОБОТА

Тема. Вивчення та аналіз гастрономічних об'єктів Тернопільщини

Очікувані результати навчання:

- охарактеризувати гастрономічний потенціал Тернопільської області;
- обґрунтувати важливість розвитку гастрономічного туризму області;
- проаналізувати план діючої гастрономічного туру;
- розробити заходи, пропозиції щодо розвитку гастрономічного туризму;
- здійснити порівняння потенціалу гастрономічного туризму двох регіонів.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- вирішення ситуативних завдань;
- активна бесіда;
- обговорення проблемних питань.

Питання, винесені на обговорення

1. Гастрономічний потенціал Тернопільської області.
2. Об'єкти гастрономічного туризму Тернопілля.

Рекомендовані джерела:

| | |
|----|---|
| 1. | Мультимедійна платформа іномовлення України. Туристи зможуть відчути Тернопіль на смак. https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3358280-turisti-zmozut-vidcuti-ternopil-na-smak.html |
| 2. | Тернопільщина туристична https://www.facebook.com/ternotour/ |
| 3. | Як розвивати туризм в Україні. Успішний кейс Тернополя https://discover.ua/inspiration/ak-rozvivati-turizm-v-ukraini-uspisnij-kejs-ternopola |

ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Проаналізуйте план діючої гастрономічної мандрівки (туру): «Тернопільські гастролі», відзначте, які заклади задіяні в програмі. Чим програма цікава для гастротуриста? Які гастрономічні принади Тернополя розкриті в плані мандрівки? Скільки гастрономічних об'єктів задіяно?

План мандрівки

| | |
|---|--|
| 11:30 – 12:30 Ексклюзивний тур: «Вулицями невідомого Тернополя» | Екскурсійний перехід Тернополем від замку, вздовж озера, до пивоварні. |
| 12:30 – 14:00 Екскурсія «Ковчегом» | Єдиним у світі рестораном-пивоварнею у формі корабля (проводиться адміністратором закладу). Тут можна побачити: Унікальний експонат – молот, котрим працював відомий каталонський архітектор Антоніо Гауді. Закам'яніле дерево у формі руки, що є символом закладу. Наші пивовари залюбки розкажуть історію варіння фірмового пива і проведуть екскурсію у серце закладу – пивоварну залу, де Ви зможете побачити: Технологію варіння справжнього живого пива: від помелу солоду і засипання його у сусловарний котел до бродіння напою в танках і перекачування його у фарфаси, з котрих пиво розливається нашим гостям. Та, що головне, буде проведено безкоштовну дегустацію 3-х сортів пива (темного, пшеничного, світлого) для кожного гостя від господаря закладу. |
| Дегустація пива та пікантних напоїв під закуску | За рахунок гостей. Широкий вибір страв галицької кухні дозволить Вам скуштувати автентичну їжу родом з 19 століття. А класична європейська кухня і наїдки кухонь національних меншин допоможуть Вам здійснити гастрономічну подорож країнами світу. У закладі представлене м'ясне гриль-меню. Їжа готується на відкритому вогні шеф-кухарем з Німеччини – справжнім маестро шашлично-ковбасних справ. |
| 14:00 – 15:00 «Вулицями невідомого Тернополя» | Екскурсійний перехід Тернополем від пивоварні до ресторації. |
| 16:00 – 16:15 | Екскурсія Музейною ресторацією «Старий млин», що є візитною карткою м. Тернополя (проводиться |

| | |
|---|--|
| <p>Експерсія «Старим млином»</p> | <p>адміністратором закладу).</p> <p>Це справді унікальний заклад, у котрому знаходяться: Велика колекція старожитностей і знарядь праці українців. Галицький дворик з великою колекцією м'ясорубок. Зал вишивки, де зібрана велика колекція прославлених в усьому світі майстерно вишитих подушок і сорочок. Стіл Т. Шевченка, де можна почитати «Кобзар».</p> <p>Цікаво, що «Старий млин» у 2010 році зайняв перше місце в загальнонаціональному рейтингу «Найкращий ресторан України, визнаний подорожуючими туристами».</p> |
| <p>16:15</p> <p>Обід</p> | <p>За рахунок гостей.</p> <p>Національна українська кухня здивує учасників туру різноманітним фірмовим сільським страв, приготованих у п'єцу на дровах, м'ясними покуштунками, що готуються у козацькій ямі, а також різносолами власного виробництва. А для гарного травлення, Вас будуть розважати голосисті українські музики.</p> |
| <p>Шоу Дракона</p> | <p>Ви зможете побачити ефектне шоу Дракона – триголового змія, котрим декорована стіна закладу. Звукові, димові та світлові ефекти перенесуть Вас у казки дитинства. Ви відчуєте себе справжнім героєм, здатним перемогти будь-якого ворога.</p> |

Завдання № 2

Проаналізуйте автентичні страви та напої вашої місцевості, регіону. Запропонуйте один варіант цієї продукції для закладу ресторанного господарства, для відображення нашої локальної гастрономії.

Проаналізуйте історію страви. Чому вона має бути цікавою для гастрономічних туристів.

Завдання № 3

Проаналізуйте потенціал гастрономічного туризму Тернополя. Розробіть перелік заходів та пропозицій щодо розвитку, популяризації гастрономічного туризму в місті.

Завдання № 4

Проаналізуйте потенціал гастрономічного туризму Тернопільської та Закарпатської області. Порівняння здійсніть за наступними аспектами:

- розвинені гастрономічні дестинації;
- гастрономічні продукти з географічним зазначенням;
- гастрономічні фестивалі;
- виробники для крафтових, локальних продуктів;
- заклади ресторанного господарства як об'єкти гастрономічного туризму.