

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Институт экономики и сервиса
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

Разработка гастрономического тура выходного дня в Таджикистане

Студент гр. БТТ 14-01

Ш.С. Вахидова

Руководитель
Хайретдинова

Н.Э.

Разработка гастрономического тура выходного дня в Таджикистане



Актуальность темы. Данный вопрос в настоящее время является актуальным в Таджикистане, поскольку гастрономический туризм является новым и его развитие в мире поэтапно набирает обороты, но уровень изучения данной темы пока мало изучен.



Разработка гастрономического тура выходного дня в Таджикистане

Целью ВКР:

состояния гастрономического туризма в Республике Таджикистан.



Разработка гастрономического тура выходного дня в Таджикистане

В первой главе были рассмотрены понятия и классификация гастрономического туризма

Во второй главе были изучены особенности гастрономического туризма в Европе и Азии и состояние гастрономического туризма в Таджикистане

В результате в третьей главе был составлен гастрономический тур выходного дня в Таджикистане



Создание гастрономического тура выходного дня в Таджикистане



Национальные блюда



Классический плов коренные жители Таджикистана готовят, без каких-либо специальных, только перец черный и зиру. Главная пропорция продуктов 1х1, то есть все по 1 кг, кроме масла. А современный плов имеет насыщенный вкус традиционного вида, который больше напоминает торт на день рождения.

Шурбо — это заправочный суп или мясной бульон, получивший распространение на мусульманском Востоке. Отличительные черты шурбо довольно сложно выделить. Иногда выделяют такое отличие, как приготовление шурбо из предварительно обжаренного мяса и овощей (ковурма), однако существует и обычный способ приготовления (кайнатма). Следовательно, технология приготовления шурпы не имеет присущих исключительно этому супу отличий от технологии приготовления других заправочных супов.

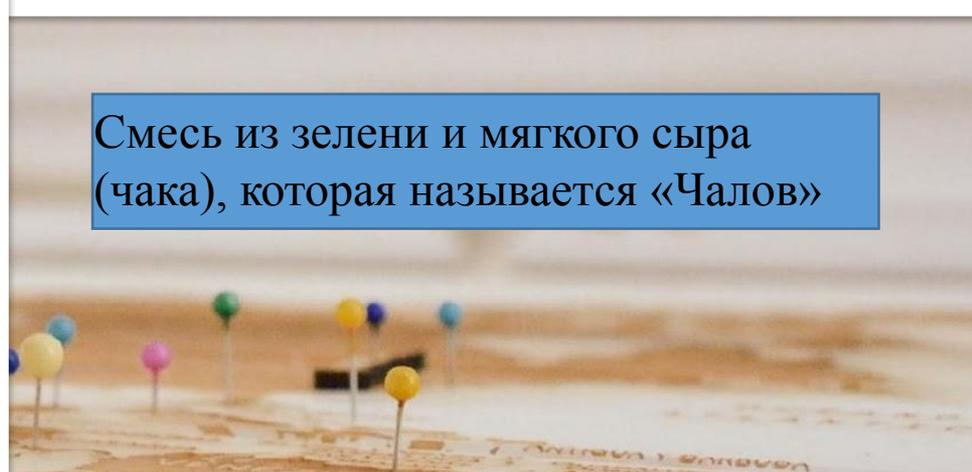


Национальные блюда

Курутуб- это одно из самых известных и древнейших блюд таджикской кухни. Оно простое, и быстрое в приготовлении, и очень сытное, хотя и не содержит мяса. Причиной тому — менталитет древних таджиков, которые являлись земледельцами и вели оседлый образ жизни.



Смесь из зелени и мягкого сыра (чака), которая называется «Чалов»



Технологическая карта экскурсии гастрономического тура ВЫХОДНОГО ДНЯ

Темы экскурсии:
«Восточный
Дастархан»
Маршрут экскурсии:
круглогодичный
Продолжительность
экскурсии: 3 дня

№	1 день. Участки и этапы передвижения по маршруту	Подтемы	Организационные указания
1.	Встреча в аэропорту	Встреча и краткое знакомство с группой	Перед отъездом объяснить порядок осмотра объектов и напомнить о правилах безопасности, порядка передвижения, расположения на местах остановок (оставление мест для прохода), мер безопасности и порядок задачи вопросов (в конце экскурсии).
2.	Hotel Tajikistan	Размещение в гостинице.	
3.	Hotel Tajikistan	Завтрак традиционной таджикской кухни	
4.	Национальный музей древностей Таджикистана	Краткая историческая справка о музее. Показ экспозиционных отделов музея Таджикистана	Медленное движение, для того чтобы люди успели просмотреть экспонаты
5.	Медресе Кухна	Краткая историческая справка, показ архитектурного исторического здания. Исторические справки о здании.	Поставить группу полукругом, чтоб всем был виден архитектурное здание
6.	Обед. Ресторан «Шоми Калье». Гиссарская крепость	Краткая информация о готовке и правильного употребления блюда	
7.	Душанбе. Музей музыкальных инструментов Гурминджа	Историческая справка музея	Медленное движение, для того чтобы люди успели просмотреть экспонаты
8.	Памятник Исмоила Сомони.	Краткая биография и история о подвиге героя.	
9.	Парк Рудаки	Краткая биография о писателе	
10.	Ужин. Чайхана «Навои Деха»	Ужин.	
11.	Чайхана «Навои Деха»	Мастер класс по приготовлению плова.	Поставить группу полукругом, чтобы все могли принять участия
12.	Ночь в гостинице.		



Технологическая карта экскурсии гастрономического тура выходного дня



№	2день. Участки и этапы передвижения по маршруту	Под темы	Организационные указатели
1.	Hotel Tajikistan		
2.	Площадь им. С. Айни	Исторические справки. Краткая биография о писателе.	Поставить группу полукругом, чтоб всем была видна статуя
2.	Театр оперы и балета им С. Айни	Исторические справки, рассказ о великих представлениях в Республике, показ зданиях изнутри.	Медленное движение, для того чтобы люди успели просмотреть.
2.	Обед. Кафе «Pilav»	Рассказ о традиционном блюде, и правильного употребления.	
3.	Государственный академический театр драмы им. Лохути	Историческая справка музея	
4.	Ботанический сад Республики Таджикистан		Медленное движение, для того чтобы люди успели все просмотреть.
5.	Ужин. Кафе «Форель»	Рассказ о традиционном блюде, и правильного употребления.	
6.	Ночь в гостинице. Hotel Tajikistan		



Технологическая карта экскурсии гастрономического тура ВЫХОДНОГО ДНЯ



№	3 день. Участки	Подтемы	Организационные указания
1.	Завтрак в гостинице		
2.	Hotel Tajikistan	Выселение из Hotel Tajikistan	
3.	Душанбе - Курган-Тюбе	Проба смеси «Чалов»	
4.	Курган-Тюбе гостиница «Рамз»	Проба национального блюда «Шурпо»	
5.	Курган-Тюбе-Шартуз	Исторические справки.	
6.	Шартуз (44 источника)	Рыбалка	
7.	Обед. На тапчане	Обед. Рыба	
8.	Шартуз – Курган-Тюбе	Выселение из гостиницы	
9.	Курган – Тюбе –Душанбе (аэропорт)	Шашлыки из говядины и грибов	
10	Душанбе – аэропорт	Вылет	



Идея развивать именно гастрономический туризм
выходного дня как новый формат развития
поможет повысить конкурентоспособность в
Республике Таджикистан



Спасибо за внимание

