



Обобщение на УЧЕБНАТА ПРОГРАМА И МЕТОДОЛОГИЯТА



МЕТОДОЛОГИЯ



Традиционната гастрономия е призната от ЮНЕСКО за част от „живото наследство“, т.нар. нематериално културно наследство.

Освен това, Европейският парламент повишава осведомеността за европейската гастрономия чрез образование, като призовава държавите членки да включат в училищното образование и от ранна детска възраст изучаването и сетивното преживяване на храната, здравословното хранене и хранителните навици, включително исторически, географски, културни и преживяващи аспекти, с цел подобряване на здравето и благосъстоянието на населението, качеството на храната и опазването на околната среда.

В този контекст е важно да се отбележи, че гастрономическият туризъм е една от основните тенденции в туризма и начин за допринасяне за местното устойчиво развитие. Гастрономическият туризъм е определен от Световната организация по туризъм (UNWTO) като „вид туристическа дейност, характеризираща се с преживяването на посетителя, свързано с храна и продукти, и свързаните с тях дейности по време на пътуването. В допълнение към автентичните, традиционни и/или иновативни кулинарни преживявания, гастрономическият туризъм може да включва и други свързани дейности, като посещение на местни производители, участие във фестивали на храната и посещение на курсове по готварство.“ (Световна организация по туризъм, 2019 г.).



Основните целеви групи на този проект са:

- малки семейни производители на местни храни и напитки, с цел подобряване на продуктите им и разработване на продуктови предложения в областта на гастрономическия туризъм;
- доставчици на туристически услуги, които могат да диверсифицират и подобрят предлагането си чрез гастрономически туризъм и разказване на продуктите и техния културен контекст;
- земеделски предприемачи, които са нови участници или действат от по-малко от 3 години, които се стремят да консолидират развитието на бизнеса си чрез иновативни бизнес стратегии;
- занаятчии в хранително-вкусовата промишленост, които се стремят да консолидират местните си доставки нагоре по веригата и своите пазари надолу по веригата;
- нови предприемачи, активни в сектора на селския туризъм, които се стремят да се интегрират в местни клъстери за компетентност;
- предприемачи и работници в хотелиерството, ресторантьорството и търговията с регионални продукти, които могат да се възползват от дейността си и да добавят стойност;
- млади хора, които искат да подобрят квалификацията си и да се интегрират на пазара на труда.

За да се разберат нуждите на получателите, беше администриран онлайн въпросник чрез платформата Google form и бяха събрани 109 отговора. Въпросите се отнасяха до:

- предпочитания в процеса на преподаване/учене: например кои теми, свързани с гастрономията и туризма, са били най-интересни за получателите, какво са очаквали от обучител в процеса на онлайн обучение или каква е била предпочитаната форма на оценяване;
- платформата за онлайн обучение: например, те бяха попитани колко важна е навигацията или дизайнът на платформата, но също така и възможността за участие по отношение на часове на седмица.

Анализът на отговорите разкри няколко ключови прозрения, които бяха използвани за проектиране на структурата и съдържанието на обучителната програма.

По-специално, участниците изразиха интерес към следните теми и формати:

Що се отнася до предпочитанията за преподаване и учене, участниците определиха най-интересните теми, свързани с гастронимията и туризма, като:

- гастронимически туризъм като бизнес възможност,
- маркетинг в гастронимическия туризъм,
- съчетаване на местна храна и вино,
- използване на ИКТ и дигитален маркетинг в туристическия сектор,
- техники за комуникация и сътрудничество.

Сред другите предложени теми бяха: промоция чрез социалните медии, традиционни техники за готвене, разказване на местни истории и създаване на ефективни мрежи и туристически пакети.

Предпочитаният метод за оценка беше онлайн тест, проведен от дома или работното място, без надзор.

Що се отнася до онлайн платформата за обучение, най-важните характеристики, подчертани от респондентите, бяха:

- употребяемост и обща функционалност,
- връзки между връстници с други органи за обучение или управление в областта на туризма и гастронимията,
- и функцията за хранилище на най-добри практики.

Освен това, участниците изразиха ясно предпочитание за безплатен достъп до всички модули за цялата продължителност на програмата, с тестови въпроси или упражнения в края на всеки модул.

По отношение на наличността, повечето респонденти заявяват, че могат да отделят около 5 часа седмично, а предпочитаният формат са кратки, самостоятелно темпо онлайн уроци, с продължителност между 30 минути и 1 час.

Тази обратна връзка беше от съществено значение за адаптиране на програмата за обучение и дигиталната платформа към реалните нужди на целевите потребители.



Респондентите бяха помолени да посочат трудностите, които изпитват в бизнеса си, като много от тях съобщиха за трудности, свързани с достъпа до средства, финансови аспекти, бюрокрация, сътрудничество и работа в мрежа.

Освен това, на въпроса дали се нуждаят от обучение, повечето респонденти отговориха положително, особено в областта на маркетинга, промотирането на продукти, дигитализацията и финансите, а някои отговориха и че имат проблеми, свързани с модернизацията на гастронимията и съвременните селскостопански техники.

Въз основа на констатациите е структуриран онлайн и полуавтономен учебен курс от 80 часа преподаване на ниво 3 или по-високо от EQF.

Оценяването е онлайн тест у дома и/или на работното място без надзор, като постигането на 80% верни отговори на финалния тест ще доведе до сертификата за ниво 3 от EFQ.

Всяка тема е разработена чрез:

- Свидетелски показания на производител или туристически доставчик,
- Теоретично съдържание,
- Най-добри практики,
- Дейности,
- Допълнителни материали за по-задълбочено изучаване на темата,
- Викторина за проверка на знанията.

Окончателната учебна програма по отношение на целите и резултатите от обучението беше структурирана, както следва на следващите страници.

Учебна Програма



МОДУЛИ	Цели на обучението	Резултати от обучението	Продължителност
Модул 1 Стратегия „от фермата до вилцата“	Накарайте обучаемия да – Разбере основните цели на стратегията „От фермата до вилцата“ – Идентифицира възможностите, които тя предлага на дребномащабните производители – Научи как да прилага устойчиви производствени и маркетингови практики съгласно принципите на политиката „От фермата до вилцата“	Обучаващият се ще: – Да бъде запознат с екологичните и социалните проблеми, свързани със земеделието на ниво ЕС и да има способността да внедрява отговорни практики – Да може да установява и поддържа връзки с други местни производители, пазари, ресторанти и организации за подкрепа, за да укрепи местната земеделска общност	8 часа
Модул 2 Анализ между глобалните и локалните туристически атрактивни фактори	Накарайте обучаемия да анализира предпочитанията на туристите и да цени автентичността	Обучаващият се ще може да: – Анализира и идентифицира различните фактори на привличане между глобалния (международен) и местния (регионален или национален) туризъм – Диференцира пазарните сегменти според очакванията и предпочитанията на целевите аудитории – Разпознава и реагира на различните мотивации на местните и международните туристи – Цени признанието за световно наследство	8 часа
Модул 3 Гастрономическият туризъм като бизнес възможност	Да помогне на обучаемия да: – Идентифицира и разработва уникални гастрономически туристически продукти – Включва местната култура и наследство в кулинарното пътуване – Създава иновативни, устойчиви и ориентирани към клиента кулинарни туристически предложения	Обучаващият се ще може да: – Проектира гастрономически туристически предложения, които съчетават местните кулинарни традиции със съвременните туристически нужди – Интегрира местната култура, история и кулинарни традиции в туристическото преживяване, за да го направи по-автентично и привлекателно – Създава запомнящи се преживявания, които отговарят на нуждите на туристите	6 часа

Учебна Програма



МОДУЛИ	Цели на обучението	Резултати от обучението	Продължителност
Модул 4 Психологически мотиви и иновации в гастрономическия туризъм	Научете обучаемия да - анализира туристическите мотивации в гастрономическите преживявания - прилага иновативни подходи в гастрономическия туризъм	Обучаващият се ще може да: - Разработва стратегии за повлияване на избора на туристи - Създава по-привлекателни и успешни гастрономически предложения	7 часа
Модул 5 Маркетинг	Накарайте обучаемия да разбере основите на маркетинга	Обучаващият се ще може да: - Развие критична интегрирана перспектива, която позволява оптимизиране на инвестициите (разходи/усилия) в маркетинга - Анализира маркетингови стратегии - Проектира и внедрява маркетингови инструменти	9 часа
Модул 6 Бизнес план	Накарайте обучаемия да разбере основните принципи, инструменти и стъпки, свързани с изготвянето на бизнес план	Обучаващият се ще може да: - Планира стратегически (да си поставя ясни цели, да разработва подробна пътна карта, като взема предвид ресурсите и пазарните ограничения) - Анализира финансовия аспект - Организира и управлява проекти - Адаптира и решава проблеми	10 часа
Модул 7 ИКТ, приложени в гастрономическия туризъм и дигиталния маркетинг	Научете обучаемия да използва дигитална маркетингова кампания за популяризиране на продукти и повишаване на видимостта	Обучаващият се ще може да - Постави основите за дигитална маркетингова кампания - Разбира предимствата на използването на Google Ads и реклами в социалните медии	12 часа

Учебна Програма



МОДУЛИ	Цели на обучението	Резултати от обучението	Продължителност
Модул 8 Процес на качество и етикетиране	Да се накара обучаемият да разбере как да предоставя и гарантира качество на своята гастрономическа туристическа оферта, както и да се запознае с различните етикети и програми за сертифициране	Обучаващият се ще може да: - Прилага подходящи практики за безопасност на храните - Разбира по-добре различните начини за осигуряване на качеството в гастрономическия туризъм - Идентифицира, разграничава и прилага съответните етикети за качество, устойчивост и сертифициране в гастрономическия туризъм - Включва устойчиви практики в предложенията за кулинарен туризъм	10 часа
Модул 9 Къса верига за доставки на храни за популяризиране на местните храни	Да се помогне на обучаемия да - Запознае се по-добре с разнообразието на късите вериги за доставки на храни - Разбере устойчивата стойност (икономическа, социална и екологична) на късите вериги за доставки на храни	Обучаващият се ще може да: - Анализира ползите и ограниченията за производителите на различни модели на SFSC - Разработи кратка верига за доставки, адаптирана към един конкретен бизнес или група бизнеси - Свърже SFSC с туризма (местни пазари, ресторанти и др.)	8 часа
Модул 10 Гостоприемство и предоставяне на услуги на туристи	Запознаване на обучаемите с основни компоненти за повишаване на гостоприемството в гастрономическия туризъм.	Обучаващият се ще може да: - Идентифицира съществуващия туристически капацитет, свързан с производството/културното наследство - Разработва устойчиви дейности във фермата/бизнеса/предлагачи преживявания - Подобрява отношението към посетителите (местни и чужденци)	8 часа

*Продължителността на урока включва четенето на материала, дейностите, теста и допълнителните ресурси.



PETRA
PATRIMONIA



VNIVERSIDAD
D SALAMANCA



**Намерете повече на CultourGastronomy.eu
или в нашите профили във Facebook и
Instagram.**



**Co-funded by
the European Union**

Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или на Изпълнителната агенция за образование и култура (ЕАСЕА). Нито Европейският съюз, нито ЕАСЕА могат да бъдат държани отговорни за тях.