

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ПЕРМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ТЕОРИИ И МЕТОДИКИ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Выпускная квалификационная работа

ОРГАНИЗАЦИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА
В РЕСПУБЛИКУ КОМИ

Работу выполнила:
студентка 344 группы
направления подготовки
43.03.02 «Туризм», профиль
«Технология и организация
спортивно-оздоровительных
услуг»
Жакова Вероника Витальевна

(подпись)

«Допущен к защите в ГЭК»
Зав. кафедрой _____
(подпись)
« ____ » _____ 2017 г.

Руководитель:
д.б.н., профессор кафедры
теории и методики
Физической культуры
Мандрица Сергей Анатольевич

(подпись)

ПЕРМЬ

2017

Оглавление

Введение.....	3
Глава 1. Общая характеристика гастрономического туризма.....	6
1.1. Понятие, особенности и виды гастрономического туризма.....	6
1.2. Анализ мировых гастрономических центров.....	12
Глава 2. Гастрономический туризм в России.....	21
2.1. История развития и современное состояние гастрономического туризма в России.....	21
2.2. Проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в России.....	27
2.3. Кулинарные фестивали в России.....	29
2.4. Гастрономический туризм в республике Коми.....	35
Глава 3. Проектирование гастрономического тура в Сыктывкар.....	38
3.1. Нормативно-правовая база проектирования туристского продукта.....	38
3.2. Разработка гастрономического тура «Лесная кухня».....	40
3.3. Расчет стоимости тура.....	49
Заключение.....	52
Библиографический список.....	54
Приложение.....	58

Введение

Кулинарные традиции разных стран создавались столетиями, потому как испытывали на себе огромное воздействие значительного числа факторов, среди которых: влияние климата и географического положения, экономического благополучия страны и уровень влияния других культур. Со временем складывался этнос страны и, как результат этого процесса, - формирование гастрономических отличий.

Посещая любую страну, путешественники знакомятся с ее культурой. Пища и ритуалы ее принятия всегда были наиболее значимыми и важными элементами материальной культуры каждой нации. Это утверждение можно доказать тем, что люди, являясь всеядными, в разных культурах питаются по-своему. Существует фраза: "Хочешь узнать культуру страны - попробуй ее на вкус". Именно поэтому и сформировалось гастрономическое направление в туризме [5].

Данный вид туризма может развиваться в любой стране, так как каждая из них имеет свою национальную кухню. И Россия не является исключением. Однако на сегодняшний день не все страны пользуются данной возможностью для своего развития: некоторые кухни являются мировыми, тогда как другие пользуются большой известностью повсеместно, а некоторые совсем не обрели большого спроса [5].

В течение последних лет гастрономический туризм обрел существенные масштабы и стал одним из наиболее динамичных сегментов туризма. С уверенностью можно сказать, что формирование этой области разнообразит индустрию туризма, кроме того, поспособствует локальному, местному и национальному экономическому развитию [31].

В условиях большой конкуренции в туристской сфере, каждая страна ищет уникальные продукты, с помощью которых ее отличали бы от других. Местная кухня уже является тем ресурсом, который бы мог использоваться в целях привлечения туристов, продвижения регионов или даже стран.

За рубежом гастрономический туризм хорошо развит, однако в Российской Федерации на данный момент он только набирает обороты. Несмотря на это, уже сейчас в России имеется небольшой опыт в организации гастрономических туров. В нашей стране с каждым годом увеличивается количество туристических фирм, которые занимаются организацией таких путешествий профессионально и знакомят жителей других стран с русской кухней. Однако пока таких фирм очень мало. Так, например, в республике Коми, в которой будет разработан гастрономический тур, данный вид туризма развит очень слабо, но для его развития есть все необходимые условия [47].

Следует отметить, что данный вид туризма может стать востребованным видом путешествий, так как для туриста важно получить хорошие впечатления для незабываемого отдыха, а полностью познать культуру региона можно только попробовав его национальную кухню [7].

Тема гастрономической кухни является актуальной в равной степени, как для иностранного, так и для российского туриста. Именно поэтому следует принять некоторые меры для развития российского гастрономического бренда в стране и за ее пределами [5].

Актуальность состоит в том, что в современном мире гастрономический туризм набирает большую популярность среди туристов [19].

Новизна работы состоит в том, что впервые предлагается гастрономический тур в городе Сыктывкар, в который войдут посещение кафе и ресторанов национальной кухни республики Коми, а так же посещение этно-парка.

Объект исследования - гастрономический туризм.

Предмет исследования - гастрономический туризм в республике Коми.

Цель данной работы - спроектировать гастрономический тур в республику Коми, а именно, в город Сыктывкар.

Гипотеза выпускной квалификационной работы состоит в следующем: предполагается, что данный гастрономический тур будет востребован на туристском рынке и будет пользоваться спросом.

В соответствии с целью и гипотезой в выпускной квалификационной работе поставлены и решены следующие **задачи**:

1. дать краткую характеристику гастрономического туризма;
2. рассмотреть основные мировые центры гастрономического туризма;
3. дать краткий обзор гастрономического туризма в России;
4. спроектировать гастрономический тур в Сыктывкар.

Методы исследования:

1. анализ существующей базы научно-методической литературы по исследуемой теме;
2. обобщение и синтез полученной информации;
3. проектный метод.

Практическая значимость работы заключается в развитии туристского потенциала гастрономического туризма в республике Коми за счет разработанного тура.

Глава 1. Общая характеристика гастрономического туризма

1.1. Понятие, особенности и виды гастрономического туризма

Термин «кулинарный туризм» был введен в обращение в 1998 году доцентом кафедры народной культуры в государственном университете Bowling Green (Боулинг Грин, США) Люси Лонгом [28]. В 2003 году Эриком Вульфом была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association), президентом которой он является на данный момент. В 2012 году термин «кулинарный туризм» заменили на «гастрономический туризм» из-за того, что исследование, которое провела Международная ассоциация гастрономического туризма, показало, что большинство американских жителей, среди которых проводилось исследование, посчитали, что кулинарный туризм подходит только для элиты. Исходя из этого было решено заменить его на более доступный для большинства американцев термин, который объединяет продовольственные магазины, уличных торговцев, пабы для местных жителей, винные заводы, единственные в своем роде рестораны в одно понятие [28].

Гастрономический туризм - это путешествие с целью ознакомления с особенностями национальной кухни страны, производства и приготовления продуктов и блюд. Это относительно новый вид туризма, имеющий большие перспективы развития [52].

Цель таких туров - получить удовольствие от особенностей кухни разных стран. Однако эта цель не сводится к пробе редкого, экзотического блюда или к их бесчисленному количеству. Самое главное - это наслаждение местными рецептами, столетиями вбиравшими в себя традиции, обычаи местных жителей, а так же их культуру приготовления пищи.

Принцип организации кулинарного тура прост и исходит он из единственного правила – регион должен иметь хотя бы одно интересное и уникальное блюдо.

Так же весьма выгодно комбинировать гастрономические туры с такими видами туризма, как: этнографический, религиозный или экскурсионно-

познавательный. Так как турист не будет постоянно трапезничать, ему так же необходимо будет узнать о жизни местного населения, о его традициях и так далее.

Существует ряд особенностей в организации гастрономического тура [34]:

- 1) контроль ресторанов на предмет качества национального меню, контроль нормативных документов;
- 2) безопасность туриста, информационная обеспеченность о месте пребывания и особенностях национальной кухни, возможных последствиях употребления блюд, наиболее полный пакет медицинской страховки.

Далее рассмотрим еще один важный элемент в гастрономическом туризме – туриста, который выбрал данный вид путешествия. Гастрономический турист – это тот, кто ценит качественное питание. Он приобретает еду и напитки местного приготовления, предпочитает заведения высшего класса и редко выбирает места общественного питания, действующие по франчайзингу [6].

Классификация целевой аудитории [4]:

- 1) туристы, желающие приобщиться к культуре страны с помощью ее национальной кухни;
- 2) туристы-гурманы;
- 3) туристы, которые используют кулинарное путешествие для прохождения обучения и получения профессиональных умений (повара, сомелье, дегустаторы, рестораторы);
- 4) представители туристических фирм, которые путешествуют в целях изучения этого вида туризма.

Факторы, влияющие на выбор туристом места поездки в гастрономическом туризме [33]:

- 1) наличие особенностей национальной кухни;
- 2) состояние туристской инфраструктуры;

- 3) популярность рекреационной территории;
- 4) развитость деловой инфраструктуры;
- 5) цена и степень информирования туриста о туристской дестинации.

Повышение роли пищи и питания как формы потребления совместно с глобальными процессами на мировом рынке привели к тому, что кухни разных стран мира, а так же ассортимент продуктов питания, стали намного доступнее. Из-за такого стремительного развития увеличился интерес к уникальным блюдам и пищевым продуктам настолько, что количество людей, которые выбирают путешествие с целью попробовать местную кухню разных стран, стремительно растет. Важно учесть, что современные туристы уже давно знакомы с таким термином, как "гастрономия". Несмотря на то, что данный термин появился еще в 1801 году, во Франции, его до сих пор дополняют новыми определениями. Происхождение этого слова указывает на физиологическую основу (с древнегреческого "Gastros" - желудок, "nomos" - закон, умение), однако на сегодняшний день значение его значение слабо связано с его происхождением [6].

Гастрономический туризм показал себя достаточно доходным для государственной экономики, поэтому его начали развивать даже те страны, о гастрономической культуре которых ранее не было известно [6].

Особенности гастрономического туризма [6]:

1. развивать данный вид туризма могут все страны без исключения, что является его уникальной отличительной чертой;
2. он не является сезонным видом отдыха, так как для любого времени года можно подобрать подходящий тур;
3. неотъемлемая часть гастрономического путешествия - продвижение местных хозяйств и производителей;
4. данный вид туризма является одним из элементов любого тура. Однако его отличительной чертой от других видов путешествий является знакомство с национальной кухней, что является целью гастрономического туризма.

Виды гастрономического туризма [34]:

- 1) сельский;
- 2) ресторанный;
- 3) образовательный;
- 4) экологический;
- 5) событийный;
- 6) комбинированный.

Сельский тур еще называют "зеленым". Он подразумевает дегустацию местной кухни и продуктов, которые производятся в данном регионе, так же в такое путешествие могут быть включены сельскохозяйственные работы. "Зеленые" туры предлагают сбор ягод в лесах, фруктов и овощей на фермах и прочее. Неотъемлемое требование: места размещения туристов обязательно должны находиться в сельской местности, либо в небольших населенных пунктах без высотной стройки.

Ресторанный тур предполагает посещение наиболее популярных ресторанов, которые отличаются высоким качеством и эксклюзивностью кухни, а так же национальной направленностью.

Образовательный - это такой тур, цель которого заключается в обучении в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а так же курсов и мастер-классов.

В экологический тур входит знакомство с экологически чистыми продуктами. Такой вид гастрономического путешествия развит во Франции, Германии, Англии, Швейцарии, США и так далее.

Событийный тур ориентирован на посещение местностей с участием в общественных мероприятиях с гастрономической направленностью: выставка, ярмарка, фестиваль.

Комбинированный тур - это путешествие, которое содержит в себе ряд перечисленных выше направлений. Такие туры подойдут для опытных путешественников, которые уже знакомы с гастрономическими особенностями той или иной страны. Пример такого тура во Франции: первые не-

сколько дней путешественники посещают парижские рестораны, следующие пару дней они обучаются в кулинарной школе у лучших поваров, затем уезжают вглубь Франции, для знакомства с выращиванием трав в Провансе или с производством сидра в Нормандии.

Гастрономические туры редко относятся к пакетным. Зачастую они являются индивидуальными, число туристов в которых от 2 до 5 человек. Это может быть семья или группа специалистов, которых интересует определенная программа путешествия [34].

Возникновению и формированию гастрономического туризма в мире способствуют многие факторы [34]:

1. рост популярности кулинарных телевизионных программ;
2. приобретение мировой известности шеф-поварами лучших ресторанов, ведь посещая модное заведение, поддерживается имидж и статус в обществе;
3. беспокойство населения экологичностью и качеством продуктов питания;
4. повышение расходов на питание и отдых как результат возрастающих доходов населения;
5. возрастающая известность здорового образа жизни;
6. осознание предприятиями продуктового производства и туристскими организациями огромного потенциала и прибыльности кулинарного туризма.

Немаловажную роль в распространении гастрономического туризма сыграли СМИ, которые демонстрируют такие виды путешествий. Например, существует такой телеканал, как "Food Network" (Фуд Нетворк), в котором еда и путешествия тесно объединены между собой.

Можно выделить некоторые правила данного вида туризма, которые следует соблюдать.

1) Выбирая тур, необходимо быть аккуратным, ведь гастрономическое путешествие должно быть хорошо продуманным мероприятием. У туристов

может возникнуть желание самостоятельно изучить местные кулинарные традиции, посещая кафе и рестораны, за качество блюд которых отвечать будет лишь хозяин заведения. В то время как туристические фирмы, которые предлагают гастрономические туры, не станут сотрудничать с ресторанами или подобными им заведениями, которые предлагают сомнительные продукты и напитки.

2) Переоценивание возможностей собственного организма. В гастрономическом путешествии присутствует много различных видов блюд и напитков, поэтому у туристов может возникнуть огромное желание попробовать все, что предлагается.

3) Не злоупотребление алкогольными напитками. Целью дегустации алкоголя является оценка вкусовой гаммы, а не проба как можно больше его сортов.

4) Соблюдение правил личной гигиены. Очень актуальным для гастрономического путешествия является мытье рук до и после еды, а так же овощей и фруктов перед их употреблением.

Посещая любую страну, следует учитывать, что экзотические блюда, перекусы во время экскурсий, а так же любые фрукты могут привести к неприятным последствиям, избежать которые может только сам турист.

Турагентства с наиболее интересными предложениями гастрономических туров: «Валлекс-тур», «Алора», «Continental-Europa», «Select Italy», «Свои люди» [34].

Таким образом, можно сделать следующий вывод: понятие гастрономического туризма, целью которого является получение удовольствия от знакомства с разнообразием национальных блюд разных стран, появилось в 2012 году. Развитие гастрономического туризма стремительно растет, так как он показал себя с достаточно прибыльной стороны. Важными чертами такого вида путешествий является то, что оно доступно для каждой страны без исключения и не является сезонным.

1.2. Анализ мировых гастрономических центров

Гастрономические туры распространились почти по всем континентам, так как, как уже было сказано, каждая страна обладает своей уникальной кухней.

Англоязычный туристский сайт Away.com составил рейтинг из 10 кулинарных центров мира, однако он показывает не самые посещаемые места, а те, в которых собираются истинные ценители еды. Итак, в него вошли [48]:

1. Таиланд (Бангкок);
2. Индия (Мумбай);
3. Гавайи;
4. Аргентина (Буэнос-Айрес);
5. Калифорния (Кармель);
6. Марокко (Фес);
7. Вашингтон (Валла Валла);
8. Великобритания (юго-западная часть Лондона);
9. Массачусетс (Велфлит);
10. Острова Теркс и Кайкос (Проведенсьялес).

Таиланд является ярким представителем азиатской кухни, которая ежегодно набирает популярность совместно с ростом интереса у туристов к стране. Основу тайской кухни составляют рис, лапша, морепродукты и тропические фрукты. Так же тайцы любят острую еду, которая для не привыкших путешественников может оказаться несъедобной.

Индийская кухня является разнообразной, так же как и ее культура, география и климат. Невзирая на существование нескольких тысяч каст, которые регламентируют правила питания, лишь индуизм и мусульманство повлияли на кулинарные традиции индийской кухни. В Индии готовят жирный плов из риса, бирияни (это второе блюдо из риса и специй с добавлением мяса, рыбы, яиц или овощей), хлебцы с начинкой из миндаля, сухофруктов и сладких сливок. Мясо и хлеб изготавливаются в большой

стоячей духовке, которая называется тандур. Из северных регионов происходят знаменитые тандури - это маринованные цыплята, запеченные в печи тандури. Религиозные законы и древние обычаи строгой запрещают употреблять в пищу мясо коровы и крупного рогатого скота. Жители Гоа употребляют в пищу много свинины, ведь именно она и рис являются основной пищей для них на протяжении всего года. Большинство южных индийцев являются вегетарианцами. Основа их пищи - сладкий перец, финики, желтая чечевица и отварной рис. Самым известным блюдом можно назвать карри. В индийской кухне карри в основном овощные и весьма острые. Карри для индийцев не только приправа, но и целая группа блюд, которых объединяет общая особенность - густая консистенция и комбинация свежемолотых специй, что делает эти блюда отличными друг от друга [16].

Издательство Lonely Planet опубликовало свой список на тему "10 лучших гастрономических мест мира" [24].

1. Рыбный рынок в Токио. Он считается самым крупным местом в мире по продаже рыбы и морепродуктов. Каждый день через лавки рынка проходит огромное количество даров моря, а самое важное - тунца. Главным туристским развлечением Цукидзи, именно так называется это рынок, является аукцион по продаже тунца. Ежедневно на просмотр разделки огромной туши и сортировке мяса допускается лишь 140 туристов, поэтому необходимо с осторожностью планировать дату визита, так как несколько месяцев в году аукцион закрыт для посещения.

2. Ночной рынок Дунхуамень в Пекине. Это лучшее место для знакомства с традиционной кухней всех провинций, не покидая столицу. Истинных ценителей китайской культуры и гастрономии обрадует ассортимент данного рынка, так как именно здесь они смогут найти такие национальные блюда, как: скорпионы на палочке, засахаренная саранча, приготовленные на огне ящерицы и сороконожки. Открытие рынка проходит ежедневно с наступлением темноты.

3. Пещеры Рокфора во Франции. Оригинальный сыр рокфор делают исключительно в пещерах Рокфора в южной Франции. Созревание сыров происходит в течении 4-9 месяцев в естественных кавернах. Выбор такого места для изготовления сыра был не случайным, так как именно в этих пещерах находится особый вид плесени, который придает сыру его знаменитый вкус и аромат. На сегодняшний день плесень синтезируют в лаборатории, однако сами сыры по-прежнему хранят в пещерах. Для туристов регулярно проходят туры в подземные хранилища Рокфора.

4. Магазин La Grande Epicerie в Париже. Идеальным продуктовым магазином для гурмана станет гастрономический отдел старинного универмага в Париже. Здесь можно найти все: от настоящих французских деликатесов и приготовленных вручную сыров до лучших вин.

5. Gelateria di Piazza в Италии. Одним из красивейших городов Тосканы является Сан Джиминьяно. Именно в нем находится кафе-мороженое Gelateria di Piazza, в которое первым делом следует отправиться туристам. Здесь мороженое готовят по традиционным рецептам из тщательно подобранных ингредиентов. В кафе можно приобрести мороженое со вкусом красного грейпфрута, малины с розмарином или даже игристого вина.

6. Шоколадный бутик La Maison des Maîtres Chocolatiers Belges в Брюсселе. В переводе название звучит как "Дом бельгийских мастеров шоколада". Тут можно купить сладости, которые вручную изготавливают 10 бельгийских кондитеров. Каждые выходные в 16:00 здесь проходят туры, во время которых можно попробовать свежий и тающий во рту шоколад.

7. Дарджилинг в Индии. Самым лучшим сортом чая является чай из Дарджилинга, он слегка терпок и имеет легкий цветочный вкус. Посещение плантаций здесь разрешено с марта по ноябрь.

8. Рынок специй в Стамбуле. Кроме огромного разнообразия специй здесь так же можно приобрести орехи, соты с медом, фрукты и пастилу из сухофруктов. Обязательным условием для покупки на базаре является торг.

9. Maison Mercier Épernay во Франции. Город Эперне является одним из главных центров во Франции по производству шампанского, где у туристов есть возможность прогуляться по винным подвалам или просто продегустировать напитки. Самая популярная экскурсия проводится маркой Mercier, чья винодельня протягивается на 18 километров, а передвижение туристов осуществляется на поезде.

10. Рынок белого трюфеля в Италии. Его сбор начинается в лесах Тасканы с середины сентября по декабрь. Лучшую возможность для пробы свежих грибов предоставляет рынок трюфеля в Сан Миниато. В последние 3 недели ноября в каждом уголке города появляется возможность покупки деликатесного гриба, а так же поучаствовать в охоте за трюфелем, которую организывает местная агротуристическая компания.

Наиболее популярной в Европе считается кухня Италии. Как правило, корни итальянской кухни следует искать во множественных средневековых государствах Апеннинского полуострова. Австрийцы, французы и испанцы, завоевывая Италию, безусловно привнесли не только новые порядки, но и свои традиции. Кулинарные не стали исключением. Исходя из этого, стала меняться кухня местностей, которые стали находится под разным иностранным влиянием. Так же немаловажную роль играла климатическая разница: предальпийский климат на севере и средиземноморский на юге. Таким образом, севернее, в районе Альп, наблюдается влияние германской кухни, Пьемонт и Валле д'Аоста обменивались блюдами с Бургундией, в Паданской низменности основой питания стал являться рис, в центральной зоне полуострова популярным является блюдо из макарон (паста), на юге больше всего предпочитают пиццу. Сицилия поддалась влиянию арабской кухни. Однако уже в 15 веке произошло утверждение итальянской кулинарной модели, основу которой составляет смешение кухонь регионов, всё их разнообразие и богатство [45].

Китайская кухня придерживается концепции здорового питания. Еда для китайских жителей является не только средством утоления голода, но и значимой церемонией со своими правилами, нормами и традициями.

Китайская кухня славится многообразием блюд, особенным вкусом и изысканным внешним видом, что достигается с помощью сочетания многих компонентов (овощи, фрукты, зелень, морепродукты, цветы хризантемы и т. д.).

Географические (удаленность или приближенность к морю) и климатические особенности разных провинций Китая, а также исторические, культурные и религиозные факторы привели к многообразию кулинарных школ, которые отличаются друг от друга не только технологией приготовления блюд, но и вкусовыми качествами [51].

В Китае существует 8 основных кулинарных школ [31]:

- 1) шаньдунская;
- 2) сычуаньская;
- 3) гуандунская (кантонская);
- 4) фуцзяньская;
- 5) сучжоуская;
- 6) чжэцзянская;
- 7) хунаньская;
- 8) анхойская.

Каждая кулинарная школа имеет свои кулинарные отличительные черты. К примеру, блюда сычуаньской кухни в основном очень острые, гуандунской - экзотические и не жирные (при приготовлении блюд используют змей, мышей, собак, крокодилов, обезьян, черепах и т. д.). В провинции Цзянсу в широком распространении морепродукты и вегетарианские блюда, в Чжецзян - при приготовлении блюд пользуются такими ингредиентами, как: осьминог, окунь, омар, устрицы, креветки и пр. [51].

Наличие такого количества кулинарных школ говорит о разнообразной китайской кухне внутри страны, но если рассмотреть китайскую кухню с точки зрения национальной культуры, то можно выделить следующие общие черты всех кулинарных школ [31].

1) При приготовлении блюд используют свыше 500 типов приправ, которые можно разделить на следующие категории: соленые, сладкие, кислые, острые, придающие горечь, свежесть, аромат, жгучесть и пресность. Часто используются: красный перец, имбирь, чеснок, корица, лавровый лист, бадьян и базилик. Нередко в китайские блюда добавляют лекарственные растения, для изготовления целебной пищи.

2) В китайской кухне при приготовлении блюд не используют молочные продукты, сливочное масло, маргарин и сыр. Вместо них пользуются свиным и куриным жиром, кунжутным, маисовым и хлопковым маслом.

3) В приготовлении большинства блюд продукты нарезают маленькими кусочками, которые равны по длине и толщине.

4) Тепловая обработка проводится на сильном огне в течение 2-3 минут. В китайских печах обязательно присутствуют открытые конфорки, температура огня достигает 300-400 градусов, а факел огня достигает высоты в 30-40 см.

5) Множество блюд готовится на пару.

6) Многокомпонентность блюд, сочетание несочетаемых продуктов и вкусов.

7) Насыщенность блюд, что достигается применением овощей, фруктов и зелени.

Все это составляет уникальность и таинственность китайской кухни.

Понимание у китайского народа о съедобности также своеобразно. Китайцы употребляют в пищу почти все части животных и их внутренние органы. Кроме того, они едят разнообразных насекомых: личинки тутового шелкопряда, скорпионов и т. д. [51].

Самая популярная и повседневная пища в Китае - рис. В этой крупе очень много крахмала, углеводов, белка, витаминов, минералов и клетчатки, что делает ее очень полезной.

Так же в данной стране очень популярна соя. В китайской кулинарии используются различные бобы, горох, соя и др. Соя является главным растением среди бобовых. Из мяса китайцы предпочитают свинину, однако мясо птицы также популярно во всей стране.

Самый распространенный напиток в Китае - зеленый чай. Как правило, китайская трапеза начинается и заканчивается именно чаем. Так же чай - неотъемлемая часть различных событий, праздников и любых мероприятий. В Китае чайная церемония - это часть культуры данного народа.

У китайского народа имеется своя очередность принятия пищи. В древнекитайской кухне огромное внимание уделялось принципам «инь» и «ян». Гармония и равновесие в очередности блюд предполагает, что начинать трапезу необходимо с «ян», для приготовления желудка. Следует съесть что-то твердое и легкоусвояемое. На «инь» трапезу необходимо завершать, употребляя жидкое, сочное (суп, фрукты, десерт) блюдо. Гармоничность означает, что необходимо сменять горячее холодным, готовя гортань к более насыщенным блюдам (горячим, острым). Эта традиция сохранилась по сегодняшний день, что можно заметить в меню китайских ресторанов, которые обычно состоят из [20]:

- 1) фирменных блюд и закусок;
- 2) холодных и горячих закусок;
- 3) вторые блюда;
- 4) супы;
- 5) сладкие блюда (сначала горячие, затем холодные);
- 6) напитки (горячие, холодные, алкогольные);
- 7) кондитерские изделия.

Особенности китайской кухни, технологии приготовления блюд и процедура потребления повлекли за собой популярность данного вида кухни

среди россиян. Доказательством этому является наличие значительного числа предприятий общественного питания на территории страны.

Активно развивающейся является кухня Австралии, она считается одной из более разнообразных кухонь мира. Основываясь на англо-ирландских традициях, она переняла себе многие кулинарные приемы азиатской кухни, а так же японской, китайской и малайской [38].

В австралийской кухне есть разнообразие от обычных мясных пирожков и сендвичей до блюд из филе кенгуру.

Эмигранты привносили в Австралию свои кулинарные предпочтения. Андре Куантро, президент парижского кулинарного института "Le Cordon Bleu", считает: "Австралия - это то место, где развивается кухня 21 века" [38].

Австралийское государство славится своими экзотическими фруктами, дарами моря, бычьим мясом и сыром. Невозможно не упомянуть о пище аборигенов, которую называют "bush tucker", которая готовится на углях [38].

В последнее время в западной прессе нередко появляются восторженные статьи об австралийской кухне. Австралийская кухня считается одной из причин, по которой стоит посетить «пятый континент» [38].

Мясные продукты здесь на первом месте - широко распространено мясо кроликов, кенгуру, крокодилов, опоссумов, а так же австралийцы очень любят "деликатесы" из жуков и личинок. Еще одним главным составляющим их кухни являются разнообразные дары моря. Существует множество способов приготовления морепродуктов, однако в последнее время начинают приобретать популярность азиатские рецепты, а именно потребление продуктов практически сырыми, либо сильно обработанными до неузнаваемости. Обязательным компонентом таких блюд является рис и соус [38].

Примерно 20% австралийских растений считаются съедобными. В широком использовании экзотические местные овощи и фрукты –

«приберриз», семена австралийской акации, орехи «банья», листья перца, слива-какаду и многое другое [37].

Австралийское вино по качеству не хуже европейских сортов. Популярны такие сорта как «Семильон», «Шираз», «Мерло», «Дарк Хорс», «Каберне», «Шардоне. Вино - особо важная отрасль для Австралии [37].

Австралийская кухня находится в стадии стремительного развития, и вполне возможно, что в будущем будет возможность попробовать не только вышеперечисленные блюда, но и совершенно новые.

Ответ на вопрос о том, почему одни страны используют свой кулинарный потенциал и получают из этого выгоду, а другие - нет, кроется в следующих причинах.

1. Привлекательность национальной кухни - это признак отражения качества жизни людей. Кухни тех стран, которые пользуются плохой репутацией, вряд ли завоюют мировое признание.

2. Меню питания туриста обусловлено желаниями и модой.

3. Основой любой национальной кухни является традиция. Однако одной традиции будет не достаточно для ее процветания, необходимо богатое кулинарное наследие.

Национальной кухне необходимо развитие, а для этого нужен творческий подход, а именно переосмысливание старинных рецептов и создание новых на их основе.

Таким образом, основываясь на данные различных источников, можно сделать такой вывод: в целом во многих странах мира увеличивается популярность восточной кухни. Однако, лидеры в гастрономической сфере (Италия и Франция) прочно закреплены и остаются привлекательными направлениями в области гастрономического туризма.

Глава 2. Гастрономический туризм в России

2.1. История развития и современное состояние гастрономического туризма в России

Гастрономический туризм в России, как и в мире, начал развиваться не так давно. Россия, являясь многонациональной, поликультурной, с богатой историей страной, имеет огромный потенциал для развития данного вида путешествий. Особенно выделяется Золотое кольцо России, Кавказ, Русский Север, Алтай, Поволжье, Сибирь и Дальний Восток. Регионы нашего государства имеют уникальные национально-культурные и природные особенности, которые могут вызвать интерес у других стран. О развитии гастрономического туризма в России стало известно уже в текущем столетии, в настоящее время ученые считают, его сформировавшимся видом туризма [26].

На сегодняшний день, его рассматривают по двум направлениям [17].

- 1) Гастрономический туризм как отдельный вид мирового туризма.
- 2) Осуществление развития гастрономического туризма в некоторых регионах России в рамках этнического и культурного туризма. В качестве примера можно привести этнографический тур по Хабаровскому краю и Камчатке, где у туристов есть возможность знакомства с особенностями охоты и рыбалки коренного населения, а так же отведать местные национальные блюда.

Гастрономический туризм может стать перспективным направлением в регионах России, которые не обладают значительными туристскими ресурсами, однако имеют уникальные этнические особенности, на основе которых может проводиться знакомство с национальной кухней. В данном случае для туриста местная кухня будет являться способом лучше познакомиться с традициями, обычаями и культурой народа [36].

В России сейчас мало гастрономических туров, однако компоненты гастрономического туризма активно внедряются в сотни экскурсионных маршрутов. В регионах европейской части страны предлагается "обед в

русской избе", в южной - посещение винодельческих заводов с дегустацией продукции. В рамках тренда "туризм и гастрономия" появились такие успешные проекты, как праздник сыра, хлеба, огурца и меда [34].

В последнее время в России стала расширяться сеть ресторанов, специализирующихся на кухне коренных народов. Ярким примером может быть развитие ресторанов в Краснодарском крае с такими кухнями, как: адыгейская, армянская и грузинская; в Астрахани - татарская и казахская; в Центральной России - рестораны с русской кухней, особенно в Кинешме Ивановской области [26].

На данный момент в России большим спросом пользуются туры выходного дня, на которые не нужно тратить много времени на организацию мероприятий по посещению мест, где можно употребить разные блюда и напитки, а так же различные гастрономические продукты. В данные туры включено посещение ресторанов, музеев, которые посвящены продуктам пищевой промышленности или сельского хозяйства, а так же фермы и прочие места национально-культурной значимости. Примерами таких объектов являются 4 знаменитых российских музея [17]:

- 1) музей пастилы в Коломне, Московская область;
- 2) музей "Российского арбуза" в Комызяке, Астраханская область;
- 3) музей масла в поселке Семеново, Вологодская область;
- 4) музей пряника в Туле, Тульская область.

В этих музеях туристам не только рассказывают об истории продукта, но и показывают процесс его создания в реальном времени и дают возможность попробовать его на вкус. Например, в музее "Коломенская пастила" проводятся театрализованные экскурсии. На них можно узнать о технологии производства и об истории пастилы, о быте 18 века, а так же продегустировать несколько ее сортов.

Данные музеи имеют огромную значимость, поскольку они - не только объекты культурного, этнографического и гастрономического туризма, но также хранители культурно-национальных традиций и обычаев народа,

институты по сохранению технологий производства продуктов, которые имеют большую важность для России в целом.

Также привлечь туристов могут рестораны, которые ориентированы на приготовление национальных блюд и поддерживают обстановку в национальном стиле.

За последние годы в России значительно увеличилась сеть ресторанов кухни коренного населения. Примером может стать развитие в Астрахани татарской и казахской кухни, а так же русской в Центральной России [16].

Вклад в развитие гастрономического туризма в России могут внести различные предприятия по производству продуктов питания. Особый интерес у людей вызывают такие товары, как: кондитерские изделия, алкогольные и тонизирующие напитки. В нашей стране существует множество таких предприятий. Примером может послужить Московская кондитерская фабрика «Красный Октябрь», Ногинский хлебокомбинат в Московской области, винодельческие заводы Кубани, где проводят экскурсии по цехам комбинатов с целью ознакомления с историей предприятий и технологией приготовления сладостей и мороженого, а также дегустации вин для посетителей [17].

За последние годы в России начали свое развитие этнографические заповедники - это те места, где полностью сохраняются поселения небольших коренных народов со всеми обычаями и традициями. В них путешественники могут ознакомиться не только с культурой, языком и историей народа, но и с его бытом и национальной кухней. В заповедниках проводятся культурные мероприятия для того, чтобы посетители окунулись в атмосферу быта и жизни коренного населения. Их, как правило, включают в различные туры, гастрономические не являются исключением. Многие этнографические заповедники находятся на Дальнем Востоке, в Хабаровском и Камчатском краях [17].

Наиболее популярным видом гастрономического туризма в нашей стране считается сельский (зеленый) туризм. Для таких туров характерно то,

что посещая их, путешественники отправляются на фермы и посевные поля, где у них есть возможность не только отведать местные сельскохозяйственные продукты, но даже принять участие в их сборе и других видах подобной деятельности. Неотъемлемой частью для зеленого тура в России являются: поля с астраханскими арбузами, страусиные и верблюжьи фермы, пчелиная пасека, находящаяся недалеко от Суздаля, где можно попробовать мед и блюда из местных трав. В Алтайском крае находится "Сырная деревня", где у туристов есть возможность отведать местные сыры [17].

Астраханская область, как и Россия, является многонациональной и поликультурной, так же это "религиозный узел" нашей страны. В этом регионе резко-континентальный климат, что не является помехой для выращивания разнообразных сельскохозяйственных культур, а так же для разведения верблюдов и страусов. Астраханская область имеет своеобразный ландшафт: дельта, пойма, пустыня и полупустыня. Разнообразные национальные культуры Нижнего Поволжья, смешение разных народов и этносов, климатические и исторические особенности сформировали астраханскую кухню, которая является неотъемлемой частью культуры региона. Она отражает историю родного края и особенности быта. Все это создает отличные условия развитию гастрономического туризма [27].

За последние года в Астрахани стали активно развиваться такие виды бизнеса, как гостиничный и ресторанный. Имеется множество ресторанов, которые ориентированы на национальную кухню астраханского народа. Присутствие ферм, которых почти нигде не встретишь в России, создает предпосылки для создания гастрономических туров. На сегодняшний день в целях популяризации национальных кухонь Астраханской области местное правительство совместно с бизнесом, некоммерческими организациями и университетами разрабатывают и развивают гастрономические туры по Астраханской области. Одним таким туром является «Изюминка Поволжья». В нем, помимо употребления блюд и напитков местных национальных

кухонь, туристам также предлагают ознакомиться с историей и культурой Астраханской области, посетить страусиную ферму, заняться рыбалкой и охотой. Астраханская область - это богатый рыбный край в России. Что способствует развитию в регионе сети охотничье-рыболовных турбаз и туристских комплексов, которые предлагают не только охоту и рыбалку, но и семейный отдых, экологические туры, возможность пробы блюд и напитков восточной и астраханской национальной кухни. На территории Астраханской области таких туристских баз существует более 100. Они бывают как сезонные, так и круглогодичные [25].

Местная национальная астраханская кухня популяризуется не одними турами, но еще и книгами. Например: "Кулинарное путешествие в каспийскую столицу" - это книга, являющаяся историко-культурным исследованием об астраханской кухне [44].

В селе Медное (Тверская область) на ферме под названием Little Italy, которая принадлежит итальянцу Пьетро Мацца, с 1990-х годов изготавливают сыры, пекут хлеб и кормят путешественников итальянскими блюдами. Здесь можно прогуляться по скотному двору, прокатиться на лошадях, узнать об итальянской культуре приготовления сыра и отведать его во время обеда. Ингредиенты для приготовления сыров выращиваются на самой ферме.

Так как Россия расположена между двумя континентами: Европой и Азией, то она соприкасается с различными культурами, что приводит к формированию уникального национального менталитета.

Российский народ этнически разнообразен. В первую очередь выделяется русская кухня, которая приобрела мировую известность. Это проявляется в том, что в международную ресторанную кухню проникли такие исконно русские продукты как: икра, красная рыба, сметана, гречневая крупа, ржаная мука и др., а так же некоторые блюда: щи, уха, пироги и др.

Петербургцы из Высшей школы экономики, проведя исследование, выделили те регионы России, которые успешно пользуются своим

гастрономическим брендом. Были выделены следующие критерии для отбора [2]:

- 1) упоминание о продукте в сказках и песнях;
- 2) продукт - это ядро, центр организации событий;
- 3) продукт - местный сувенир, который могут увезти с собой туристы;
- 4) продукт включен в традиционные рецепты данного региона;
- 5) местные рестораны используют данный продукт в своих брендах;
- 6) потребление продукта при посещении туристской дестинации носит символический, знаковый характер.

Первое место заняла Камчатка и ее крабовые богатства. Многие туристические фирмы, при обслуживании туристов, упоминают о крабах, как об уникальном гастрономическом изыске. сахалинские туроператоры ведут активную работу с красной рыбой и икрой. Из неприродных ресурсов успешно продвигается белёвская пастила. все они являются лидерами среди гастрономических брендов, которые привлекательны для туристов [2].

Таким образом, можно сделать следующий вывод: гастрономический туризм в России начал свое развитие примерно 5-6 лет назад. Однако на данный момент в стране все же пользуются большим спросом туры выходного дня, которые не требуют большого количества времени. Так же в России начало увеличиваться количество ресторанов с национальными блюдами какого-либо региона, а богатая история Астраханского края поспособствовала развитию национальной кухни во всех направлениях, что делает ее особенной.

2.2. Проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в России

В настоящее время количество приезжающих туристов не соответствует большому потенциалу нашей страны, так как она обладает небольшим местом на туристском рынке. Это зависит от ряда факторов [18].

1) Мало положительной информации о стране в целом. Негативные отзывы часто появляются в зарубежных СМИ, что создает негативное впечатление о России.

2) Отсутствие рекламы о гастрономическом виде туризма как в России, так и за рубежом. Многие государства понимают, что данная реклама повлечет за собой огромную прибыль, поэтому вкладывают денежные средства для его продвижения. Лидерами среди них являются: Израиль - 200 млн долларов в год, Испания - 150 млн долларов, а так же США и Китай - по 70 млн [23].

3) Неразвитая туристская инфраструктура. Главными здесь являются транспорт и места проживания для туристов. Так же следует отметить нехватку средств развлечений. Актуальной проблемой будут являться изношенные дороги и некомфортабельный транспорт.

4) Нет соответствия цены качеству.

5) Проблема развитости сувенирной торговли в некоторых регионах. Плохая система оплаты кредитными картами.

6) Мало квалифицированного персонала.

7) Задействовано лишь 10-15% ресурсов туризма, и исходя из этого основные денежные средства российских граждан оказываются за рубежом.

На сегодняшний день у людей в приоритете путешествия по уже разработанным маршрутам, которые обладают хорошей рекламой и положительными отзывами. И количество путешественников только возрастает. У новичков вызывают интерес известные туры, а у постоянных клиентов меняются направления. Гастрономическое путешествие - это своеобразный контраст во время отдыха туристов. Для того, чтобы на него

появился спрос, необходимо опробовать его среди постоянных клиентов. В зарубежных странах для развития своего региона уже давно начали использовать свои уникальные кулинарные особенности, что придает мировую известность их местным праздникам. Гастрономические туры способствуют появлению рабочих мест, экономическому развитию регионов стран и их благоустройству [33] .

К косвенным факторам, которые могут поспособствовать развитию гастрономического туризма, можно отнести:

- 1) наличие в основных туристских центрах гостиниц и ресторанов;
- 2) наличие сельского хозяйства в структуре экономики, ведь оно играет одну из важных ролей в гастрономическом туризме, так как главные направления таких путешествий - сельские и экологические.

Таким образом, можно сделать следующий вывод: в России находится огромное количество ресурсов для развития гастрономического туризма, но продвижение данного вида путешествий сдерживает ряд проблем.

2.3. Кулинарные фестивали в России

Туристские компании предлагают гастрономические поездки, во время которых есть возможность [9]:

- 1) дегустации необычных блюд и напитков;
- 2) знакомства с особенностями различных национальных кухонь;
- 3) знакомства с технологией производства гастрономических шедевров;
- 4) обучения дегустации или приготовления национальных напитков;
- 5) посещения кулинарных фестивалей.

На сегодняшний день турфирмы предлагают гурманам и любителям "вкусных" путешествий лишь несколько туристских маршрутов в России: в Астраханской области и на Алтае. Знакомство с отличительными чертами русской кухни осуществляется во время посещений лучших ресторанов. Кроме того, в отдельных регионах, например в Ярославской области, есть предложение "Обед в русской избе", где все организовано по всем традициям местного народа. Так же популярностью у гастрономических путешественников пользуются туры на винодельческие заводы с возможностью дегустации продукции в Краснодарском крае. Главным вопросом остается улучшение сопутствующей инфраструктуры: транспорт и гостиницы, потому как до места назначения нужно на чем-то добираться, а после приема вкусной пищи расположиться в комфортном месте проживания. В настоящее время идет подготовка и развитие таких гастрономических центров как: Псков, Переславль-Залесский, Плес [30].

Не многие иностранцы, так же как и россияне, станут тратить большое количество денег за пересечение бескрайних просторов нашей страны, чтобы только попробовать какое-либо блюдо. Немаловажно не просто узнать на вкус кулинарный продукт, но и обучиться искусству его приготовления.

Чтобы интерес к гастрономическому туризму в России увеличился, необходимо его подкреплять различными событиями. ими могут стать кулинарные фестивали. Примерами для них могут послужить фестивали,

проходящие в Германии и Чехии. Так же не стоит забывать об экскурсиях на различные предприятия.

Несмотря на вышесказанное, производители российских продуктов питания не спешат проводить экскурсии на своем производстве, причиной чего является низкий уровень сельского хозяйства в стране [8].

Самая популярная форма гастрономического путешествия - гастрономический фестиваль, который играет главную роль при знакомстве туристов с местными традициями. Так же такие события предоставляют возможность прочувствовать образ жизни местных жителей в хорошей атмосфере [8].

В 2012 году Всемирная туристская организация подготовила "Международный доклад по гастрономическому туризму", в котором представлен анализ современной ситуации в области гастрономического туризма. по результатам опроса, 79% опрошиваемых первыми выделили гастрономические фестивали, как самые важные в развитии территории гастрономические продукты. Далее идут гастрономические маршруты, кулинарные мастер-классы и семинары (62%), ярмарки и выставки с местными продуктами и кухней (59%), а так же походы на рынки и продукты питания [8].

Кулинарные фестивали содействуют повышению притока туристов в регион, увеличению продолжительности их нахождения в месте назначения из-за определенного события, привлечению средств в местную экономику, увеличению уровня занятости населения, росту длительности туристского сезона и повышению ценности местным продуктам.

Существуют следующие причины, которые определяют важность кулинарных фестивалей [8]:

- 1) они создают не только новый толчок к знакомству с гастрономической продукцией, но и так же создают новые или возрождают старые модели потребительского поведения в гастрономической области;

2) кулинарные фестивали улучшают традиционные формы гастрономических событий, например ярмарки;

3) фестивали становятся важной площадкой для общения не только производителей с потребителями, но и для представителей профессионального сообщества;

4) способствуют появлению новых форм кулинарных событий. Кроме таких фестивалей и дней национальной кухни, начинают появляться такие события как "ресторанные дни", мастер-классы от известных поваров, детские гастрономические праздники и многое другое.

В последнее время кулинарные фестивали начали чаще использовать как специфический инструмент для привлечения туристов, особенно в сельской местности и небольших городах, где гастрономический туризм может являться единственным источником туризма и продвигать их таким образом для туристов [8].

В условиях повышенной конкуренции в сфере туризма каждый регион ищет оригинальный и уникальный продукт, который бы отличал его от других.

Кулинарные фестивали могут стать инструментом для создания и продвижения гастрономического туризма в России.

Гастрономический тур - это великолепная возможность для тех, кому хотелось бы узнать истинный вкус национальных блюд, но он не имеет желания сам учиться азам их приготовления на мастер-классах в кулинарных путешествиях. На нашей планете огромное количество гастрономических событий, фестивалей, праздников,.. Осуществление кулинарных фестивалей - это прекрасный способ для изучения неизвестной страны изнутри с помощью кулинарных традиций и национальных продуктов. Так как каждая страна обладает тем, что может показать туристам в культурном и гастрономическом плане. Потому как вкус одних и тех же продуктов может отличаться в зависимости от климатических условий выращивания.

Истинный вкус национальных блюд можно ощутить именно в гастрономическом туре [3].

Основное преимущество кулинарных фестивалей - это то, что они дают возможность своим посетителям познакомиться не только с культурными достопримечательностями конкретного региона, но и с национальной кухней России и данной местности.

Аналитическое агентство ТурСтат составило список гастрономических фестивалей и событий в России на 2017 год [1]:

- В Санкт-Петербурге — второй Петербургский Ресторанный Фестиваль (с 1 по 30 апреля 2017 года).
- В Смоленске — фестиваль вкусной еды «Ложка и кружка» (музей-заповедник «Гнёздово», 22 апреля 2017 года).
- В Чеченской Республике — фестиваль «Шашлык-Машлык» (Грозный, 22 апреля 2017 года).
- В Калининградской области — фестиваль рыбной гастрономии Fish Food Festival (Зеленоградск, с 28 апреля по 1 мая 2017 года).
- В Астраханской области — фестиваль астраханской кухни «Вобла» (Астрахань, 29 апреля 2017 года) и День Арбуза (Астрахань, 17 сентября 2017 года).
- В Ярославской области — фестиваль «Великая Ростовская уха» (Ростов, 20 мая 2017 года).
- В Тамбовской области — фестиваль Яйца «Кукарекино» (посёлок Сатинка, Сампурский район, 21 мая 2017 года), фестиваль Мичуринского Яблока (Мичуринск, 9 сентября 2017 года) и Покровская ярмарка, включая Праздник тамбовской картошки (Тамбов, 14 октября 2017 года).
- В Нижегородской области — фестиваль «Арзамасский Гусь» (село Морозовка, Арзамасский район, 28 мая 2017 года).

- В Тверской области, где в апреле 2017 года опубликован Тверской гастрономический атлас, пройдёт фестиваль «У Пожарского в Торжке...» (Торжок, 3 и 4 июня 2017 года).
- В Екатеринбурге — фестиваль барбекю (3 июня 2017 года).
- В Самарской области — фестиваль «Рыба моя» (Тольятти, 3 июня 2017 года) и праздник «Сызранский помидор» (Сызрань, 19 августа 2017 года).
- Во Владимирской области, где создана «Гастрономическая карта», — фестиваль «Медовуха Fest» (Суздаль, 10 и 11 июня 2017 года) и праздник Огурца (Суздаль, 15 июля 2017 года), привлекающий 18 тысяч посетителей ежегодно.
- В Алтайском крае — фестиваль напитков «АлтайФест» (комплекс «Сибирское подворье» вблизи Белокурихи, 23 и 24 июня 2017 года) и фестиваль вареника «Всэ будэ смачно!» (село Гуселетово, Романовский район, 29 июля 2017 года) и праздник «Сырная деревня» (село Куяган, Алтайский район, 5 августа 2017 года).
- В Липецкой области — фестиваль «Раненбургское застолье» (Чаплыгин).
- В Москве — фестиваль стритфуда «О, да! Еда!» (1 и 2 июля, 2017 года), который в 2016 году посетило более 170 тысяч человек в пяти российских городах.
- В Республике Татарстан — фестиваль «Вкусная Казань» (Казань, 8 и 9 июля 2017 года).
- В Белгородской области — фестиваль «Русская каша» (Белгород, 5 августа 2017 года), который посетило 20 тысяч человек в 2016 году.
- В Рязанской области — фестиваль Малины (село Новоселки, Рыбновский район, 15 июля 2017 года) и молочный фестиваль «За Окой пасутся КО...» (село Коростово, Рязанский район, 2 сентября 2017 года).

- В Новгородской области — гурмэ-фестиваль «Великий Новгород» (7 октября — 12 ноября 2017 года) и праздник «Спасы» в «Витославицах» (20 августа 2017 года).
- В Крыму — фестиваль национальных кухонь народов Крыма «Лукоморье» (экопарк Лукоморье, Севастополь, 20 августа 2017 года).
- В Мордовии — фестиваль мордовской культуры «Кургоня» (Сузгарье, Рузаевский район, 20 августа 2017 года).
- В Подмосковье — День Варенья в музее-усадьбе «Мураново» им Ф.И. Тютчева (15 августа 2017 года).
- В Челябинске — фестиваль славянской кухни «Обжорные ряды» (15 сентября 2017 года).

Таким образом, можно сделать следующий вывод: распространению данного вида путешествий препятствуют отсутствующие продуманные маршруты и плохо развитая инфраструктура. Интерес к гастрономическим путешествиям у туристов есть, однако нет достаточного предложения таких туров на российском рынке. Для небольших городов и сельских местностей гастрономические фестивали, которые привлекают большие потоки туристов, могут стать средством продвижения их брендов. К сожалению это не всегда осознается местными туристскими компаниями. Возможно причиной этому служит то, что данное направление в туризме еще молодое и недостаточно изучено.

2.4. Гастрономический туризм в республике Коми

Народ коми, давший название республике, является одним из старейших народов севера.

В республике Коми туризма очень мало. Через Сыктывкар и другие города проходят большие потоки командированных и одним из методов привлечь данный поток людей является местная гастрономия [9].

Национальная коми-кухня на данный момент еще не является достопримечательностью. В Сыктывкаре расположено лишь 2 ресторана национальной направленности. Несмотря на это, гастрономический потенциал Коми достаточно неплох: оленина, грузди, молочные продукты, различные виды рыб и пр. К тому же, как показывает зарубежная практика, трудности с местной кухней гастрономическому туризму не помеха [9].

Прежде, чем гастрономический туризм в республике Коми станет реальным, необходимо проделать большую работу по созданию рынка, «дотягиванию» местных производителей и пр. Для данного региона формируется Корпорация развития туризма. Среди задач можно выделить: проведение гастрономического фестиваля «Парма-фест», работы с этническими блюдами, а так же с фермерами и ресторанами по вопросам поставок и увеличению общего уровня гастрономической культуры [9].

Актуальность продвижения и развития блюд национальной кухни коми связана с решением Правительства Республики Коми продвигать регион на туристском рынке. Гастрономия - это значимый ресурс территории, который способствует усилению туристской привлекательности территории [43].

Республику Коми в области гастрономии могут продвигать такие национальные блюда, как: рыбные пироги (черинянь) и шаньги с разнообразными начинками, которые могли бы стать основой для формирования гастрономического бренда региона [43].

Для народа коми свойственна еда, которая состоит из зерновых культур, и в первую очередь из ржи. Существуют такие виды хлеба, как "тупысь"

(выпечен из ржаной муки на поду) и "ярушник" (готовится из ячменной муки).

Выпечка коми-пермяков многообразна - блины, оладьи, колобки, однако самые почитаемые - это рыбные пироги (черинянь) и шаньги с кашей. Безусловно, начинки могут быть самыми разнообразными - с ягодами, грибами, капустой, творогом и пр. К муке добавляют листья рябины и малины, толченую солому и траву. Из этого следует, что пища коми народа натуральная, экологичная и легка в приготовлении. Поэтому ее можно отнести к категории "здорового питания" [43].

Бесчисленные богатства лесов, рек и озер республики отражаются в национальной кухне: наваристая уха из хариуса и семги, строганина из нежного мяса молодого оленя.

Сердце каждого гостеприимного дома в Коми с давних времен была русская печь, в которой готовились пышные квадратные шаньги с начинкой из творога или ягод или ароматные рыбники. Для праздничного стола зачастую запекали птицу целиком, такую как рябчик, глухарь, гусь или куропатка, делали пельмени, которые подавались на деревянных дощечках. Количество праздничных блюд на столе могло превышать десяти видов [29].

В простые дни зачастую делали кашу в глиняном горшочке, которую готовили рано утром. Во время поста приготавливали грибные супы. Помимо этого, коми славятся своим умением запекать мясо в молоке [29].

Заслуженный почет и любовь отдавались молочным продуктам. В русской печи томились молоко (йов), творог (рысь) и сметана (нок). Часто их подавали со сладкими ягодами, которые заменяли сахар [29].

Так же, помимо молока, существовало большое количество разнообразных напитков: березовый сок (зарава), хмельное пиво (сур), полезные морсы из сушеных ягод и трав, компоты и отвары, которые отлично утоляли жажду летом и согревали зимой [29].

На сегодняшний день, отведать блюда коми, приготовленные по старинным рецептам, можно в ресторанах и кафе национальной кухни.

С 2014 года в Сыктывкаре проводится этнофестиваль под названием «Люди леса» - это целый комплекс мероприятий, которые раскрывают традиции «лесных» культур. Интерактивная программа вовлекает участников в процесс мероприятия. Название фестиваля отражает не только территорию проживания древних фино-угорских народов, но и их мировосприятие, ведь Лес в коми культуре – это одушевленное понятие. У него просили защиты в долгом пути и разрешения на большие работы. Лес – начало жизни, священное место, полное тайн [50].

Основу фестиваля составляет фино-угорская культура с акцентом на культуру народа коми. Проводимый фестиваль «Люди леса» является большим шагом к сохранению богатой культуры фино-угорских народов [50].

Главной темой ежегодного фестиваля является этнопогружение, которое включает в себя: звуки природы, национальные забавы для детей и взрослых, творческие и кулинарные мастер-классы, дегустация национальных блюд и напитков [50].

В 2016 году фестиваль акцентировался на коми-мифе о происхождении мира, в котором первоисточником всего живого была утка-мать. Именно она была символом фестиваля 2016 года, что отразилось на оформлении всех площадок. Для поддержки фестиваля, команда аниматоров создала мультфильм в коми-пермяцком зверином стиле по мотивам об утке-прародительнице [50].

На территории фестиваля были организованы активно действующие интерактивные площадки, которые предлагали гостям экскурсии, дегустации, мастер-классы, конкурсы и театральные представления [50].

Таким образом, можно сделать следующий вывод: в республике Коми есть множество своих национальных блюд, которые могут продвигать регион в области гастрономии. Отведать их можно в любом кафе национальной кухни. С 2014 года в Сыктывкаре проводится ежегодный этнофестиваль «Люди леса», который раскрывает традиции коми народа.

Глава 3. Проектирование гастрономического тура в Сыктывкар

3.1. Нормативно-правовая база проектирования туристского продукта

Туристскую деятельность регулирует большое количество нормативно-правовых документов, потому что туристский продукт состоит из комплекса таких услуг, как: питание, размещение, транспорт, экскурсионные и прочие услуги.

Национальное туристское законодательство состоит из общих и специальных нормативно-правовых актов.

К общим нормативно-правовым актам относят: Конституцию Российской Федерации, Гражданский кодекс Российской Федерации, федеральные законы «О лицензировании отдельных видов деятельности», «Об охране окружающей среды», «О рекламе» и так далее.

В специальные нормативные документы входят: федеральные законы «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию». Так же к ним относятся такие государственные стандарты, как: ГОСТ Р 50690-2000 «Туристские услуги. Общие требования», ГОСТ Р 50681-2010 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг», ГОСТ Р 32611-2014 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов», ГОСТ Р 51185-2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» и т.д. [11, 12, 14, 15].

Нормативно-правовым актом, относящимся к национальному туристскому законодательству, для республики Коми будет являться Закон от 09 апреля 1999 года № 17-РЗ «О туристской деятельности в республике Коми». «Настоящий Закон определяет правовые, социальные, экономические и организационные основы развития туризма в Республике Коми, регламентирует участие органов государственной власти, общественных объединений, юридических и физических лиц в развитии туризма в Республике Коми и

обеспечивает реализацию прав граждан на отдых, удовлетворение их духовных потребностей, приобщение к культурно - историческим ценностям.» [22].

На основе нормативно-правовых документов, регулирующих туристскую деятельность, будет разработан гастрономический тур в город Сыктывкар. Данный тур включает в себя экскурсию по этнопедагогическому центру в селе Пажга, знакомство со старинными коми-национальными музыкальными инструментами, мастер-класс по бересте, посещение кафе и ресторана национальной коми-кухни, а так же финно-угорского этнографического парка (приложение).

Таким образом, можно сделать следующий вывод: туристская деятельность регулируется множеством документов, на основе которых будет разработан туристический продукт по теме выпускной квалификационной работы.

3.2. Разработка гастрономического тура «Лесная кухня»

Проектируемый тур включает в себя комплекс определенных туристских услуг. Согласно ГОСТ Р 50690-2000 «Туристские услуги. Общие требования», туристская услуга – это результат деятельности организации или индивидуального предпринимателя по удовлетворению потребностей туриста в организации и осуществлении тура или его отдельных составляющих [14].

Основные показатели маршрута.

Вид: кулинарный (гастрономический).

Название тура: «Лесная кухня».

Протяженность (км): 117.

Продолжительность тура: 4 дня, 3 ночи.

Предполагается, что в разработанном туре смогут принять участие все желающие, вне зависимости от пола и возраста.

Перечень услуг, входящих в общую стоимость тура: проживание, питание (завтрак), экскурсии, мастер-классы, трансфер и другие услуги по желанию путешественников за дополнительную плату.

Согласно ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг», программа туристского обслуживания включает в себя:

- 1) разработку маршрута путешествия;
- 2) формирование списка соисполнителей туристских услуг, включая средства размещения, предприятия питания, транспортные компании и организации, оказывающие дополнительные услуги (экскурсионные организации, экскурсоводы-предприниматели, спортивные сооружения, театры, музеи и др.);
- 3) установление периода времени/продолжительности отдельных услуг исполнителем;
- 4) формирование перечня экскурсий с указанием посещаемых объектов;
- 5) разработку перечня туристских походов, прогулок, комплекса услуг по организации досуга;

- 6) определение продолжительности пребывания туристов в каждом пункте маршрута;
- 7) установление минимального и максимального количества туристов, участвующих в путешествии (численность группы);
- 8) определение видов и количества транспортных средств, используемых для перевозки туристов;
- 9) определение потребности в экскурсоводах (гидах), гидах-переводчиках, инструкторах-проводниках, сопровождающих лицах и в другом обслуживающем персонале с необходимым уровнем подготовки и квалификации;
- 10) разработку форм и видов рекламных, информационных и картографических материалов, описаний путешествия, памятки и др.

На основе современного состояния индустрии питания в туризме, а так же специфики организации гастрономического туризма в некоторых странах мира, изучив кулинарные традиции коми-народа, была разработана следующая программа гастрономического тура (табл. 1). Она будет проходить в республике Коми, а именно в городе Сыктывкар и Сыктывдинских районах (с. Ыб и с. Пажга).

Таблица 1

Программа тура

День	Расстояние (км)	Время	Мероприятие
1		17:00	Встреча туристов в аэропорту или на ж/д вокзале Сыктывкара. Трансфер до отеля «Авалон», размещение
		19:00	Ужин в ресторане коми-национальной кухни «Спасский»
2		9:00	Завтрак, сбор вещей
	62	11:00	Трансфер Сыктывкар – с. Ыб
		12:30	Прибытие в с. Ыб. Размещение в гостинице «Финноугория», расположенной на территории этно-парка

продолжение таблицы 1

		13:30	Обзорная прогулка по территории парка, экспозиция костюмов финно-угорских народов, мастер-класс по изготовлению сувениров и приготовлению коми-шанег
		18:00	Ужин в кафе финно-угорской кухни «Финноугория»
3		9:00	Завтрак, сбор вещей
	18	11:00	Трансфер с. Ыб – с. Пажга
		12:00	Прибытие в село Пажга, гостиный комплекс «Савапиян», размещение
		14:00	Экскурсия по Этнопедагогическому центру; знакомство со старинными коми-национальными музыкальными инструментами; мастер-класс по бересте
		17:00	Отправление в гостиный комплекс «Савапиян», посещение туристской программы «В гости к Матвею»
4		9:00	Завтрак, сбор вещей
	37	11:00	Трансфер до аэропорта или ж/д вокзала, отправление домой

Список соисполнителей услуг представлен в таблице 2.

Таблица 2

Соисполнители услуг

Наименование услуги	Предприятие-исполнитель данной услуги
Трансфер (4 дня / 3 ночи)	ООО «Караван тур»
Экскурсии	- ГАУ РК Финно-Угорский этнокультурный парк; - МБУДО "ЦЭВД" (с. Пажга); - ГК «Савапиян» (с. Пажга).
Мастер-классы	- ГАУ РК Финно-Угорский этнокультурный парк; - МБУДО "ЦЭВД" (с. Пажга);
Питание	- ООО «Калинка» (Сыктывкар) - ГАУ РК Финно-Угорский этнокультурный парк (с. Ыб) - МБУДО "ЦЭВД" (с. Пажга)

Размещение	- ООО «Автоцентр» (Сыктывкар) - ГАУ РК Финно-Угорский этнокультурный парк (с. Ыб) - ГК «Савапиян» (Пажга)
------------	---

В состав общей стоимости тура так же входит транспортное обслуживание туристов. Аренду транспортного средства, а именно микроавтобус Hyundai Grand Starex, предоставляет компания ООО «Караван тур» [21].

При посещении гостиничного комплекса «Савапиян» гостям будет предложена для посещения туристская программа «В гости к Матвею», которая состоит из [40]:

1. обзорная экскурсия по гостевому комплексу;
2. посещение контактного зоопарка (минифермы);
3. дегустация домашнего кваса живого брожения, козьего молока (по желанию);
4. чаепитие и посиделки (чай на травах в русском самоваре на углях, угощение свежим медом в сотах, домашними пирожками);
5. свободное время, игры на детской площадке, фотосессии, купание в водоеме, рыбалка).

Питание на маршруте предусмотрено двухразовое (в кафе/ресторане, завтраки в местах размещения).

Выбор исполнителей услуг питания и размещения обоснованы тем, что они расположены вблизи экскурсионных объектов, а так же наличием национальной кухни в предприятиях питания.

Список финно-угорских блюд, предлагаемых кафе «Финноугория»: грузди, оленина, семга по-коми, салат с редькой, бифштекс по-венгерски с овощами [42].

На рисунках 1, 2 и 3 представлено меню коми-национальной кухни ресторана «Спасский» [41].

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД
Рыбное ассорти по-коми (муксун х/к, щокур х/к, пыжьян м/с, омуль м/с, помидор св., масло сливочное)	60/60/80/80
Мясное ассорти из оленины (оленина пикантная, оленина с/к, колбаса с/к Юбилейная, окорок Заполярный, оленина пресованная, филей оленин запечённый)	210
Оленина с/к с брусникой	75/50/10/2
Колбаски из оленины к пиву	100
Лосятина отварная с хреном и брусникой	75/50/30
Грузди солёные со сметаной «Сола тшак»	200/10/4

САЛАТЫ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД
Капуста по-коми «Шома капуста» (капуста, вымоченная по особому рецепту с черным хлебом)	220
Редька тёртая «Вуштём кушман» (редька, лук репчатый, сметана)	160/30
«Вуштём моркова кушман» редька, тёртая с морковью	160/30
Овощной салат «Гожся салат» (капуста по-коми, картофель, огурцы консервированные, лук репчатый, зелёный горошек, яйца, растительное масло)	175/20
Грибы с картофелем «Картупеля тшак» (грузди солёные, картофель, лук репчатый, брусника, растительное масло)	90/50/15
«Северянка» (оленина с/к, яблоки, брусника, огурцы свежие, майонез)	180

Рис. 1. Меню коми-национальной кухни ресторана «Спасский»

СУПЫ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД
Суп по-коми из белых грибов «Тшак ва»	250/20/2
Уха «Печорская» из судака и семги «Черпа юква»	250/2
Похлёбка из оленины	250/50
Борщ по-коми «Коми борщ»	200/30
«Йёла кушман» холодный суп из редьки с молоком	250

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД
«Охотничий трофей» (жаркое из мяса лоса с можжевельным ароматом)	320
Котлета «Таёжная» (котлета из мяса лоса, фаршированная брусничкой)	200
Оленина тушёная в пиве	200
Оленина с клюквенным соусом (тушёная вырезка оленя с натуральной клюквой)	170
Пельмени из оленины «Пельменя шыд»	250/50
Мясо «по-Ижемски» «Картупеля пёжём кёр яй» (жаркое из оленины, подается в горшочке)	250/2
Мясо «по-Северному» «Кукань яй войвывса-ногён» (жаркое из телятины, подается в горшочке)	250/2
Лангеттики из телятины с грибами	200/2
Люля-кебаб из оленины	200/50
Колбаски «Егерьские» из мяса лоса с соусом из чёрной смородины	230/100

Рис. 2. Меню коми-национальной кухни ресторана «Спасский»

К ЧАЮ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД
Шаньга ржаная с картофелем «Картупеля шаньга»	1/75
Шаньга ржаная с творогом «Рыська шаньга»	1/75
Морошка в сахаре «Сакара пув»	75/75

НАПИТКИ

НАИМЕНОВАНИЕ	ВЫХОД
Морс клюквенно-брусничный «Турпув ва»	1/200
Кисель из свежих ягод — густой «Вотбса кисель»	1/200

Рис. 3. Меню коми-национальной кухни ресторана «Спасский»

Результатом проектирования услуги «туристское путешествие» являются следующие технологические документы туристского предприятия [13]:

1. технологическая карта туристского путешествия;
2. график загрузки туристского предприятия;
3. информационный листок к туристской путевке, который предоставляется потребителю.

Список услуг, предоставляемых за отдельную плату, и цены на них представлены в таблице 3.

Таблица 3

Дополнительные услуги гостевого комплекса «Савапиян»

Наименование услуги	Цена
Русская баня	5000 руб. (4 часа). Каждый последующий час +1000 руб.
Веники (березовые, смешанные: береза, липа, пихта, дуб)	От 100 руб./ шт.
Услуги банщика-парильщика	300 руб. (1 парение 5-7 мин) 500 руб. (2 парения 5-7 мин)
Мангал	300 руб.
Фотосессии	100 руб.

Схема трассы маршрута указана на рисунках 4, 5 и 6.

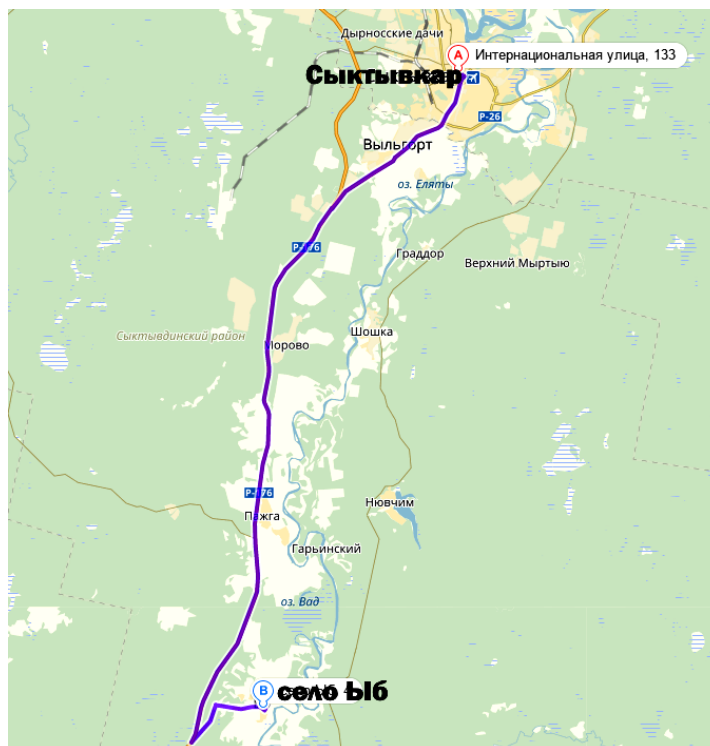


Рис.4. Схема трассы маршрута Сыктывкар – с. Y16

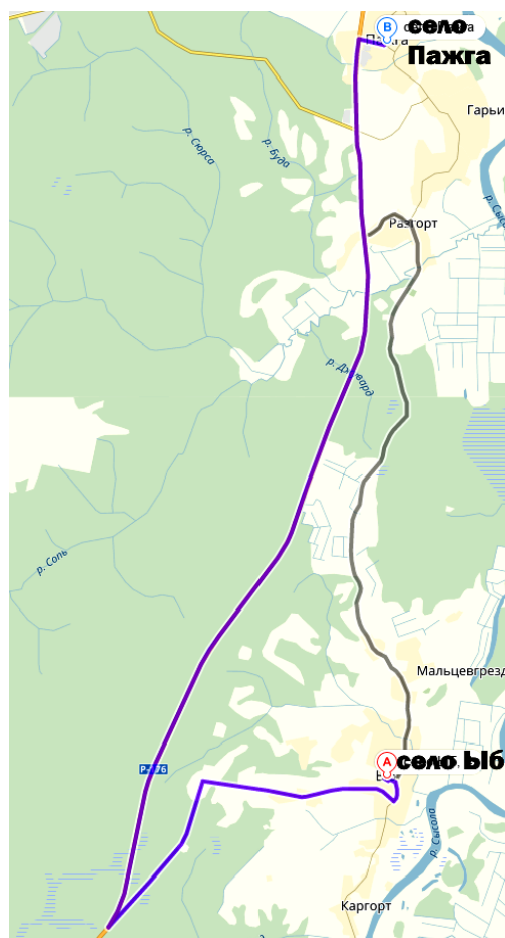


Рис. 5. Схема трассы маршрута с.Y16 – С. Пажга

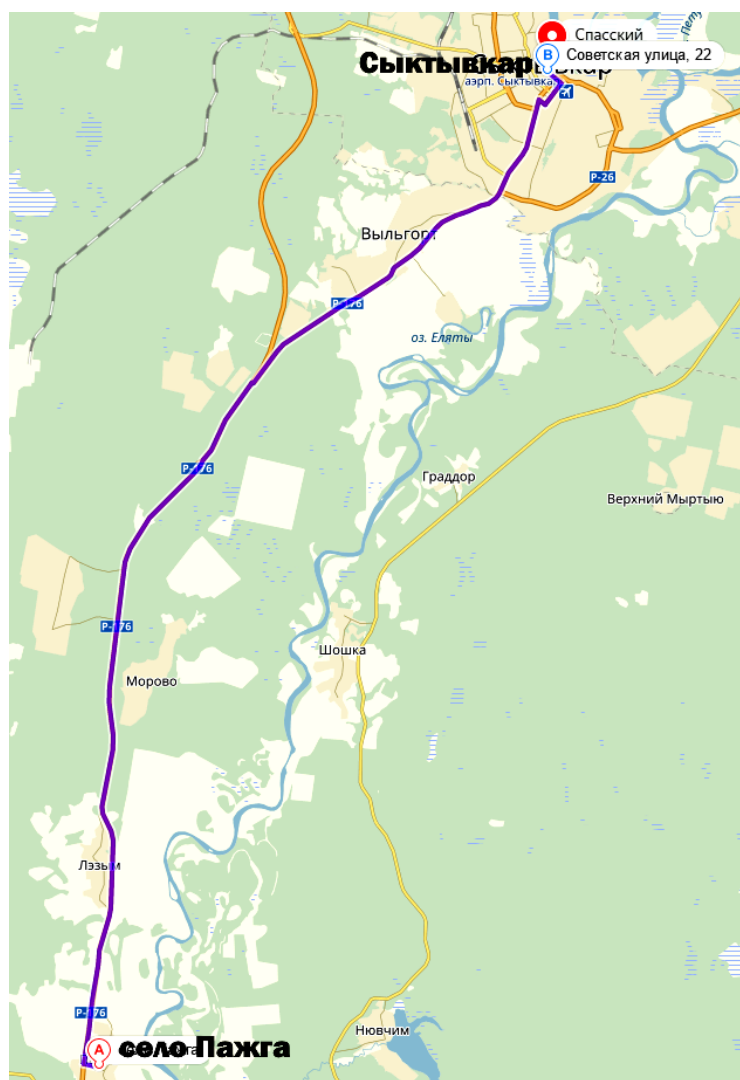


Рис. 6. Схема трассы маршрута с. Пажга – Сыктывкар

3.3. Расчет стоимости тура

На данном этапе необходимо рассчитать, какова будет стоимость данного тура, исходя из того, что в нем будет участвовать группа из 4 человек и одного сопровождающего гида.

Для этого необходимо рассчитать все расходы на транспортное, экскурсионное обслуживание и проживание.

Расходы на транспортное обслуживание. В первый день тура транспортные услуги будут необходимы в течение 3х часов. Исходя из стоимости одного часа аренды микроавтобуса Hyundai Grand Starex (700 руб.), получим 2100 руб. за 3 часа пользования. В последующие дни передвижение будет осуществляться по межгороду, стоимость которого равна 20 руб./км. Из этого следует: цена трансфера за второй день (62 км) – 1240 руб., за третий (18 км) – 360 руб. и за четвертый (37 км) – 740 руб. Таким образом, суммировав все данные, получим 4440 руб. за пользование услугой трансфера в течение 4х дней на всю группу [21].

Предполагается, что услуги сопровождающего во время перевозок туристов по маршруту будет осуществлять гид Худовеков Авксентий. Стоимость его работы составляет 600 руб./час. Всего за четырехдневный тур его услуги потребуются в течение 9 часов. Это значит, что его работа на группу (4 чел.) составит 5400 руб. Из этого следует: $5400:4=1350$ руб./чел.

Расходы на экскурсионное обслуживание:

- вход в парк «Финноугория» = 50 руб./чел.;
- обзорная экскурсия по парку = 500 руб./чел.;
- кулинарный мастер-класс по выпечке коми шанег в печи = 2500 руб./группа (625 руб./чел на группу из 4х человек);
- мастер-класс «Лыковый конь» = 230 руб./чел. (В крестьянском укладе символ коня имел охранительный смысл и занимал важное место в магии плодородия. Участники мастер-класса за полчаса научатся создавать из лыка лошадей, которые защитят дом от злых и тёмных сил и станут стильным дополнением интерьера.);

- мастер-класс «Ловец снов» = 390 руб./чел. (Это талисман, защищающий спящего от злых духов. Плохие сны запутываются в паутине, а хорошие проскальзывают сквозь отверстие в середине.);
- экскурсия по Этнопедагогическому центру, знакомство со старинными коми-национальными музыкальными инструментами, мастер-класс по бересте = 500 руб./чел.;
- туристская программа «В гости к Матвею» = 350 руб./чел.

Итого получается: $50+500+625+230+390+500+350=2645$ руб./чел.

Ниже, в таблицах 4 и 5, представлены виды номеров в местах размещения по программе тура и стоимость за размещение в них [39, 42].

Таблица 4

Виды номеров отеля «Авалон»

Номер	Стоимость размещения
Одноместный стандарт	4400 руб./сутки
Одноместный комфорт	4900 руб./сутки
Двухместный стандарт (Twin)	4400 руб./сутки
Двухместный стандарт (Double)	5000 руб./сутки

Таблица 5

Виды номеров гостиницы «Финноугория»

Номер	Стоимость размещения
Двухместный однокомнатный	2200 руб.
Четырехместный двухкомнатный	4000 руб.

Так же в стоимость тура входит проживание в гостевом комплексе «Савапиян», которое на одного человека составит 1250 руб./сутки [40].

Так как группа туристов состоит из 4х человек, то для проживания в отеле «Авалон» им будет предложены два двухместных номера стандарт

(Twin). Это значит, что стоимость на одного человека составит 2200 руб./сутки.

Для размещения в гостинице «Финноугория» для бронирования будет выгоден четырехместный двухкомнатный номер, потому как цена на одного человека составит 1000 руб.

Суммируя все расходы, получим следующее:
 $1110+1350+2645+(1250+2200+1000)=9555$ руб./чел.

Косвенные налоги (НДС 18%) = $9555*0,18=1719$ руб.

Прибыль (20%) = $9555*0,2=1911$ руб.

Продажная стоимость = себестоимость продукта + НДС + прибыль.

Продажная стоимость = $9555+1719+1911=13185$ руб./чел. (Для группы из 4х человек).

Для продвижения нового туристского продукта необходимы активные рекламные действия. Это могут быть: яркое и привлекающее внимание объявление на официальном сайте турфирмы, информация в СМИ и пр. Таким образом покупатели будут информированы о новом туристском продукте и о местах его приобретения. Так же это стимулирует спрос и заинтересованность среди покупателей.

Заключение

В заключении хотелось бы отметить, что гастрономический туризм может стать одним из востребованных видов туризма, так как для того чтобы лучше познать национальную культуру региона, необходимо опробовать его национальную кухню. Данный вид туризма способствует развитию регионов, создает дополнительные рабочие места и привлекает туристские потоки.

На основе выполненного исследования сделаны следующие **выводы**.

1. Гастрономический туризм – это вид туризма, основная цель которого – это знакомство с национальной кухней разных стран. Его главными чертами являются: знакомство с национальной кухней региона, не является сезонным и каждая страна имеет возможность для его развития.

Виды гастрономического туризма: сельский, ресторанный, образовательный, экологический, событийный, комбинированный.

2. Гастрономический туризм достаточно широко распространен во всем мире и пользуется довольно большим спросом. В целом во многих странах мира увеличивается популярность восточной кухни. Однако, лидеры в гастрономической сфере (Италия и Франция) прочно закреплены и остаются привлекательными направлениями в области гастрономического туризма.

3. Гастрономический туризм в России начал свое развитие относительно недавно. На данный момент в стране пользуются большим спросом гастрономические туры выходного дня, которые не требуют большого количества времени. Так же в России начало увеличиваться количество ресторанов с национальными блюдами какого-либо региона. Степень развития гастрономического туризма сильно различается по субъектам Российской Федерации. Так, одним из регионов, наиболее успешных в продвижении гастрономического туризма, является Астраханская область.

В России имеется огромное количество ресурсов для развития гастрономического туризма. Однако, продвижение данного вида

путешествий сдерживает ряд проблем: недостаточное количество и качество рекламы о гастрономическом туризме, слабо развитая туристская инфраструктура, не соответствие цены качеству предлагаемых продуктов и услуг, малое число кулинарных фестивалей.

4. На основе гастрономических ресурсов республики Коми был разработан туристский продукт «Лесная кухня», который представляет собой гастрономическое путешествие. Основной его целью является знакомство с национальной кухней коми-пермяков. Продолжительность тура – 4дня/3 ночи, протяженность – 117 км. Общая стоимость тура для группы из 4-х человек составляет 13185 руб./чел. Сюда включено проживание, питание (завтрак), экскурсии, мастер-классы по приготовлению пищи и трансфер. Для данного тура нет определенной целевой аудитории, потому как в нем могут принять участие все желающие.

Таким образом, развитие гастрономического туризма в разных регионах России, включая республику Коми, может стать сильным, дополнительным стимулом развития туристической индустрии в нашей стране.

Библиографический список

1. Аналитическое агентство ТурСтат [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://turstat.com/bestgastronomictoursrussia2017>.
2. *Андреева И. В.* - Теории и практики управления: вызовы современности: сборник трудов 13 ежегодной научно-практической конференции факультета менеджмента/ СПб: Отдел оперативной полиграфии НИУ ВШЭ – Санкт-Петербург, 2013. - С. 496-506.
3. *Артемова Е.Н., Воронина А.В.* - Кулинарные фестивали как форма продвижения здорового питания и образа жизни / в сборнике: Здоровье человека и экологически чистые продукты питания-2014: материалы Всероссийской научно-практической конференции (31 октября 2014г., г. Орел), Госуниверситет – УНПК. – Орел: Госуниверситет – УНПК, 2014. – С. 460.
4. *Ашкинадзе И.И., Коплик А.А.* - К вопросу о развитии гастрономического туризма в курортном регионе / Инновации. Менеджмент. Маркетинг. - 2014.
5. *Богатырева Е.В.* Гастрономический туризм в России как перспективное направление внутреннего и въездного туризма / в сборнике: Физическая культура, спорт, туризм: научно-методическое сопровождение. – Пермь, 2016. - С. 88-90.
6. *Буценко Е. Д.* - Гастрономический туризм как популярное направление в туризме // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 33. – С. 56–60.
7. *Веретенников А.Н., Соломахина Е.А.* - Экономика. Инновации. Управление качеством. - 2016. № 2 (15). С. 36-38.
8. *Воронина А.В., Артемова Е.Н.* – Роль кулинарных фестивалей в развитии гастрономического туризма России / в сборнике: Физическая культура, спорт, туризм: научно-методическое сопровождение - материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. - 2016. - С. 215-217.
9. Гастрономический туризм в России: направления и перспективы [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://ppjournal.ru/idea/3116-gastronomicheskij-turizm-v-rossii-napravlenija-i-perspektivy>.
10. Гастрономический туризм: как это делают соседи [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://vkusnozhit.com/articles/gastronomicheskij-turizm-kak-eto-delayut>.
11. ГОСТ Р 32611-2014 Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов.

- 12.ГОСТ Р 50681-2010 Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг.
- 13.ГОСТ Р 50681-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг.
- 14.ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.
- 15.ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
- 16.*Гришкин В.В., Дорофеев В.А. –Национальные особенности индийской кухни / в книге: Языковые и культурные реалии современного мира - Всероссийская научно-практическая конференция. - 2015. - С. 65-68.*
- 17.*Дементова А.О. - Гастрономический туризм в России: проблемы и перспективы развития / в сборнике: Геосфера Сборник научных статей студентов, магистрантов, аспирантов и молодых ученых. - Уфа, 2016. - С. 207-209.*
- 18.*Долматов Г. М. - Международный туристический бизнес: история реальность и перспективы. Ростов-на-Дону.: Феликс, 2010. – С. 239.*
- 19.*Драчева Е.Л., Христов Т.Т. - Российские регионы: взгляд в будущее. - 2015. № 3 (4). С. 36-50.*
- 20.*Завьялова В. Н. - Русский язык в системе межкультурной коммуникации: межвузовский сборник научных трудов. – Хабаровск: ДВГГУ, 2012. – С. 1.*
- 21.Заказ автобусов – Сыктывкар [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.taxireport.ru/perevozki/info/4031/karavan-tur.html>.
- 22.Закон от 09 апреля 1999 года № 17-РЗ «О туристской деятельности в Республике Коми».
- 23.*Здоров А. Б. - Экономика туризма. - М.: Финансы и статистика, 2009. – С. 134.*
- 24.Издательство Lonely Planet [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://atlasmap.ru>.
- 25.*Карабаева А.З., Лукьянченко А.Д. - Гастротуризм в Астраханской области и предпосылки для создания гастрономической карты. - Туризм и рекреация: инновация и Гис-технологии: материалы V Международной научно-практической конференции, г. Астрахань, 25-26 мая 2012 г», - г. Астрахань, Изд. дом «Астраханский университет», 2012 - С. 336-338.*
- 26.*Карабаева А.З., Лукьянченко А.Д. - Развитие гастрономического туризма в России и в Астраханской области / Астраханский вестник экологического образования. – 2014.*
- 27.*Карабаева А.З., Лукьянченко А.Д. - Туристический потенциал Астраханской области и его использование. / Материалы V Международной*

- научно-практической конференции (23-24 марта 2012 г., г. Астрахань) Географические науки и образование. - 2012. – С.84-85.
28. *Кляп М.П. Шандор Ф.Ф.* - Современные разновидности туризма: Научн. пособие. – М.: 2011. 334 с.
29. Коми-кухня – Гастрономический туризм – Республика Коми [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://russianroutes.ru/m/komikukhnya/>.
30. *Косолапов, А. Б.* - География российского внутреннего туризма: учеб. пособие – 3-е изд., стер. – М.: КноРус, 2010. – С. 272.
31. *Кочергин И.В.* - Регионоведение. Китай – М.: Восточная книга, 2013. – С. 480-482.
32. *Кривцов И.В., Бараташвили Э.Э., Косильникова Т.Л.* - гастрономический туризм как драйвер развития региональной сферы туризма и гостеприимства Волгоградской области / в сборнике: Агроэкологический туризм как инструмент устойчивого развития сельских территорий в регионах России и за рубежом. – Волгоград, 2015. С. 101-106.
33. *Кусков А. С., Голубева В. Л.,* - Рекреационная география – М.: Флинта, 2014. – С. 135.
34. *Линькова А.А., Максименко А.Г.* – Современные тенденции в организации гастрономических туров / Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. - 2015. - С. 209-213.
35. *Максименко А.Г.* - Правовая документация, регламентирующая требования к персоналу туристской индустрии / Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. - Краснодар, 2012. – С. 343-347.
36. *Малкандуева Л.А., Карданова Ф.Х.* – Перспективы развития гастрономического туризма / Успехи современной науки и образования. - 2016. - С. 122-124.
37. Мир впечатлений [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://impression.ru>.
38. Национальные кухни народов мира. Австралийская кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/zz305-australia.html>.
39. Официальный сайт отеля «Авалон» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.avalonhotel.ru>.
40. Официальный сайт гостевого комплекса «Савапиян» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://экотуризмкоми.рф/services/3267210>.
41. Официальный сайт ресторана «Спасский» этнопарка [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://спасский.рф>.

- 42.Официальный сайт Финно-угорского этнопарка [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ethnopark-rk.ru>.
- 43.Половко А.В., Борисок Н.А., Сидорова П.Р., Сенюкова М.Н., Уланова Н.Р., Тарасенко Е.Н. – Создание в сыктывкарском торгово-технологическом техникуме модели гастрономического бренда республики Коми «Аслыслун мусса» (самобытная земля) / в сборнике: Современные проблемы развития техники, экономики и общества Материалы I Международной научно-практической заочной конференции. - 2016. - С. 208-210.
- 44.Сапожникова Н. В. - Кулинарное путешествие в Каспийскую столицу. – Издание 3-е, дополненное. – Астрахань: ООО «Типография Нова», 2012. – С. 220.
- 45.Смирнова К.И. - Древняя и Новая Романия. - 2015. - С. 289-297.
- 46.Сопровождающий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://syktyvkar.jobdab.ru/perevodchik-gid-menedzher-sf75397.html>.
- 47.Сычева В. О., Шпенькова К. С.- Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2014. – № 7 (июль). – С. 126–130.
- 48.Туристический портал Away.com [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://away.com/>.
- 49.Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
- 50.Фестиваль культуры лесных цивилизаций «Люди Леса» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://trip2rus.ru/event/2803>.
- 51.Хорошко А.М. – Особенности китайской кухни / в сборнике: Россия и Китай: история и перспективы сотрудничества - Материалы V международной научно-практической конференции. - 2015. - С. 442-444.
- 52.Юрьева В.А., Рыгина Е.А. – Гастрономический туризм: понятие и направления / в сборнике: Молодёжь Сибири - науке России - Международная научно-практическая конференция. - 2014. - С. 488-492.

Карта финно-угорского этопарка

