

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»
Институт гуманитарного и социально-экономического образования
Кафедра социологии и социальной работы

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ТУРИЗМА В РОССИИ

Выпускная квалификационная работа бакалавра
по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)
профилю подготовки «Сервис»
специализации «Туризм и гостиничный сервис»

Идентификационный код ВКР: 517

Екатеринбург 2018

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»
Институт гуманитарного и социально-экономического образования
Кафедра социологии и социальной работы

К ЗАЩИТЕ ДОПУСКАЮ:
Заведующая кафедрой СЦР
_____ Л.Э. Панкратова
« ____ » _____ 2018 г.

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ

Выпускная квалификационная работа бакалавра
по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)
профилю подготовки «Сервис»
профилизации «Туризм и гостиничный сервис»

Идентификационный код ВКР: 517

Исполнитель:
студентка группы ТГС-413

А.Е. Шестакова

Руководитель:
доцент кафедры социологии и
социальной работы,
канд. педагогических наук, доцент

Н.Б. Титова

Нормоконтролер:
ст. преподаватель кафедры
социологии и социальной работы

В.С. Куимов

Екатеринбург 2018

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа выполнена на 77 страницах и содержит 34 источника литературы, 3 приложения на 11 страницах.

Ключевые слова: ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ВИДЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР.

Объектом работы является гастрономический туризм как вид туризма.

Предметом работы выступают проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в России.

Цель работы – выявить и проанализировать проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в России.

Во введении раскрыта актуальность темы, степень её научной разработанности, практическая значимость работы, сформулированы цели и задачи исследования, определён объект и предмет работы, определена практическая значимость работы.

В первой главе «Теоретические основы изучения гастрономического туризма» рассмотрена характеристика основных понятий, виды и функции гастрономического туризма, раскрываются особенности гастрономического туризма в России и зарубежных странах.

Вторая глава представляет собой анализ рынка гастрономического туризма на примере г. Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Новосибирска и Нижнего Новгорода, динамика развития гастрономического туризма, интервью с менеджером турфирмы для выявления проблем и перспектив гастрономического туризма и разработанный гастрономический тур.

В третьей главе представлена методическая разработка теста на тему: «Понятие, функции и виды гастрономического туризма»

В заключении подведены итоги работы, сформулированы ключевые выводы, обозначены перспективы развития гастрономического туризма в России.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА	7
2. СОСТОЯНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ.....	31
3. МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ	47
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	59
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	61
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - Анализ рынка гастрономического туризма в России.....	66
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 - Протокол интервью.....	74
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 - Технологическая карта маршрута "Вкусы Коломны и Золотого Кольца"	77

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Туризм принадлежит к сфере услуг и является одной из крупнейших и динамично развивающихся отраслей экономики. За время своего существования он превратился в мощную индустрию и плотно вошел в нашу жизнь. Сейчас туризм насчитывает множество разновидностей. В данном случае нас интересует гастрономическом туризм.

В настоящее время развитие гастрономического туризма как отдельного вида является актуальной проблемой, поскольку гастрономический туризм – явление новое и его развитие в России поэтапно набирает обороты. Такой вид туризма пока только начинает появляться в нашей стране, и подобных туров в чистом виде нет, поэтому компоненты гастрономических туров добавляют в основные программы. А, если встречаются, то это непродолжительные туры – туры выходного дня.

Целевая аудитория гастрономического туризма становится все шире, что повышает спрос на гастрономические туры. Это не только те, кто любит просто вкусно и разнообразно питаться. Это могут быть кулинарные профессионалы, которым необходимо постоянно обучаться, участвовать в мастер-классах. Сейчас популярно вести здоровый образ жизни и следить за своим питанием. От этого любителей экологически чистых продуктов становится все больше, так как в настоящее время натуральные, экологически чистые и качественные продукты, правильно приготовленные блюда не часто встретишь и можно спутать с подделкой. Качественная продукция становится ценностью и повышает спросы на туры в места, в которых производят экологически чистые продукты по особым технологиям, известные еще нашим предками.

Неотъемлемой частью культуры того или иного общества связано напрямую с приемом пищи. Кухня народов России богата и разнообразна. На территории России проживает около двух сотен национальностей, каждая из

которых имеет свои продуктовые предпочтения и, как следствие, традиционные блюда, особенности их приготовления и рецептуры.

По сравнению с зарубежными странами мы значительно отстаём в продвижении гастрономического туризма. Но в связи с повышением курса валют появился спрос на внутренний туризм, а это является хорошей возможностью для развития гастрономического туризма в России.

Степень научной разработанности. В последнее время возрастает интерес к гастрономическому туризму, что диктует расширение теоретических исследований. Основные научные работы по данному виду туризма: «Еда без границ. Правила вкусных путешествий» Марины Мироновой и «Гастрономический туризм: современные перспективы и тенденции», авторы: Драчёва Е. Л. и Христов Т. Т. и др.

Эмпирическую базу исследования составило интервью с менеджером турфирмы, статистические данные, анализ предложений на рынке гастрономического туризма в г. Москва, Санкт-Петербург, Новосибирск, Екатеринбург, Нижний Новгород.

Практическая значимость работы. Результаты исследований могут быть использованы в дальнейшем для развития гастрономического туризма в России, разработанный тур «Вкусы Коломны и Золотого Кольца» может быть рассмотрен турфирмами с целью внедрения данного продукта на туристический рынок. Материалы исследования и методическая разработка тестовых заданий могут быть применены на занятиях по учебным дисциплинам, связанных с сферой туризма.

Объектом работы является гастрономический туризм как вид туризма.

Предметом работы выступают проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в России.

Цель работы – выявить и проанализировать проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в России.

Для достижения этой цели были поставлены следующие задачи:

- Проанализировать предложения на рынке гастрономического туризма в России (Москва и Санкт-Петербург, Екатеринбург, Нижний Новгород, Новосибирск).
- Рассмотреть динамику развития гастрономического туризма в России.
- Провести интервью с менеджером турфирмы.
- Разработать на основе собранной и проанализированной информации гастрономический турпродукт на территории России из г. Екатеринбург.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИЗУЧЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Специфика гастрономического туризма как вида туризма. Чтобы разобраться в том, что такое гастрономический туризм нужно определиться с понятием самого слова туризм. Таких определений великое множество, поэтому в данной работе мы остановимся на определении, данном в ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ 30335/ГОСТ Р 50646, а также следующие термины с соответствующими определениями: туризм – это временные выезды (путешествия) граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства из мест постоянного проживания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без занятия оплачиваемой деятельностью в стране (месте) временного пребывания¹.

Гастрономический туризм – это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт.

Однако гастрономический тур как услуга – это нечто большее, чем просто путешествие, поскольку он является хорошо продуманным комплексом мероприятий для дегустации традиционных в определенной местности блюд, а также отдельных ингредиентов, не встречающихся больше нигде в мире, имеющих особый вкус².

Объектами гастрономического туризма являются:

¹ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

²Нехаева Н. Е., Терехова Ю. С. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России. Сборник статей по материалам XXXIV международной научно-практической конференции «Естественные и математические науки в современном мире». Новосибирск: СибАК. 2015. С.82

– страны, кухня которых наиболее популярна на мировой арене (Италия, Франция, Португалия, Испания, Австрия, Бельгия, Германия и т. п., а так же экзотические традиции Китая, Индии, Японии, Мексики, Израиля и стран арабского мира)¹.

– регионы, известные продуктами, производящимися в этой местности. Например, такие регионы Франции как Бордо, Бургундия, Шампань, известные своими уникальными винами. Голландские города Гауда и Эдам, в которых производятся сыры.

– так называемые, «ресторанные города», главный критерий выделения таких дестинаций - это наличие заведений представляющих разнообразные виды кухонь, стилей и форматов (Нью-Йорк, Лондон, Париж, Токио, Гонконг). Для получения статуса «ресторанного города», город должен обладать уникальной кухней, определяющей пищевую культуру; стандартами качества, декором и роскошью, которые настолько высоки, насколько это вообще возможно. В общем, статус лучших ресторанов не должен находиться под сомнением. Наконец, должна существовать определенная критическая масса людей (местные жители и туристы), готовая тратить деньги на эти рестораны;

– отдельные рестораны, выделяющиеся качеством и эксклюзивностью кухни, оригинальным меню или же имеющие статус «лучших»;

– предприятия, известные своей кулинарной продукцией;

– учреждения, предоставляющие образовательные услуги по направлениям кулинарии и гастрономии;

– кулинарные мероприятия: фестивали, ярмарки, праздники, дегустации, мастер-классы, выставки, конференции².

¹Гастрономические туры. [Электронный режим]: Режим доступа:

https://tonkosti.ru/Гастрономические_туры

² Драчева Е.Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. 2015. №3. С.46

Целевая аудитория гастрономических туров включает, в первую очередь, туристов – гурманов, для которых хорошее блюдо - нечто большее, чем просто еда; а также туристов, желающих приобщиться к культуре страны через ее национальную кухню. Во-вторых, это туристы, использующие гастрономический тур в целях прохождения обучения, мастер-классов и получения профессиональных навыков (повара, сомелье, дегустаторы, рестораторы). В-третьих, это представители турфирм, путешествующие с целью изучения данного туристского направления для расширения своего бизнеса благодаря внедрению подобных туров¹.

Функции гастрономического туризма:

1. дегустационная (дегустация национальных блюд).
2. развлекательная (участие в гастрономических фестивалях с развлекательной программой).
3. познавательная (познание культуры народа, его традиций через пищу).
4. образовательная (участие в мастер-классах по приготовлению блюд)

На рынке туризма гастрономические туры представлены несколькими вариантами:

- проживание в отеле, где все дегустации прописаны в экскурсионной программе;
- непосредственное участие туриста в приготовлении блюд, что можно назвать мастер-классом от шеф-повара;
- индивидуальный тур, где сам клиент прописывает каждую деталь своего гастрономического путешествия².

¹ *Теоретические основы гастрономического туризма* [Электронный источник]: Режим доступа:http://studbooks.net/682824/turizm/teoreticheskie_osnovy_gastronomicheskogo_turizma

² *Кляп М.П. Шандор Ф.Ф. Современные разновидности туризма: Научн. пособие.* – М.: 2016.334 с.

И.В. Зорин и Т.П. Каверина предложили следующую классификацию видов гастрономического туризма. Гастрономический туризм имеет несколько направлений.

1) Тур по сельской местности - это вид тура, который предполагает временное пребывание туристов в сельской местности с целью дегустации местной кухни и продуктов, производимых в этом регионе, а также может включать участие в сельскохозяйственных работах. Обязательное условие: средства размещения туристов, индивидуальные или специализированные, должны находиться в сельской местности или малых городах без многоэтажной застройки. Такие туры интересны не только своей кулинарной составляющей, но и тем, что дают возможность через пищу и продукты окунуться в повседневную жизнь местных людей, узнать их обычаи, привычки, порядки и прочие тонкости, подчас удивительные и непонятные представителям другого языка и культуры¹.

2) Ресторанный тур – поездка, включающая посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством, эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью.

3) Образовательный тур – это тур, целью которого является обучение в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а также курсов и мастер - классов².

4) Экологический тур – тур, включающий посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими (их еще называют «био») продуктами и их производством³.

5) Событийный тур – тур, ориентированный на посещение местности в определенное время с целью участия в общественных и культурных

¹Технология разработки [Электронный режим]: Режим доступа: https://studwood.ru/1128634/turizm/tehnologiya_razrabotki_gastronomicheskogo_tura

²Там же

³Технология разработки [Электронный режим]: Режим доступа: https://studwood.ru/1128634/turizm/tehnologiya_razrabotki_gastronomicheskogo_tura

мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники¹.

б) Комбинированный тур – поездка, содержащая несколько вышеперечисленных направлений. Комбинированные туры подходят для туристов «со стажем», тех, кто уже знаком с гастрономией той или страны, иначе тур может оказаться информативно перенасыщенным

Существует другая классификация, где гастрономические туры можно разделить на два вида: городские и сельские («зелёные»).

Принципиальное отличие заключается в том, что, отправляясь, в сельскую местность турист стремится попробовать экологически чистый продукт, без каких-либо добавок. Например, «зеленые» туры предлагают сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфеля. Здесь можно узнать старинные рецепты приготовления тех или иных кушаний, увидеть, как собираются ингредиенты для них и самому лично поучаствовать в каждой стадии процесса. Привлекательными являются винные туры, во время которых в зависимости от времени года можно дегустировать различные сорта вина и поучаствовать в процессе его изготовления.

Городской гастрономический тур предполагает посещение кондитерской, фабрики, ресторана, где можно поучаствовать под присмотром мастера в создании продукта, а также его дегустация. Кроме того, существуют туры, которые знакомят не с различными блюдами в одной местности, а с одним блюдом в разных местностях.

Гастрономический монотуризм – особый вид гастрономического туризма, посвященный одному продукту².

Самые популярные монотуры:

- винные;
- пивные;

¹Там же

²Виды и объекты туризма. Общий словарь. Гастрономический монотуризм – Гужевой туризм [Электронный источник]: Режим доступа: <https://konsulmir.com/vidy-i-obekty-turizma-obshhij-slovar-gastronomicheskij-monoturizm-guzhevoj-turizm/>

- сырные;
- кофейные.

Винный тур – это разновидность туристической программы, основная цель которой – познакомить туриста с виноделием данной страны или региона. Рассчитаны такие маршруты на любителей и ценителей вина, как начинающих, так и опытных (а вовсе не на напыщенных специалистов, способных, не моргнув глазом, «разложить» содержимое бокала на доли сахаров и кислот), так что скучно в винном туре определённно не будет. В ходе поездки гости знакомятся с винной картой страны, наслаждаются сельскими пейзажами винодельческих районов, посещают замки и хозяйства, принимают посильное участие в сельхозработах (например, в обрезке лозы или сборе винограда), осматривают винные погреба и, конечно, дегустируют, обоняют и вкушают. Кроме этого, во многие программы включены приятные бонусы: возможность составить свой собственный купаж и увезти бутылку с индивидуальной этикеткой в Россию, восхитительный опыт давки винограда ногами (чаще всего это предлагается в Греции), наконец, кулинарно-винные курсы, на которых подскажут, как составить идеальное сочетание поллюбившегося вина и блюд местной кухни.

В отличие от «городских» гастрономических туров, винные программы предполагают пребывание на лоне природы, в сердце виноградных полей. Атмосфера здесь царит и в прямом, и в переносном смысле сельская: ранние подъёмы, здоровая пища, труд на свежем воздухе и простые человеческие радости, типа посиделок у костра и разучивания па местных танцев. Конечно, не обходится и без шоппинга – последний день винного тура обычно включает визит в аутлет или торговые галереи. Попробовать лучшие вина мира можно в таких странах как Франция, Италия, Грузия, Испания, Израиль, Молдова¹.

Пивной тур – это вид гастрономического туризма, посвященный в основном пивным фестивалям. Такие туры создаются для пивоваров и простых любителей пива. Есть два основных вида фестивалей: первый – фестивали,

¹Винные туры [Электронный режим]: Режим доступа: https://tonkosti.ru/Винные_туры

которые ведут просветительную деятельность (где представлены всевозможные сорта, пивоварни со всего мира, порой читают лекции и проходят встречи с пивоварами); второй – фестивали, которые включают исключительно развлекательную и культурную программу. По посещаемости фестивали разные: есть глобальные большие ежегодные, на десять тысяч человек, а есть более камерные, которые проходят в барах на 150 человек¹.

Когда речь заходит о фестивале пива, первым на ум приходит мюнхенский Октоберфест. Действительно, это самый популярный пивной фестиваль на планете, но далеко не единственный. Поклонники пенного напитка при определенном упорстве могут путешествовать из одной страны в другую круглый год, сравнивая местные обычаи и размах народных гуляний. Вот основные пивные фестивали мира:

1. Фольксфест в Штутгарте. Фольксфест в Штутгарте – самый главный конкурент баварского праздника. Особенность фестиваля в том, что он ориентирован на семейное времяпрепровождение и является скорее праздником урожая, чем чисто пивной вакханалией. На фестивале создается атмосфера жизни на свежем воздухе, в деревне, с неспешным течением времени, подчиненного законам природы. Впервые фестиваль провели в 1818 году по указанию короля Вильгельма Вуртембергского. Официально праздник начинается в 11 часов утра, когда мэр Штутгарта откупоривает первую бочку пива. В первое воскресенье фестиваля по городу проходит красочное шествие, состоящее из наряженных повозок, груженных бочками пива, и толпы людей в ярких костюмах. Время проведения: конец сентября — начало октября, продолжительность — 2 недели².

2. Пивной уик-энд в Брюсселе. Большой пивной уик-энд в Брюсселе собирает любителей пива со всей Бельгии, приезжают и ближайшие соседи: французы, голландцы, люксембуржцы. Открывается фестиваль красочным парадом пивоваров. Более 30 пивоварен предлагают гостям попробовать почти

¹Пивной туризм. Зачем ездить на пивные фестивали по всему миру [Электронный режим]: Режим доступа: <https://perito-burrito.com/posts/beerfestivals>

²Фестивали пива в мире [Электронный режим]: Режим доступа: <https://tonkosti.ru>

400 сортов хмельного напитка. Фестиваль отличается от своих европейских собратьев бережным отношением к кошельку любителя пива. Стоимость кружки пива не превышает 1 EUR. Время проведения: начало сентября, продолжительность — 2 дня.

3. Большой пивной фестиваль в Лондоне. Большой пивной фестиваль проходит и в выставочном центре «Олимпиа» в Лондоне. Ежегодно здесь можно попробовать более 350 сортов настоящего английского эля, почти 60 сортов сидра и насладиться первоклассным пивом из Бельгии и Германии. Развлечения фестиваля — игры в дартс, кегли и настольный футбол, конкурсы старинных застольных песен, аттракционы и живая музыка. Время проведения: август¹.

4. Пертерборо. Гулянья на пивном фестивале в Пертерборо, Англия, длятся до самого утра. На празднике гостям помимо нескольких сортов местного пива предлагают отведать продукцию известных мировых производителей, а также традиционный английский сидр. Время проведения: конец августа, продолжительность — 5 дней.

5. Бразильский пивной фестиваль. Бразильский пивной фестиваль — самое грандиозное мероприятие такого рода за пределами европейского континента. Штат Санта-Катерина принимает во время фестиваля почти 2 млн. туристов. Традиционное развлечение — пивной марафон, во время которого участники состязания бегут полтора километра, выпивая каждые 300 метров по большой кружке пива. Время проведения фестиваля: первые 20 дней октября.

6. Фестиваль пива в Денвере. Большой фестиваль пива в Денвере, ведущий свою историю с 1982 года, отличается необычайным разнообразием сортов хмельного напитка. Факт наличия здесь самого большого ассортимента пивных марок даже зафиксирован в Книге рекордов Гиннеса. Свою продукцию здесь представляют более 300 пивоварен со всех США. Время проведения: начало октября, продолжительность — 3-5 дней.

¹ *Фестивали пива в мире* [Электронный режим]: Режим доступа: <https://tonkosti.ru>

7. Лимассольский фестиваль пива. Лимассольский фестиваль пива — главное пивное пиршество на Кипре, собирающее множество гостей со всей Европы. Дегустации янтарного напитка сопровождаются выступлениями звезд классической и рок-музыки. С наступлением сумерек публику развлекают диджеи, а кульминацией фестиваля становится грандиозный карнавал на побережье Средиземного моря. Время проведения: вторая половина июля, продолжительность — 3 дня.

8. Чешский национальный пивной фестиваль. Чешский национальный пивной фестиваль проводится в Праге с 2008 года, но уже завоевал необычайную популярность, благодаря особому национальному колориту. На фестивале можно отведать более 70 сортов чешского пива, расположившись в одном из 8 шатров на 1000 посадочных мест. У фестиваля своя валюта — пивные талеры. В 2011 году один талер можно было приобрести за 44 CZK. Обменивая деньги, рассчитывайте свои возможности, талеры обратно не выкупаются. Время проведения: последние 2 недели мая¹.

9. Фестиваль пива в Белграде. Фестиваль пива в Белграде — один из самых посещаемых в Юго-Восточной Европе. Особенность сербского фестиваля — широкий выбор пивных брендов и разнообразная музыкальная программа. Каждый вечер и каждую ночь публику развлекают популярные балканские исполнители. Приезжают в Белград и звезды мировой сцены, в 2010 году, к примеру, перед гостями фестиваля выступил знаменитый итальянский диджей Бенни Бенасси. Время проведения: вторая половина августа, продолжительность — 5 дней.

10. Фестиваль пива в Циндао. Международный фестиваль пива в Циндао, Китай, — самый масштабный в Азии. Во время фестиваля устраиваются массовые развлечения, выступают артисты, проводятся спортивные соревнования и, самое главное, дегустации китайского и импортного пива. Время проведения: последние 2 недели августа.

¹ *Фестивали пива в мире* [Электронный режим]: Режим доступа: <https://tonkosti.ru/Фестивал>

11. Московский фестиваль пива. На Московском фестивале пива свою продукцию представляют производители пива из столицы и регионов России, Белоруссии, Украины, также на фестивале можно отведать самые популярные сорта европейского пива — из Германии, Чехии, Ирландии, Бельгии и Великобритании. Программа фестиваля включает в себя спортивные и культурно - развлекательные мероприятия. Время проведения: в середине лета, продолжительность — 3 - 5 дней¹.

Сырный тур— это одна из разновидностей гастрономических путешествий. Цель такой поездки — посещение местности, где специализируются на производстве какого-либо вида сыра².

В мире есть несколько признанных стран-лидеров, где мастерство сыроварения достигло невероятно высокого уровня, а сам продукт стал стойко ассоциироваться с местом своего происхождения.

Франция, Италия, Германия, Голландия, Швейцария — топ - места в Европе, куда мечтает попасть каждый ценитель сыра.

Что может привлечь в сырном путешествии настоящего гурмана:

- посещение частных сыроварен с экскурсией по залам с профессиональным оборудованием. Шанс увидеть, как старинные рецепты воплощаются в жизнь с помощью современных технологий.

- экскурсия в подвалы, где вызревает сыр.

- кулинарные курсы или мастер-классы. Образовательная встреча с сырным «сомелье», на которой можно узнать все об оттенках вкуса и сочетаемости разных видов сыра.

Самые популярные направления для сырного туризма:

1. Франция. Францию по праву называют королевством сыров, ведь здесь почти в каждой провинции производится свой неповторимый сорт. Всего в

¹Там же

²Все о сырном туризме в Европе: куда поехать и какие виды сыра попробовать [Электронный режим]: Режим доступа: <http://travelyourway.com.ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>

стране выпускают более 400 разновидностей этого вкуснейшего продукта. Самые «сырные» области во Франции — это Нормандия и Бургундия.

Тематическая «достопримечательность» во Франции — Храм сыроделия в Альпах (101 км от курорта Шамони). Здесь в Музее сыра вы сможете продегустировать самые популярные сорта и познакомиться с этапами превращения молока в сыр, в ресторане оценить местные способы приготовления блюд с этим ингредиентом, а также купить любимейший сорт в магазине Храма Сыроделия¹.

Одним из самых любимых сыров Наполеона был Эпуас (Epoisses). Это мягкий сыр из сырого коровьего молока с красивой красновато-оранжевой глянцево-корочкой. Но его запах настолько резкий и неприятный, что этот сыр официально запрещено перевозить в общественном транспорте Франции.

2. Италия. В итальянской кухне роль сыра просто неопределима. Пицца, паста, тирамису — все эти блюда невозможно представить без сырного ингредиента. Поэтому кто-кто, а итальянцы точно знают толк в производстве этого продукта. Если планировать сырный тур в Италию, то лучше в начале осени — самое подходящее время для поездки. А все потому, что как раз в это время проходит Международный сырный фестиваль в Бра (Пьемонт). В город съезжаются представители сыроварения более чем из 20 стран мира. Прямо на улице проводятся дегустации самых лучших сортов сыра, кулинарные мастер-классы, конкурсы и образовательные мероприятия. Истинные профессионалы своего дела научат создавать, подавать и употреблять сыр².

3. Швейцария. Среднестатистическому туристу о разновидностях швейцарского сыра известно не так много. А между тем в Швейцарии производится более 450 видов сыра. И горячая любовь населения к этому продукту проявилась в создании национальных блюд из расплавленного сыра, которые стали знамениты во всем мире — раклет и фондю.

¹Все о сырном туризме в Европе: куда поехать и какие виды сыра попробовать [Электронный режим]: Режим доступа: <http://travelyourway.com>.

Тем, кто приезжает в сырный тур в Швейцарию, страна предложит готовый вариант развлечения — поездка на сырном поезде. Так называют экспресс, который ходит по специальному маршруту (Монтре — Шато д'О). Там можно увидеть, как варится сыр в традиционной дровяной печи и после попробовать его, а также наслаждаться чудесными панорамами за окном на протяжении всей поездки.

В Швейцарии производят один из самых дорогих сыров в мире стоимостью около 1 000 евро за килограмм. Его делают из молока лося и дойка возможна только в определенное время года и длится не меньше 3 часов. Такой сыр можно попробовать на ферме Moose House.

4. Нидерланды. В Нидерландах есть свои, проверенные временем рецепты сыроварения, которые позволяют создавать уникальные сырные продукты, любимые во всем мире. Гауда, Эдам, Маасдам — эти сыры вошли в повседневный рацион многих наших семей. Узнать, каков их оригинальный вкус, можно только на официальной родине.

Перенестись в атмосферу Средневековья и попробовать настоящий фермерский сыр можно на ярмарке в Алкмааре. Здесь раз в неделю устраивают просто сырную феерию — вся площадь Каасмаркт устилается аппетитными головками сыра, и каждый желающий может принять участие в сырном аукционе. Также сырные рынки есть в городах Гауда и Эдам¹.

«Голландским» у нас часто называют любой твердый сорт сыра. И этой традиции есть занятное историческое объяснение: отсчет официальной истории сыроварения в России начался с того времени, когда Петр I пригласил из Голландии профессиональных сыроваров. До этого продукт из свернувшегося молока был известен как «сырный творог».

5. Германия. Где еще можно попробовать «пивной» сыр, как не в Германии? Со времен Карла Великого — говорят, он был тем еще гурманом — сыроварение стало приобретать уникальные национальные особенности. А

¹Все о сырном туризме в Европе: куда поехать и какие виды сыра попробовать [Электронный режим]: Режим доступа: <http://travelyourway.com.ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>

осваивать это дело предки немцев начали еще во II веке до нашей эры, так что Германию можно считать одним из самых древних производителей сыра в мире.

В Ганновере находится Европейский сырный центр. Только там готовят специалистов в данной области — настоящих сырных сомелье. На складах центра находится огромное количество видов сыра, поэтому Ганновер иногда называют «сырным Диснейлендом».

В Германии есть один необычный сыр Мильбенкэзе (Milbenkase). Его производят в Вюрхвице по весьма шокирующей технологии: в творог помещаются пылевые клещи, которые выделяют энзим, способствующий созреванию. Когда сыр станет сморщенным темным комочком — тогда он считается готовым к употреблению. Немцы считают, что этот сыр позволяет выработать иммунитет к аллергии на домашнюю пыль¹.

Кофейные туры – это путешествия на территорию стран, которые занимаются производством кофе, а в дальнейшем и на территорию самих производств. На первый взгляд, в этом нет ничего интересного, но это только на первый взгляд. Такие туристические направления открывают отличные перспективы для любителей кофе такие как:

— Возможность своими глазами оценить, как именно производят любимый напиток. Там продемонстрируют все, начиная от этапов подготовки, и заканчивая этапом обработки почти готового продукта. Всем желающим предлагают посмотреть на зеленые плантации кофе, когда оно еще на стадии созревания, понаблюдать, как собирают зерна, как их сушат и жарят, обмалывают и упаковывают.

— Возможность попробовать уникальные, редкие и экспериментальные сорта кофе. На текущий момент на рынке имеется много сортов кофе, но еще больше не доходит до конечного потребителя по тем или иным причинам, и

¹Все о сырном туризме в Европе: куда поехать и какие виды сыра попробовать [Электронный режим]: Режим доступа: <http://travelyourway.com.ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope/>

кофейные туры – это отличная возможность попробовать подобные редкие и уникальные сорта.

— Перспектива научиться различать качество кофе и место его производства. Многие кофейные туры предоставляют возможность получить мастер - класс у экспертов кофейного дела, которые много лет работают с этим замечательным напитком.

Попробовать и узнать все о кофе можно в Турции, Бразилии, Кубе, Коста – Рике, Индонезии и Вене.

Следует отметить ряд особенностей гастрономических туров.

Первой особенностью являются экскурсионные туры, которые включают в себя знакомство с местной кухней, особенности блюд и напитков, их сочетаемости; технологию - производства, обработки и хранения в определенной стране, т.к. у каждой нации и даже региона - свои традиции.

Другая - специализированные поездки, в которых проводится обучение дегустации или приготовлению различных блюд. Профессиональный повар, сопровождающий туристов, дает мастер-классы по приготовлению национальных блюд со всеми нюансами.

Принято считать идеальным временем для проведения гастрономических путешествий - это осень. Осень - традиционное время сбора урожая и, что замечательно, многие европейские города проводят масштабные праздники, связанные с его дегустацией¹.

Специфические черты гастрономического туризма:

- условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны и это уникальная отличительная черта данного вида туризма. Также гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур.

- кулинарный туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но в отличие от других видов туризма знакомство с

¹ *Гастрономический туризм (Винный туризм) [Электронный режим]:* Режим доступа: <http://materiki.ru/gastronomicheskij-turizm-vinnye-tury/>

национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия. Продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров - является неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

- продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров - является неотъемлемой частью любого гастрономического тура¹.

Продолжительность гастрономических туров полностью зависит от желания клиентов. Это могут быть как и выходные, так и полноценные две недели насыщенного отдыха. Организаторы туров отталкиваются не только от насыщенности программы, но и от удаленности направления. Обычно гастрономические туры по Европе обычно делятся от 3 до 8 дней, в Юго-Восточной Азии более популярны программы на 7 – 11 дней, а в Латинскую Америку есть смысл отправляться на срок от 10 до 15 дней.

Самыми же популярными являются поездки длительностью 3 – 5 дней – так называемые «уикенды» на близкие расстояния за счет своей небольшой продолжительности и доступной цены².

Гастрономические туры, подобно всякому эксклюзиву, удовольствие не из дешёвых. В известной мере это объясняется индивидуальным подходом к клиенту: на гастротуры невозможно набрать большую группу, поэтому программа чаще всего рассчитывается на одного-двух человек. Стоимость зависит от многих факторов — направления, продолжительности, времени года и т. п. Поездки на значимые гастрономические события — например, на гурмэ-фестиваль в Санкт-Морице, обойдутся дороже. В целом, отправляясь в путешествие по популярным программам (в Италию, Испанию, Францию) стоит рассчитывать на сумму от 1500—1800 EUR за недельный тур. Стоимость

¹*Теоретические* основы гастрономического туризма [Электронный режим]: Режим доступа: http://studbooks.net/682824/turizm/teoreticheskie_osnovy_gastronomicheskogo_turizma

²*Стоимость* и продолжительность гастрономических путешествий [Электронный режим]: Режим доступа: <http://thunter.ru>

эксклюзивных маршрутов, типа поедания улиток на Мадагаскаре, может достигать до 5000 EUR¹.

Таким образом, в настоящее время множество людей выбирают место для отдыха не по наличию великолепных пляжей или количества исторических достопримечательностей, а исходя из гастрономической привлекательности той или иной страны.

Развитие гастрономического туризма в России. В настоящее время развитие гастрономического туризма как отдельного вида является актуальной проблемой, поскольку гастрономический туризм – явление новое и его развитие в мире поэтапно набирает обороты, но уровень изучения данной темы - низкий. Такой вид туризма пока только начинает появляться в России, и подобных туров в чистом виде нет, поэтому компоненты гастрономических туров добавляют в основные программы². А, если встречаются, то это непродолжительные туры – туры выходного дня.

Наибольшей популярностью пользуются туры, предполагающие посещение таких объектов гастрономического туризма как рестораны, музеи, посвященные определенному продукту пищевой промышленности или сельского хозяйства, а также предприятия, фермы и другие места национально-культурной значимости. Важно отметить, что на объектах, ориентированных на гостротуристов, сервис должен быть организован в духе национального колорита.

Но несмотря на то, что регионы РФ предлагают туристам большой выбор туристических направлений, гастрономические туры остаются редким явлением, нежели планомерно реализуемой программой. «Сырые» и разноплановые предложения в этом сегменте закономерно приводят к снижению спроса. Четкого понимания, что из себя должен представлять гостротур, нет даже у поставщиков услуг, а гастрономические фестивали,

¹*Гастрономические туры* [Электронный режим]: Режим доступа: <https://tonkosti.ru>

²*Абрамкина Т.Н.* Гастрономическая составляющая регионального турпродукта / Материалы II Международной студенческой научно - практической конференции «Туризм как фактор социально - экономического развития территорий». Иркутск: ИрГУ.2012.С.9

проходящие в регионах, зачастую нивелируют саму идею гастротуризма. Потенциальных отдыхающих отталкивает и стоимость гастротуров. Например, стоимость маршрута выходного дня из Москвы во Владимир и Суздаль доходит до 10 000 рублей на человека. Сказывается также и отсутствие достойного продвижения турпродукта на рынке¹.

Как и в других аспектах, проблемы с продвижением гастрономического туризма связаны с большой территорией государства и особенно с отсутствием координации в деятельности участников рынка. Редким является продвижение национального продукта с акцентом на уникальность своего предложения. Многие регионы России продвигают схожие продукты – мёд, соленья, травяные чаи и др. Отсутствие централизованного подхода в наработках разных регионов, при отсутствии общей информационной базы, вынуждает участников рынка конкурировать с аналогичными продуктами соседних областей, что создает проблемы развития гастрономического туризма как на уровне регионов, так и на общегосударственном уровне. Ошибочной является стратегия развития гастротуризма, ориентированная на конкретный турпродукт, так, как особенностью нашей страны является именно разнообразие кухонь и кулинарная самобытность.

Не менее важным остается и подход к реализации кампаний по продвижению гастрономического туризма в России. Как правило, ресурсного потенциала региональных отделений туристических фирм недостаточно для проведения масштабных рекламных кампаний, включающих в себя рекламу в Интернете, продвижение на известных туристических интернет-площадках, рекламу в СМИ, наружную рекламу, почтовые рассылки, при этом преимущества и реальные выгоды комплексного подхода к рекламным акциям намного превысят затраты на их проведение.

Все же для развития гастрономического туризма в России почти недавно была создана организация АГТР. На сегодняшний день она является

¹ *Гастрономический туризм в России* [Электронный источник] :Режим доступа: <http://www.region-media.ru>

единственной в стране организацией, профессионально развивающей в России новое и перспективное направление — гастрономический туризм. АГТР (Ассоциация гастрономического туризма) появилась на свет 21 июля 2015 года. Их наивысшую квалификацию подтверждает сертификат World Food Travel Association и партнёрские отношения с этой авторитетной международной организацией¹.

Ассоциация гастрономического туризма России является некоммерческой и неправительственной структурой, находящейся в авангарде развития пищевого, гастрономического и кулинарного туризма. Они обладают передовыми технологиями и инструментами для развития и продвижения локальных продуктов, еды и напитков, местного туризма и индустрии гостеприимства. АГТР повышает профессионализм местных участников туристического рынка, рестораторов и отельеров, производителей локальной еды и напитков, выступают в качестве центрального узла, поддерживающего создание и развитие успешного и прибыльного бизнеса, защищая и поощряя локальные кулинарные и гастрономические культуры по всей России. В настоящее время Ассоциация поддерживает и связывает между собой 19 секторов экономики, развивает малый и средний бизнес в индустрии гостеприимства, а также работает над туристической привлекательностью сёл, городов и регионов.

В руководстве Всемирной туристской организации ООН (ЮНВТО) высоко оценили возможности для развития гастрономического туризма в России по итогам 2017 года в июле в Астрахани Первого международного форума-фестиваля «Гастрономические дороги Великого Шелкового пути – Путешествие за вкусом» и отметили роль поддержки Федерального агентства по туризму в организации мероприятия. Благодарственное письмо в адрес Руководителя Ростуризма Олега Сафонова направил Исполнительный директор международной организации г-н Чжу Шаньчжун.

¹Ассоциация гастрономического туризма в России [Электронный режим]: Режим доступа: <http://xn--80ag3bh.xn--p1ai/>

Масштабный международный форум-фестиваль, организованный правительством Астраханской области, Международным эногастрономическим центром и отельерами при поддержке ЮНВТО, Министерства культуры Российской Федерации и Ростуризма позволил представить гастрономическое разнообразие России и наметить пути сотрудничества в рамках программы ЮНВТО «Шелковый путь» между странами - участниками – Россией, Азербайджаном, Арменией, Грецией, Ираном, Испанией, Казахстаном, Китаем и Узбекистаном.

В ЮНВТО особо подчеркнули вклад гастрономии в формирование аутентичного образа любой территории, отметили роль гастрономического туризма в создании условий для устойчивого развития регионов и возможности России в продвижении этого вида туризма. «Будучи самой большой страной в мире, Россия славится своим богатым культурным наследием, традициями, разнообразием блюд и гостеприимством. Гастрономическое разнообразие России имеет большой потенциал и возможность стать основой развития одного из главных туристских продуктов страны», - отмечено в письме¹.

Аналитическое агентство ТурСтат выявило самые популярные направления гастрономического туризма в России. В топ - 10 городов и регионов России, популярных для гастрономического туризма, входят Москва, Санкт-Петербург, Московская область, Владимирская область, Казань (Республика Татарстан), Тверская область, Тульская область, Алтайский край, Калининградская область и Новгородская область. Рейтинг составлен по данным предложений гастрономических туров и фестивалей в 2017 году².

По данным [ТурСтат](#), наибольшей популярностью в России пользуются одно-двухдневные гастрономические или кулинарные туры по России выходного дня и поездки на гастрономические фестивали, где можно стать гурманом за несколько тысяч рублей.

¹ Федеральное агентство по туризму. Министерство культуры Российской Федерации [Электронный режим]: Режим доступа: <https://www.russiatourism.ru/news/13405/>

² Гастрономический туризм в России. Популярные гастрономические туры по России. [Электронный режим]: Режим доступа: <http://turstat.com/bestgastronomictoursrussia2017>

Например, гастрономический сет в ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга во время ресторанного фестиваля стоит от тысячи до двух тысяч рублей, однодневный гастрономический тур из Москвы в Тулу с посещением фабрики пряника и молочного комбината — две тысячи рублей, а тур из Москвы в Коломну с посещением фабрики пастилы и купеческим обедом — три тысячи рублей.

Винные туры по России больше всего развиты на юге страны, где производят виноградные вина: в Краснодарском крае, Ростовской области, Ставрополье и в Крыму. Для энотуризма плодово-ягодных вин стоит рассмотреть Центральную Россию, например, Тверскую область или Сибирь, к примеру, Алтайский край. В топ-10 самых популярных курортов и мест для винного туризма в России входят «Абрау-Дюрсо», «Массандра», «Эльбруд», «Левокумское», «Фанагория», «Инкерман», «Ведерников», «Мысхако», «Новый Свет» и «Золотая Балка»¹.

Среди популярных мест для энотуризма плодово-ягодных вин лидируют Весьегонск (Тверская область) и Бийск (Алтайский край).

В топ-5 российских энотуристов по спросу на винные туры входят туристы из Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Ростова-на-Дону и Челябинска.

По данным [ТурСтат](#), дневная экскурсия на российскую винодельню обойдётся менее тысячи рублей на двоих, а тур на выходные вдвоем с проживанием, питанием и дегустацией — от 11,5 тысяч рублей на Весьегонский винзавод ягодных вин в Тверской области до 39 тысяч рублей в Абрау-Дюрсо.

В силу своего расположения, на стыке двух континентов, Россия соприкасалась с самыми разными культурами, и необходимость существования

¹Винный туризм (Энотуризм) в России – Винные туры по России. [Электронный режим]: Режим доступа: <http://turstat.com/winetravelrussia2016>

на стыке цивилизаций Европы и Азии привела к формированию неповторимого национального менталитета¹.

Сегодня Россия – одно из самых многонациональных государств мира. Этническое разнообразие российских народов настолько велико, что чрезвычайно трудно их типизировать. Наиболее многочисленной на территории России является индоевропейская языковая семья, к которой относится 86% населения страны. Основной при этом является славянская группа (85% жителей России). Кроме этого, значительные доли населения России составляют семьи алтайская (8%), северокавказская (3%) и уральско-юкагирская (2%). К коренным жителям России относятся также малочисленные народы чукотско - камчатской и эскимосско-алеутской семей и некоторые этносы, говорящие на изолированных языках, не относящихся к какой-либо языковой семье. Каждый народ индивидуален, т. к. отличается укладом жизни, обычаями, историческими традициями, культурой.

Неотъемлемой частью культуры является кухня. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, ибо в ней в концентрированном виде отражается история, быт и нравы народа. В условиях такого этнического разнообразия в первую очередь стоит выделить русскую кухню, которая давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, щей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов.

Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о

¹ *Географическое* положение играницы России. Учимся географии. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.learngeography.ru/leags-323-1.html>

ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне¹.

Кухни тюркских народов не менее популярны среди россиян. Здесь и татарский бэлиш (беляш), эпочмак (курник), чэк-чэк (чак-чак); казахский бешбармак, куырдак, манты, кумыс; башкирская и чувашская кухни, во многом сходные с первыми двумя. Не менее востребованы и блюда северокавказских народов (хычины, халва, шурпа, хинкали). Поэтому развитие гастрономического туризма в нашей стране должно занимать важную позицию среди приоритетных направлений туристической сферы².

В России это сравнительно новый вид туризма, который стремительно развивается и приобретает все большую популярность. Предпосылки для его развития есть, и двигаться можно в следующих направлениях.

Во-первых, это рестораны национальных кухонь России, где гостям из других стран предлагают попробовать классические национальные блюда³. Открываются и целые комплексы, посетители которых могут познакомиться не только с традиционной кухней, но и узнать многое о культуре данного народа.

В Казани есть ресторан под названием «Дом татарской кулинарии», выполненный в духе татарской культуры. Подобного рода в Москве ресторан казахской кухни «Костанай».

В Ярославской области, предлагаются программы типа «Обед в русской избе». Они организуются в настоящем деревенском доме, хозяева которого принимают гостей в соответствии с русскими хлебосольными традициями.

Город Ногинск Московской области известен своим мороженым. На расположенном здесь Ногинском хладокомбинате тоже проводятся экскурсии,

¹Кухни народов России. Русская кухня. Справочник для ресторанного обслуживания туристов [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://supercook.ru>

²Русская кухня [Электронный режим]: Режим доступа: <http://www.redov.ru>

³Гастрономический отель: изысканная кухня для гурманов. Газета «Аргументы и факты» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.pskov.aif.ru>

во время которых любой желающий сможет узнать, как изготавливается данная продукция, а по окончании обязательна дегустация¹.

В селе «Медное» Тверской области на ферме LittleItaly, принадлежащей итальянцу Пьетро Мацца, с конца 1990-х годов варят сыры, пекут хлеб и кормят туристов блюдами итальянской кухни. Сюда приезжают погулять по скотному двору, прокатиться на лошади, послушать рассказ об итальянской культуре изготовления сыров, попробовать их и съесть обед, все ингредиенты для которого выращены тут же.

В Суздале посетителям покажут ферму, птичий двор, пасеку, расскажут о лекарственных травах, поведут по памятникам Суздаля. Важная часть программы – еда: капуста на меду, салат из дикорастущих трав, щи из крапивы и щавеля, запеченный гусь. Все продукты выращены здесь же, все блюда характерны для этих мест.

В Красногорском районе Алтайского края вскоре появится целая «Сырная деревня» в стиле XVIII века: музей со старинными сепараторами и молокомерами, в котором все стадии производства можно будет наблюдать через стеклянную стену. В проект войдет еще и уникальный «Сырный маршрут» для туристов, который уже начал работать в июле 2011 года. Главный его пункт – посещение ЗАО «Карагужинский маслосырзавод» с дегустацией сыров «Карагужинский», «Советский» и «Швейцарский».

В Кабардино-Балкарии туристическая компания «Эльбрус турсервис» разработала программу агротура в высокогорное балкарское село. Здесь предлагается пожить повседневной жизнью горца: переночевать в сакле пастуха, поучаствовать в сенокосе, позавтракать хычинами с айраном.

Новым направлением для гастрономического туризма станет проект «Сказочная карта России», стартовавший в 2010 году, который пополнился новым предложением. В рамках проекта будет также систематизирована информация, связанная с хлебосольными традициями России под названием «Вкусная карта России». Одним из направлений, которые будут включены в

¹ Русская кухня [Электронный режим]: Режим доступа: <http://www.redov.ru>

отдельно создаваемую карту, станет Ярославская область, где рядом с городом Мышкиным с его сказочной Мышкой-норушкой находится родина сразу двух сортов отечественного сыра – российского и пошехонского.

Кроме того, помимо хорошо узнаваемых брендов, таких, как тульский пряник, планируется развивать менее известные кулинарные места. Это, например, Камышин, претендующий на звание арбузной столицы России, или Псков как место добычи самого вкусного сметка. «Вкусная карта» будет представлена мировому обществу летом 2013 года¹.

Препятствием развития гастрономического туризма в России являются:

- недостаточно развитая инфраструктура;
- высокие тарифы на проезд (мало, кто из иностранцев и россиян будет платить деньги, чтобы пересечь бескрайние просторы нашей Родины с целью попробовать то или иное блюдо);
- несоответствие цены и качества сервиса;
- недостаточно развитый въездной и внутренний туризм.

Таким образом, гастрономический туризм в России находится на стадии формирования и вопрос о его развитии является актуальным на сегодняшний день. Предложений гастротуров мало и не имеют большой популярности. Россия имеет все возможности развития гастрономического туризма. Для этого необходима финансовая поддержка государства, сопутствующая инфраструктура – транспорт и гостиницы, подготовка кадров и квалифицированных специалистов.

¹Русская кухня [Электронный режим]: Режим доступа: <http://www.redov.ru>

2. СОСТОЯНИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ

Динамика развития гастрономического туризма в России. По оценке ТурСтат, гастрономический (кулинарный) туризм в России является одним из самых быстрорастущих во внутреннем туризме. В 2016 году рост рынка гастрономического туризма в России оказался в два раза быстрее роста рынка внутреннего туризма в стране равного 10%, а выездной гастрономический туризм снизился.

По данным ТурСтат, в России насчитывается более полумиллиона энотуристов. Например, самый популярный центр в российском винном туризме в Абрау-Дюрсо посетили триста тысяч человек в 2015 году, а в этом году спрос вырос более чем в полтора раза¹.

В целом рост внутреннего гастрономического туризма в 2016 году составил 26% по сравнению с тем же периодом 2015 года².

Анализ рынка гастрономического туризма в г. Москва, Санкт-Петербург, Новосибирск, Екатеринбург, Нижний Новгород. Для анализа рынка гастрономического туризма в России мы взяли первую пятерку крупнейших городов с населением более 1 000 000 человек:

1. Москва (12 330 126)
2. Санкт-Петербург (5 225 690)
3. Новосибирск (1 584 138)
4. Екатеринбург (1 444 439)
5. Нижний Новгород (1 266 871)³

Это связано с тем, что гастрономический туризм является эксклюзивным и дорогостоящим видом туризма, который имеет свою определенную аудиторию. В этих городах достаточно высокая платежеспособность населения,

¹ *Гастрономический туризм в России. Популярные гастрономические туры по России.* [Электронный режим]: Режим доступа: <http://turstat.com/bestgastronomictoursrussia2017>

² *Гастрономический туризм в России. Популярные гастрономические туры по России.* [Электронный режим]: Режим доступа: <http://turstat.com/bestgastronomictoursrussia2017>

³ *Крупнейшие города России (миллионники)* [Электронный источник]: Режим доступа: <https://сезоны-года.рф/города%20России.html>

где есть потребители, готовые покупать гастрономические туры по России и за рубежом.

Проанализировав рынок гастрономического туризма в Москве выяснилось, что 6 турфирм предлагают гастрономические туры по России см Приложение 1. Это «Магазин Путешествий», «GastroMania», «РЖД Тур», «Travel Hunter», Startour», «Simple travel» . См. Приложение 1, таблица 1.

Туроператор «Магазин Путешествий» является оператором экскурсионного туризма. Они специализируются на турах выходного дня по Москве, Подмосковию, Золотому Кольцу, Санкт-Петербургу, Пскову и др. Экскурсионных турах в Калининград, Казань, Урал, Поволжье, Карелия, а также в страны Ближнего Зарубежья: Белоруссию, Узбекистан, Армению, Грузию, Прибалтику; отдыхе в пансионатах, санаториях и домах отдыха в России и СНГ; автобусных турах в Сочи, Анапу и Крым. Занимаются горнолыжными турами, теплоходными круизами и корпоративным отдыхом. Они продают туры не только по России и странам СНГ, но и турами по Европе (Польша, Италия, Франция и др.)

«GastroMania». Это компания, специализирующаяся именно на гастрономических турах. Они подбирают индивидуальный маршрут для каждого клиента. Гастрономические туры предлагают по России и в зарубежные страны (Армения, Грузия, Латинская Америка, Китай, Бельгия, Ирландия, Таджикистан, ЮАР и многие другие). Варианты поездок самые разнообразные: корпоративные и туры выходного дня. Также организовывают каникулы для детей. Предоставляют дополнительно услуги: визы, аренда авто, авиабилеты.

«РЖД Тур» - турагенство, специализирующиеся на железнодорожном туризме. Среди направлений деятельности — внутренний и въездной железнодорожный туризм; организация массовых перевозок пассажиров и индивидуальных поездок VIP-персон; формирование специальных тематических поездов; реализация комплексных проектов с использованием

железнодорожных перевозок и возможностей железнодорожной инфраструктуры.

Продуктовая линейка направления «внутренний туризм» включает в себя организацию специальных туристических поездов, экскурсионные туры по России, путешествия на ретропоезде, тематические новогодние маршруты для детей, а также паломнические туры.

Въездной туризм представлен программами путешествий по Транссибирской магистрали и Шелковому пути (на поездах «Императорская Россия» и «Золотой орел»), а также круизными турами по Золотому кольцу и Северу России.

Особое внимание уделяется перевозке организованных групп детей к местам отдыха и оздоровления. Для этого используются как дополнительные вагоны в составе поездов регулярного сообщения, так и специальные детские поезда. В пути организуется 4-разовое питание, медицинское и полицейское сопровождение, а также анимация.

Кроме того, «РЖД Тур» может обеспечить перевозку любого количества человек по любому железнодорожному маршруту. Желаящим предоставляются вагоны категории люкс, вагоны-салоны, вагоны-рестораны, вагоны-бары.

В числе услуг компании по организации МICE-мероприятий для корпоративных клиентов и физических лиц — проведение конференций и бизнес-семинаров в поезде, организация деловых встреч, тимбилдинга и корпоративных туров. Поездки возможны по любым железнодорожным маршрутам.

Формирование программ под ключ, организация пресс-сопровождения и сопутствующих мероприятий на вокзалах и привокзальных территориях — всё это доступно в рамках формирования специальных тематических поездов.

Корпоративное командировочное обслуживание включает в себя оформление железнодорожных и авиабилетов, подбор и бронирование

гостиниц в России и за рубежом, организацию деловых и ивент-мероприятий и многое другое.

«TravelHunter»-туроператор, ведущий эксперт по гастрономическому туризму. Основные направления: Италия, Испания, Франция, Грузия, Азербайджан, Юг России и др. Разрабатывают индивидуальные и корпоративные туры и туры выходного дня, организуют специальные стажировки для поваров.

«Startour»-туристическое агенство. Startour имеет опыт по разным направлениям от массовых Турции, Египета, Туниса, Тайланда и другие до эксклюзивных Мальдив, Сейшельских островов, Лазурного Берега Франции, Танзании и Сардинии. Они предлагают групповые и индивидуальные туры; экскурсионные туры; бронирование отелей для самостоятельных путешественников; авиабилеты на все направления, морские и речные круизы; страховки для выезжающих за границу.

«SimpleTrave». Компания Simple Wine Travel туроператор (входит в Группу компаний Simple (крупнейший импортер алкоголя в РФ) предлагает уникальный на рынке РФ продукт эногастрономические путешествия в лучшие винодельческие регионы мира сопровождение винных экспертов.

Эксклюзивность предлагаемых программ, прежде всего, в том, что при их формировании они используют знания и опыт не только высококвалифицированных специалистов в области туризма, но и признанных экспертов в винном и ресторанном бизнесе.

Услуги: визовые, бронирование отелей, аренда автомобилей, организация свадеб, загранпаспорт, страхования.

Среди них популярны ресторанные туры по Москве т.к Москва является одна из самых популярных гастрономических объектов. Также, в основном, предлагаются туры по Золотому Колыцу, в города Тверской, Московской области .

Проанализировав рынок гастрономического туризма в Санкт-Петербурге выяснилось, что 11 турфирм предлагают гастрономические туры по России. См. Приложение 1, таблица 2.

«Мир Наизнанку сеть турагенств». Это турфирма, которая предлагает автобусные, групповые, железнодорожные, авиа, гастрономические, круизные, паромные и многие другие туры в Россию, Прибалтику, Скандинавию, Европу и Ближний Восток.

«Эста-Тосно»-турфирма имеет большое количество направлений, Россия, Прибалтика, Скандинавия, Европа, Ближний Восток, Азия, Австралия, острова Тихового океана, Северная Америка, Центральная Америка, Юж. Острова Атлантического океана, Антарктида и Арктика.

«Герр Питер»-турагенство, которое занимается турами по Европе, РФ и речными круизами.

«Вояж Трэвел». Многопрофильная туристическая компания, специализирующаяся на реализации групповых и индивидуальных туров в любую точку планеты. Они предлагают широкий спектр разноплановых групповых туров, организуем индивидуальные путешествия любой сложности, свадебные путешествия, осуществляем бронирование отелей, вилл и апартаментов по всему миру, продажу ж/д и авиа билетов, оформление финских виз.

«Сантатур» предлагает туристам разнообразные туры с вылетом из Санкт-Петербурга и Москвы в Израиль, Италию, Турцию, Болгарию, Тунис, Испанию, Грецию, на Мальту и в другие страны по выбору. Туры на паромах в Финляндию и Швецию и др.

Туроператор «Иволга». Для любителей экскурсионных туров мы разрабатываем доступные и интересные программы, ориентированные на туристов с разными пристрастиями. Классические экскурсионные туры с посещением ключевых достопримечательностей, шопинг-туры, гастрономические туры — с нами вы сможете подобрать идеальный для себя маршрут.

Туроператор «Иволга» предлагает туры выходного дня и праздничные туры на Новый Год и Рождество, SPA-курорты и лечебно-оздоровительные туры с термальными и минеральными источниками, горные курорты с живописными видами и трассами любой сложности, рассчитанными как на новичка, так и на любителя экстремальных спусков, с удобной инфраструктурой и первоклассным снаряжением.

«Эйм-Трэвел», Экрос Трэвли, Фантазия, Нави, Коралл Трэвел-туристические агентства, которые специализируются на выездном туризме и охватывают практически все популярные направления, такие как: Турция, Египет, ОАЭ, Испания, Кипр, Мальта, Италия, Болгария, Тунис, Марокко, Канары, Хорватия, Греция, Бали, Сейшелы, Мальдивы, Маврикий, Доминикана, Коста-Рика, Ямайка, Куба, Малайзия, Сингапур, Австралия, Япония, Новая Зеландия, Бразилия, Мексика и др.

В г. Новосибирск не найдены турфирмы, которые предлагают гастрономические туры по России.

Проанализировав рынок гастрономического туризма в Екатеринбурге выяснилось, что 4 турфирмы предлагают гастрономические туры по России.

Продолжительность туров от 23000 р до 29800 р. Продолжительность от 2-13 дней. См. Приложение 1, таблица 3.

«Vista»-является крупнейшим в России туроператором по Америке, единственным членом Ассоциации индустрии туризма США, Аккредитованным агентом Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA), аккредитованным агентством по Чехии, Франции, Германии, Венгрии, Австрии, Словении, Финляндии.

«Трэвел Урал». Туристическая компания занимается приемом организованных групп в Екатеринбурге (школьных, иностранных, деловых). А также организуем экскурсии и туры по Екатеринбургу и Уралу.

1. Пешие экскурсии по Екатеринбургу
2. Экскурсионные туры по Екатеринбургу и Свердловской области
3. Автобусные экскурсионные туры по Уралу

4. Туры выходного дня
5. Однодневные и двухдневные туры по Уралу
6. Туры по России (Санкт-Петербург, Москва, Казань)
7. Активные туры на Алтай, Башкирию
8. Индивидуальные туры

Турфирма "Открытие" специализируется на следующих видах туризма по более чем 50 зарубежным направлениям: экскурсионный, пляжный, культурно-познавательный, речной, детский и молодежный отдых, образовательный, экологический, горнолыжный, конгресс-туризм, спортивная охота и рыбалка.

Турфирма «Открытие» является туристическим агентством по направлениям: Карелия, Ленинградская область, Средняя полоса России, Подмосковье, Алтай, Байкал, Беларусь. Основные летние направления: Краснодарский край (автобусные туры и авиатуры), Абхазия, Украина. Осуществляет продажу зимних горнолыжных туров в Домбай, Приэльбрусье, Красную поляну, на Урал. В ассортименте компании туристы обнаружат большое количество экскурсионных и активных туров по России: еженедельные туры в Санкт-Петербург, по городам Золотого Кольца, в Великий Новгород, Псков, Казань, Смоленск, Нижний Новгород, Великий Устюг, в республику Карелия, по странам ближнего зарубежья, в Украину (Киев) и Белоруссию (Минск). Теплоходные экскурсии по рекам и озерам. Для организованных групп предлагаются однодневные туры по Москве и Подмосковью.

«Профсервис»-турператор въездного и внутреннего туризма. Экскурсии по Екатеринбургу, туры по Уралу и Сибири, Юж. Уралу. Активные туры, геолог. Туризм, сплавы на Урале, туры на квадрациклах.

В Нижнем Новгороде предлагаются 2 турфирмы по одному ресторанному туру. Стоимость туров от 790 до 11 800 р. См. Приложение 1, таблица 4.

Туроператор «Арианда-Трэвел» является туроператором по внутреннему и международному въездному туризму, а так же занимается международным

выездным туризмом. Основные направления: школьные туры, прием в Нижнем Новгороде и области, туры по России, индивидуальные туры за рубеж, пакетный тур (через туроператора).

У турфирмы «Триэл-тур» основное направление – развитие внутреннего туризма. Они организуют экскурсионные автобусные туры по России и Нижегородской области (Карелия, Великий Устюг, Санкт-Петербург, Псков-Печеры-Новгород, Москва, Казань, Урал, которые мы сохранили для вас и разработали новые: Ростов Великий, Углич Мышкин, Кострома, Киров, Пенза – Тарханы и др).

Мы проанализировали рынок гастрономического туризма в Москве, Санкт – Петербурге и Екатеринбурге, Новосибирске, Нижнем Новгороде выяснили, что наибольшим спросом гастрономические туры пользуются в Москве и Санкт – Петербурге. Направления туров разнообразные на любой уровень дохода и вкус. В Москве есть турфирмы и проекты, которые специализируются именно на гастрономическом туризме. Они разрабатывают специальные туры - стажировки для поваров в разные страны для повышения квалификации.

В целом, гастрономические туры в России – это туры выходного дня (2-3 дня). Гастрономические туры имеют смешанный характер. Например, культурно-познавательный и гастрономический. Самыми популярными гастрономическими объектами в России являются Коломна, Северный Кавказ, Казань, Краснодарский край, Тверская и Московская область.

Для выявления проблем и перспектив развития гастрономического туризма был проведено интервью в турфирме «Открытие» см. Приложение 2

На первый вопрос о целевой аудитории гастрономических туров респондент ответила: *«Целевая аудитория может быть самой разной. В основном, это туристы от 30 лет, которым наскучили массовые предложения. Например, пляжные или экскурсионные. Им хочется чего-то нового и необычного. Подбор гастрономического тура будет отличным*

вариантом. Турист познает культуру через еду, участвует в ее приготовлении на мастер-классах, открывает для себя новый мир вкусов».

На вопрос о спросе на такие туры был следующим: *«Пользуются спросом, но небольшим. Гастрономические туры имеют не широкую аудиторию. Многие из них имеют высокую стоимость и не каждый может себе это позволить»*

Основные направления турфирмы «Открытие» это гастрономические туры не только в Европу, но и в другие страны: *«Мы предлагаем Францию, Италию на винные и сырные фестивали. В Чехию, Германию, Бельгию отправляем любителей пивных напитков. Из-за повышения курса валюты желающих стало меньше. Но зато появились новые направления. Туры в Крым, Грузию и Абхазию, которые тоже славятся своими винами и национальными блюдами».*

О массовых направлениях респондент ответила: *«Больше всего популярны такие направления как Турция, Тайланд, Кипр, Вьетнам»*

На вопрос о проблемах и перспективах гастрономического туризма был дан ответ: *«Скорее всего это в первую очередь связано с высокой стоимостью, низким уровнем сервиса в России по сравнению с зарубежными странами. У России есть большие перспективы в развитие т.к мы многонациональная страна. с развитием гастрономического туризма в нашей стране и повысится уровень ресторанного бизнеса, и поднимется сельское хозяйство, и увеличится поток иностранных туристов»*

На основе анализа рынка гастрономического туризма, статистики и данного интервью мы разработали свой индивидуальный тур из Екатеринбурга см. Приложение 3

Гастрономический тур «Вкусы Коломны и Золотого Кольца»

Города: Коломна - Сергиев Посад – Ярославль – Кострома – Суздаль

Группа: 14 человек

Дни: 12-18 июля

Описание тура. Встреча группы около выхода из метро ст. «Уральская» в Екатеринбурге. Отправление поезда от ст. Екатеринбург - Пассажирский Прибытие в Москву (Казанский вокзал). Отправление на автобусе в Коломну.

«Экоферма». Фермерский обед. Дегустация виноградных улиток и домашнего сыра. Экскурсия "Архитектура Коломенского кремля", обзорная экскурсия по Коломенскому Посаду. Отправление в магазин «Золотой улей». Дегустация натур. медовых вин, бальзамов и сиропов. Отправление в музейную фабрику пастилы. Дегустация. Отправление в музей «Коломенский калач». Дегустация. Отправление в Сергиев Посад. Заселение в отеле «Посадский» 3*.Завтрак в отеле. Экскурсия Свято-Троицкой Сергиевой Лавре.Обед «Фаршированный судак по – монастырски» в Лавре. Отправление в Переславль Залесский. Посещение частной сыроварни Марии Коваль.Музей дегустации Иван-чай и гурьевской каши. Посещение Никитского монастыря.Посещение музея «Царство Ряпушки». Дегустация. Отправление в отель.завтрак в отелеОтъезд в Ярославль.Экскурсия в Спасо – Преображенском монастыре. Посещение музея истории пряника.Отъезд в Кострому.Посещение Музея сыра. Дегустация. Обед в ресторане «Старая пристань» Осмотр центральной площади и Пожарной каланчи 19 в. Отъезд в Суздаль. Прибытие в ГТК «Турцентр» 3*Завтрак в отеле. Осмотр Архитектурного ансамбля Суздальского Кремля, Рождественский собор. Посещение дегустационного зала «Суздальская медовуха». Посещение Фестиваля Огурцов (18 июля 2018 года). Обед «Граф Суворов» Прибытие в Москву. Отправление поезда в Екатеринбург.

Описание гастрономических объектов и мастер-классов тура.
Экоферма. Экскурсия по территории экофермы в Коломенском районе, во время которой гости смогут понаблюдать за животными: козами, овцами, лошадьми, коровами, вьетнамскими свинками, кроликами, белками, гусями и цесарками; здесь содержится даже ослик. Всех животных можно будет покормить, а некоторых – подержать на руках.

Фермерский обед. Гостей ждёт великолепный обед из свежих фермерских продуктов, приготовленный в казане на огне. Всё будет, как в детстве: первое,

второе, третье и «компот». На первое – уха или сытный борщ, на второе – картофель с курицей или плов с фермерской бараниной, на третье – ароматный травяной чай из настоящего русского самовара, растопленного дровами.

Мастер-класс по приготовлению домашнего сыра. Мастера-профессионалы научат гостей готовить домашний сыр и ответят на все интересующие вопросы. Затем наступит время настоящей магии – прямо на глазах свежее молоко будет превращаться в сырную массу, после этого – в готовую головку сыра, который можно будет тут же попробовать, а затем использовать в следующем мастер-классе.

Мастер-класс по приготовлению виноградных улиток. Процесс приготовления улиток, бесспорно, интересен. Но мы поймём тех гостей, кто будет наблюдать за ним со стороны. Во время мастер-класса всех желающих научат готовить улитку, пасту из масла и ароматных трав, покажут, как заполнять раковину мясом улитки и свежим маслом ручной работы и запекать. После основных приготовлений останется только поместить улитку в русскую печь и немного подождать¹.

Расчеты на 14 человек:

Билеты на поезд туда и обратно на 1 человека – 6400 руб².

1. Москва-Коломна-114 км. 1,15 ч

2. Коломна-Сергиев Посад-176 км. 2ч.

3.Сергиев Посад-Переславль Залесский-74 км. 50 мин.

4. Переславль Залесский-Ярославль-124 км. 1,18 мин

5. Ярославль-Кострома-84 км. 1 ч.

6.Кострома-Суздаль 186 км. 2ч.

7.Суздаль-Москва-218 км. 2.50 мин³.

Аренда автобуса на 4 дня – 56,940 руб¹.

¹Коломна-экоферма.[Электронный источник]:Режим доступа: <https://vs-travel.ru>

² *Маршруты*. Москва-Екатеринбург. [Электронный источник]: Режим доступа: <https://transport.marshruty.ru/Transports/Timetable.aspx?s=1&StartID=77762&FinishID=65537&ttypes=2&tsc=7>

³Автодиспетчер [Электронный источник]: Режим доступа: <https://www.avtodispatcher.ru/>

Проживание в отеле и завтраки на 1 человека – 9,040 руб².

Стоимость экскурсий, услуги гида по Золотому кольцу (в стоимость входные билеты не входят) – 21,432 руб³.

Общая сумма: 344, 554 руб.

Стоимость тура на одного человека: 25,611 руб.

Описание достопримечательностей тура. Коломенский Кремль является самой главной исторической достопримечательностью и его сердцем. Визуально похож на Кремль в Москве. Это величественное архитектурное сооружение сокровище русской архитектуры. Коломенский Кремль стоит на берегу Москвы-реки и Коломенки. Окружен он большой стеной, которую построили еще в середине XV века. Стены Коломенского кремля имеют длину почти в 2000 метров, а их высота составляла от 18 до 21 метра. Раньше Кремль красовался семнадцатью башнями, в настоящее время их осталось всего семь⁴.

Сергиев Посад-единственный город Московской области в составе Золотого кольца. Его главная достопримечательность — Троице-Сергиева лавра. Белокаменных зданий, которые строили на протяжении четырех столетий лучшие зодчие страны, здесь около полусотни. Так что осмотреть их все за одну экскурсию вряд ли получится.

В Троицком соборе хранятся мощи Сергия Радонежского, и ежедневно сюда стекаются сотни паломников. Собор известен горизонтальным иконостасом, который создала артель мастеров под руководством Андрея Рублева. На одной из дверей храма сохранилась пробоина от ядра — след от осады лавры войсками Лжедмитрия II.

В окрестностях города находится старинная усадьба Абрамцево. Здесь Николай Гоголь читал владельцам усадьбы, семье Аксаковых, второй том

¹ *Аренда* автобуса [Электронный источник]: Режим доступа: <http://1001bus.ru/bus-eksursiya/golden-ring/golden-dragon>

² *Бронирование* отелей. [Электронный источник]: Режим доступа: <https://www.booking.com>

³ *Нужен* гид. [Электронный источник]: Режим доступа: <https://needguide.ru/>

⁴ *Коломна-достопримечательности* подмосковного города. [Электронный источник]: Режим доступа: <http://www.moyaindia.ru/puteshestviya/rossiya/kolomna.html>

«Мертвых душ»; Валентин Серов писал «Девочку с персиками», а Андрей Тарковский снимал некоторые сцены «Соляриса».

В качестве сувенира из Сергиева Посада можно привезти богородскую игрушку — резного деревянного мишку или красочную птицу, — которая приводится в движение потайным механизмом.

В городе на берегу Плещеева озера можно увидеть шесть монастырей и девять церквей. Среди них есть Спасо-Преображенский собор, в котором, по преданию, крестили Александра Невского. Убранство храма отличается от большинства русских церквей аскетичностью: практически никакого декора, минимум фресок. Исключение — копия иконы «Преображение» Феофана Грека над мраморным алтарем¹.

Обязательно нужно побывать и на самом Плещеевом озере. Именно здесь в XVII веке Петр I начал строительство «потешной флотилии», прародительницы всего русского флота. Сегодня здесь открыт «Ботик Петра I» — музей, где выставлен единственный сохранившийся с петровских времен ботик «Фортуна». А еще на озере находится Синий камень — его использовали во время ритуалов славяне-язычники. Во время дождя цвет камня меняется от серого к синему — отсюда и название. Туристы загадывают у Синего камня желания и, чтобы оно сбылось, привязывают к соседнему кусту яркую ленту, а на самом камне оставляют монетку.

Один из древнейших городов на Руси упоминался в Повести временных лет — в летописи 862 года. Украшает Ростов Кремль XVII века, который строился не для защиты города, а в качестве резиденции митрополита. На всю страну его прославил Леонид Гайдай: по переходам Ростовского кремля убегали от погони главные герои фильма «Иван Васильевич меняет профессию».

В ансамбле Кремля находится Успенский собор — один из красивейших храмов России. Его архитектурный стиль во многом напоминает Успенский

¹ *Золотой юбилей Золотого кольца*. [Электронный источник]: Режим доступа: <https://www.culture.ru>

собор Московского Кремля. Согласно легендам, настоятелем этого собора был отец богатыря Алеша Поповича. При соборе расположена и знаменитая ростовская звонница с пятнадцатью колоколами. Самый крупный из них — и самый мажорный по звучанию — «Сысой». Он весит 32 тонны — чтобы раскачать этого гиганта, требуется два звонаря.

Ростов Великий известен традиционной русской кухней. Фаворитом гостей города можно назвать нежные пельмени с начинкой из щуки — главное угощение местных кафе и ресторанов в русском стиле¹.

Первым делом в Ярославле стоит отправиться в исторический центр города к церкви Ильи Пророка. Нарядный фасад этого храма с белоснежными стенами, зелеными куполами, резными арками и пестрыми наличниками сохранился до наших дней практически в первозданном виде. Также уцелели старинные фрески и барочный резной иконостас XVII века. Однако для посетителей храмового музея их открывают только в теплое время года: сырая и холодная погода может нанести изображениям непоправимый ущерб.

Ярославский Спасо-Преображенский монастырь знаменит тем, что в его библиотеке обнаружили единственный существовавший в XVIII веке рукописный экземпляр «Слова о полку Игореве». В монастыре сохранились фрески времен Ивана Грозного (который, кстати, любил здесь бывать), трапезная палата и даже некоторые монашеские кельи. Отдельно стоит посетить музей-заповедник на территории обители, где посетителей знакомят с тонкостями русского зодчества и скульптуры. Здесь же можно увидеть старинные славянские и греческие рукописи — в том числе и тот самый список «Слова о полку Игореве».

Главная достопримечательность города — белокаменный Ипатьевский монастырь, «колыбель династии Романовых», где был избран на царство Михаил Романов. В его главном храме, Троицком соборе, можно увидеть подлинники многоцветных фресок Гурия Никитина и пятиярусный золотой

¹ Золотой юбилей Золотого кольца. [Электронный источник]: Режим доступа: <https://www.culture.ru/materials/165528/zolotoi-yubilei-zolotogo-kolca>

иконостас в стиле барокко. В библиотеке монастыря хранится Ипатьевская летопись — один из самых древних и самых значимых исторических документов. Он рассказывает об истории Древней Руси с IX по конец XIII века и охватывает почти 500 лет¹.

Под Костромой находится родина Ивана Сусанина — поселок с одноименным названием. Там можно прогуляться к мемориальному камню, от которого герой увел врагов. Сельскую церковь, стоящую на месте дома Сусанина, запечатлел в картине «Грачи прилетели» Алексей Саврасов. Гораздо больше в городе примеров архитектурного конструктивизма. Например, жилой «Дом-корабль», построенный в 1930 году архитектором Даниилом Фридманом. По форме здание действительно напоминает судно благодаря закругленным стенам и скошенному торцу. Панорамное остекление первого этажа имитирует воду, по которой «плывет» дом².

Один из крупнейших музеев города — Музей ивановского ситца. Здесь собрано почти полмиллиона образцов текстиля — от древних домотканых полотен до самых современных фабричных образцов. Также в музее расположена выставка работ и эскизов известного уроженца Иваново — модельера Вячеслава Зайцева.

Суздальский кремль был построен еще в X веке, и, что удивительно, до наших дней сохранились практически все его главные здания. В том числе и храм Рождества Богородицы с особенным куполом насыщенного синего цвета с золотыми звездами. Также в ансамбль Кремля входят Архиерейские палаты: в древности эти каменные постройки использовали как жилые и хозяйственные помещения, а сегодня в них располагается выставка, посвященная истории края.

В суздальском Музее деревянного зодчества под открытым небом собраны подлинные постройки XVII–XVIII веков. Крестьянские избы,

¹ *Золотой юбилей Золотого кольца*. [Электронный источник]: Режим доступа: <https://www.culture.ru/materials/165528/zolotoi-yubilei-zolotogo-kolca>

² Там же

купеческие дома и даже мельницы открыты для посещения. Их внутреннее убранство сотрудники музея воссоздали до мелочей.

Музей «Щурово городище» — это реконструкция поселения древних славян. В 2008 году она стала декорациями к фильму Павла Лунгина «Царь». Сегодня в интерактивном музее посетителей знакомят с бытом жителей древнего Суздаля, учат выпекать хлеб в настоящей печи, стрелять из лука и правильно держать меч¹.

На основе проанализированной информации мы разработали свой уникальный тур из Екатеринбурга «Вкусы Коломны и Золотого кольца». Целевой аудиторией может выступать кто угодно: и учащиеся старших классов, и студенты, и молодые семьи, и пенсионеры, и гостевые туристы, поскольку главная цель тура – знакомство с культурой и кухней местного народа.

Тур является новым для города и возможно не сразу станет востребованным. Поэтому тур можно предложить, например, туроператору «Счастливый случай», который занимается данным направлением. Хорошим источником об информировании турпродукта может стать интернет. Различные новостные, туристические и гастрономические порталы на своём сайте могут предоставить данную информацию. Также о данном туре можно поместить информацию в социальных сетях.

¹ *Золотой юбилей Золотого кольца.*[Электронный источник]: Режим доступа: <https://www.culture.ru>

3.МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Теоретические основы методической разработки. Методическая разработка-это пособие, раскрывающее формы, средства, методы обучения, элементы современных педагогических технологий или сами технологии обучения и воспитания применительно к конкретной теме урока, теме учебной программы, преподаванию курса в целом. Методическая разработка может быть как индивидуальной, так и коллективной работой. Она направлена на профессионально-педагогическое совершенствование преподавателя или мастера производственного обучения или качества подготовки по учебным специальностям¹. Одно из средств обучения контроля изученного материала является тест.

Тесты - это один из элементов диагностики, достаточно краткие, стандартизированные или не стандартизированные задания, испытания, позволяющие за сравнительно короткие промежутки времени оценить результативность познавательной деятельности, т.е. оценить степень и качество достижения каждым учащимся целей обучения.

Тесты заставляют учащихся мыслить логически, использовать зрительное внимание, укреплять память. Для организации тестов не требуется много времени урока, но они выполняют определенную положительную роль в процессе обучения, развития, воспитания. Тесты можно составить по всему курсу или по отдельной изучаемой теме и использовать при повторении. Тестирование выступает, как педагогическое средство обучающей системы и может быть использовано как метод контроля образовательного процесса, позволяющий оценить уровень знаний, умений и навыков обучаемого.²

¹ *Требования к методической разработке* [Электронный источник] Режим доступа: <https://multiurok.ru/files/triebovaniia-k-mietodichieskim-razrabotka.html>

² Там же. С. 131.

Любой тест обладает составом, целостностью и структурой. Он состоит из заданий, правил их применения, оценок за выполнение каждого задания и рекомендаций по интерпретации тестовых результатов. Целостность теста означает взаимосвязь заданий, их принадлежность общему измеряемому фактору.

По типу ответов выделяют две большие группы заданий в тестовой форме: *открытые* и *закрытые*. Задания открытого типа сформулированы так, что готового ответа нет; испытуемые должны записать ответы самостоятельно на отведенном для этого месте. Такие задания состоят из инструкции, собственно задания в утвердительной форме и эталона правильного ответа. В инструкции к заданию содержатся указания о том, какие действия должен осуществить испытуемый, чтобы выполнить его. Следом за инструкцией располагается смысловая часть задания, с помощью которой проверяется знание испытуемым определенного объема учебного материала¹.

В заданиях открытого типа в этой части предусматривается пустое место, где испытуемый и должен записать свой ответ. Эталон ответа представляет собой недостающее в задании слово, словосочетание, дату, число, буквенное обозначение физической величины и прочее, т. е. данные, которые испытуемый должен вписать в задание, чтобы предлагаемое утверждение стало истинным.

Тестовые задания открытого типа могут представлять собой:

- Задания на дополнение краткой информации;
- Задания на свободное изложение
- и другие².

Если в заданиях предусмотрены готовые варианты ответов, то такие задания называют закрытыми. Тестовые задания закрытого типа состоят из следующих конструктивных элементов: инструкции, формулировки самого

¹Эрганова Н. Е. [и др.]. Практикум по методике профессионального обучения: уч. пособ. 2-е изд., пересмотр. и доп. Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2011. С. 35.

²Эрганова Н. Е. Методика профессионального обучения: уч. пособ. М.: Издательский центр «Академия», 2007. С. 58.

задания (предпочтительнее в утвердительной форме), вариантов ответа и эталона. Таким образом, закрытые тестовые задания отличаются от открытых наличием готовых вариантов ответа, из которых учащийся должен выбрать правильный (правильные). Вместе с тем, тестовые задания закрытого типа могут иметь разнообразную внутреннюю конструкцию при сохранении общего дидактического смысла.¹

В зависимости от целей тестирования и вида проверяемых знаний в тесте могут быть использованы разнообразные конструкции тестовых заданий закрытого типа, такие как:

- Задания с одним правильным вариантом ответа;
- Задания на количественное сравнение;
- Задания на логическое сравнение;
- Задания на установление правильной последовательности
- и другие².

Тестовые задания по теме: *«Понятие, функции и виды
гастрономического туризма»*

В заданиях 1-13 выберите один правильный вариант ответа

1) Цель гастрономического туризма:

- а. Оздоровление – лечение;
- б. Посещение церквей и храмов;
- в. Открытие для приезжего человека уникальных блюд или продуктов;
- г. Ознакомление с природными ценностями.

2) К объектам гастрономического туризма не относятся:

- а. Отдельные рестораны, выделяющиеся качеством и эксклюзивностью кухни, оригинальным меню;
- б. Музыкальные фестивали и праздники;
- в. Страны, кухня которых наиболее популярна в мире;

¹Эрганова Н. Е. [и др.]. Практикум по методике профессионального обучения: уч. пособ. 2-е изд., пересмотр. и доп. Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2011. С. 53.

²Там же, С. 54.

г. Предприятия, известные своей кулинарной продукцией.

3) Что включает в себя экологический гастрономический тур?

а. Изучение культурных достопримечательностей, которое содействуют охране природы;

б. Наслаждение красотой природных видов;

в. Путешествия в места с относительно нетронутой природой, с целью получить представление о природных и культурно-этнографических особенностях данной местности;

г. Посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими (их еще называют «био») продуктами и их производством.

4) Что может предполагать городской гастрономический тур?

а. Сбор дикорастущих ягод в лесу;

б. Наблюдение за переработкой овощей и фруктов на фабриках;

в. Охота;

г. Сбор овощей и фруктов на фермах.

5) Гастрономический монотуризм – это особый вид гастрономического туризма,

а. Посвященный одному продукту;

б. Посвященный одному туристу;

в. Рассчитанный на посещение лишь одного места;

г. Маршрут которого составляется туристом самостоятельно.

6) Что из нижеприведенных примеров не относится к монотуризму?

а. Мюнхенский Октоберфест в рамках пивного тура;

б. Путешествие по виноградным полям Греции в рамках винного тура;

в. Посещение Голландии в рамках культурно-познавательного тура для просмотра достопримечательностей;

г. Посещение частных пивоварен с экскурсиями по залам со специальным оборудованием.

7) Винные туры по России больше всего развиты

а. На севере страны;

- б. На западе страны;
 - в. На востоке страны;
 - г. На юге страны.
- 8) На каком пивном фестивале имеется собственная валюта – «пивные талеры»?**
- а. Фестиваль пива в Денвере;
 - б. Московский фестиваль пива;
 - в. Чешский национальный пивной фестиваль;
 - г. Фестиваль пива в Циндао.
- 9) Какая из перечисленных стран не входит в состав стран-лидеров по сыроварению?**
- а. Канада;
 - б. Германия;
 - в. Франция;
 - г. Нидерланды.
- 10) Идеальным временем гастрономических путешествий является:**
- а. Зима;
 - б. Лето;
 - в. Осень;
 - г. Весна.
- 11) Самыми популярными являются гастрономические туры длительностью:**
- а. от 7 до 11 дней;
 - б. от 3 до 5 дней;
 - в. от 10 до 15 дней;
 - г. от 15 до 17 дней.
- 12) Гастрономические туры в России на данный момент проявляются только в виде:**
- а. Туры по Европе;
 - б. Туры по Восточной Азии;
 - в. Туры по Латинской Америке;
 - г. Непродолжительные туры (туры выходного дня).

13) На сегодняшний день единственной в стране организацией, профессионально развивающей в России новое и перспективное направление гастрономического туризма является:

- а. Министерство курортов и туризма;
- б. Ассоциация гастрономического туризма;
- в. Федеральное агенство по туризму;
- г. Туристский информационный центр.

В заданиях 14-20 выберите правильные варианты ответов.

14) К функциям АГТР относится:

- а. АГТР повышает профессионализм местных рестораторов и отельеров, производителей локальной еды и напитков;
- б. АГТР занимается поиском людей, желающих отправиться в гастрономический тур;
- в. АГТР осуществляет разработку гастрономических туров по России;
- г. АГТР выступает в качестве центрального узла, поддерживающего создание и развитие успешного и прибыльного бизнеса, защищая и поощряя локальные кулинарные и гастрономические культуры по всей России;
- д. АГТР открывает свои собственные заведения в целях с блюдами подчеркивающими уникальность Русской кухни.

15) В топ - 10 городов и регионов России, популярных для гастрономического туризма, по данным ТурСтат входят:

- а. Москва, Московская область;
- б. Тульская область;
- в. Екатеринбург;
- г. Владикавказ;
- д. Казань.

16) Из-за каких критериев чаще всего Русские туристы выбирают гастрономические туры?

- а. Полезность правильного питания;

- б. Познавательность в сфере кулинарии;
- в. Приемлемая цена на туры;
- г. Интересные попутчики;
- д. Не большая продолжительность тура.

17) Какие места из нижеприведенных входят в топ-10 самых популярных курортов и мест для винного туризма в России

- а. Абрау-Дюрсо ;
- б. Байкал;
- в. Синие скалы;
- г. Ведерников;
- д. Соль-Илецк.

18) Этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, т. к. в ней в концентрированном виде отражается

- а. История народа;
- б. Границы территории народа;
- в. Нравы народа;
- г. Аппетит народа;
- д. Быт народа.

19) Что из ниже перечисленного не относится к исконно русским блюдам?

- а. Студень;
- б. Блины;
- в. Уха;
- г. Халва;
- д. Беляш.

20) Что из ниже перечисленного не является препятствием развития гастрономического туризма в России:

- а. Недостаточно развитая инфраструктура;
- б. Низкий уровень культуры населения;
- в. Высокие тарифы на проезд;

г. Несоответствие цены и качества сервиса;

д. Сложность с оформлением необходимых документов.

В заданиях 21-25 установите соответствие.

21) Соотнесите виды гастрономического туризма по И.В. Зорину и Т.П.

Кавериной с их определениями:

<i>Вид гастрономического туризма</i>	<i>Определение</i>
1. Событийный тур	а. это вид тура, который предполагает временное пребывание туристов в сельской местности с целью дегустации местной кухни и продуктов, производимых в этом регионе, а также может включать участие в сельскохозяйственных работах
2. Ресторанный тур	б. тур, ориентированный на посещение местности в определенное время с целью участия в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники
3. Комбинированный тур	в. поездка, содержащая несколько направлений
4. Тур по сельской местности	г. поездка, включающая посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством, эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью

22) Соотнесите наименование пивного фестиваля с наименованием города в котором он проводится:

<i>Наименование пивного фестиваля</i>	<i>Наименование города</i>
1. Фольксфест	а. Лондон
2. Большой пивной фестиваль	б. Брюссель
3. Пивной уик-энд	в. Прага
4. Чешский национальный пивной	г. Штутгарт

фестиваль	
-----------	--

23) Соотнесите сырные достопримечательности и страны в которых они находятся:

<i>Достопримечательность</i>	<i>Страна</i>
1. Храм сыроделия	а. Италия (Пьемонт)
2. Международный сырный фестиваль	б. Франция (Альпы)
3. Европейский сырный центр	в. Швейцария
4. 450 видов сыра	г. Германия (Ганновер)

24) В силу своего расположения, на стыке двух континентов, Россия соприкасалась с самыми разными культурами, и необходимость существования на стыке цивилизаций Европы и Азии привела к формированию неповторимого национального менталитета. Соотнесите языковые семьи с процентом населения России.

<i>%</i>	<i>Языковые семьи</i>
1. 86	а. Уральская
2. 8	б. Индоевропейская
3. 3	в. Северокавказская
4. 2	г. Алтайская

25) Соотнесите наименование блюд с кухнями народов от которых они исходят:

<i>Кухня</i>	<i>Блюдо</i>
1. Русская кухня	а. Щи
	б. Эчпочмак
2. Кухня тюркских народов	в. Шурпа
	г. Хинкали
3. Северокавказские блюда	д. Пирог
	е. Чак-чак

В заданиях 26-30 допишите недостающую информацию.

26) Туризм – это _____

27) Функции гастрономического туризма:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

28) Ассоциация гастрономического туризма России является _____ и _____ структурой, находящейся в авангарде развития пищевого, гастрономического и кулинарного туризма.

29) Энотуризм - это _____

30) Ферма LittleItaly, принадлежащая итальянцу Пьетро Мацца, находится в селе _____

Эталон ответов:

1) в.

2) б.

3) г.

4) б.

5) а.

6) в.

7) г.

8) в.

9) а.

10) в.

11) б.

12) г.

13) б.

- 14) а, г.
- 15) а, б, д.
- 16) в, д.
- 17) а, г.
- 18) а, в, д.
- 19) а, б, в.
- 20) б, д.
- 21) 1-б., 2-г., 3-в., 4-а.
- 22) 1-г., 2-а., 3-б., 4-в.
- 23) 1-б., 2-а., 3-г., 4-в.
- 24) 1-б., 2-г., 3-в., 4-а.
- 25) 1-а, д, 2-б,е. 3-в,г.

26) Временные выезды (путешествия) граждан РФ, иностранных граждан и лиц без гражданства из мест постоянного проживания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без занятия оплачиваемой деятельностью в стране (месте) временного пребывания.

- 27)
- 1. дегустационная
 - 2. развлекательная
 - 3. познавательная
 - 4. образовательная.

28) Некоммерческой и неправительственной.

29) Винный туризм.

30) «Медное» Тверской области.

Критерии оценивания:

За каждый правильный вариант ответа в заданиях с одним правильным вариантом ответа и с несколькими ставится 1 балл.

За правильное установление соответствия и правильное дополнение – 2 балла.

40 - 35 баллов – оценка «5», 34 - 27– оценка «4», 26 - 20 – оценка «3»,
менее 20 баллов, оценка «2».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Гастрономический туризм в России, да и в мире в целом, получил своё развитие не так давно. Россия, как многонациональная, поликультурная, с богатой историей страна, обладает огромным потенциалом развития гастрономического туризма.

Для регионов России характерны свои уникальные национально-культурные и природные особенности, которые носят неповторимый характер и могут вызвать интерес у энтузиастов. В настоящее время его рассматривают в двух направлениях: во-первых, гастрономическому туризму крупные города стали уделять внимание как отдельному виду туризма; во-вторых, развитие гастрономического туризма в некоторых регионах России до сих пор осуществляется в рамках развития этнического или культурного туризма.

На данный момент в России наибольшей популярностью обладают гастрономические туры выходного дня, которые заключаются в организации мероприятий по посещению мест, где можно употребить различные блюда и напитки, а также разного рода гастрономические продукты. Такие туры, как и любые другие гастрономические, включают в себя посещение таких объектов гастрономического туризма как рестораны, музеи, посвященные тому или иному продукту пищевой промышленности или сельского хозяйства, а также предприятия, фермы и другие места национально-культурной значимости. Но не только особые музеи могут привлечь туристов, но также рестораны, ориентированные на приготовление национальной кухни поддерживающий весь сервис в духе национального колорита.

В России заметно расширилась сеть ресторанов кухни коренных народов. Ещё один вклад в развитие гастрономического туризма в России могут внести предприятия по производству различного рода продуктов питания. В частности, особым интересом у людей пользуются такие товары народного потребления, как: кондитерские изделия, алкогольные и тонизирующие напитки.

В последние годы в России начали развиваться этнографические заповедники – места, где в полной мере сохраняются поселения малых коренных народов нашей Родины со всеми соответствующими им обычаями и традициями. В таких заповедниках туристы могут познакомиться не только с культурой, языком, историй народа, но также с его бытом, в частности, национальной кухней. В пределах заповедника устраиваются культурные мероприятия, где посетители могут окунуться в атмосферу бытовой и праздничной жизни коренного народа. Такие заповедники, как правило, включаются во всевозможные туры, в том числе и гастрономические.

Наиболее распространённым видом гастрономического тура в России является сельский и ресторанный. Сельские туры характеризуются тем, что туристы направляются на фермы и посевные поля, где можно не только полакомиться местными сельхозпродуктами, но и принять активное участие в их сборе, а так же в других видах сельскохозяйственной деятельности. Рестораны представляют собой посещение лучших ресторанов национальной кухни.

В настоящее время помимо государства активный интерес в развитии гастрономического туризма проявляют многие компании туристического бизнеса. В первой пятёрке городов России активно развиваются гостиничный и ресторанный бизнесы, создают предпосылки для развития гастрономических и иных видов туров.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. *Абрамкина Т. Н.* Гастрономическая составляющая регионального турпродукта / Материалы II Международной студенческой научно-практической конференции «Туризм как фактор социально-экономического развития территорий» / Т. Н. Абрамкина. Иркутск: Иркутский государственный университет. 2012. 43 с.
2. *Аганина А. А.* Гастрономический туризм как перспективное направление развития туристской деятельности в Санкт – Петербурге / автореферат / А. А. Аганина, Саратов, 2016. 13 с.
3. *Драчева Е. Л., Христов Т. Т.* Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Журнал Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. №3. 36-50 с.
4. *Кляп М. П.* Современные разновидности туризма / учебное пособие / М.П. Кляп, М.: Знание, 2011, 334 с.
5. *Королева И. С., Маркова И. Д.* Инновационные виды туризма / Материалы VI Международной студенческой электронной научной конференции / И. С. Королева, И. Д. Маркова. Белгород: Белгородский государственный национальный исследовательский университет. 2013. 22 с.
6. *Линькова А. А., Максименко А. Г.* Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий // Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. Краснодар: Кубанский государственный университет. 2014. №1. 187-190 с.
7. *Малыгина М. В., Герасева А. Ю.* К вопросу о формировании винногастрономических туров в Крыму / Сборник статей и тезисов докладов международной научно-практической конференции студентов, магистрантов, аспирантов и преподавателей «От синергии 60 знаний к синергии бизнеса» / М. В. Малыгина, А. Ю. Герасева. Омск: Полиграфический центр КАН. 2015. 67-70 с.

8. *Мударисов Р. Г., Кобитев А.Д.* Гастрономический туризм по татарской национальной кухне города Казани // Современные проблемы сервиса и туризма. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет. 2015. № 4/Том 9. 95-103 с.

9. *Нехаева Н. Е., Терехова Ю. С.* Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России / сборник статей по материалам XXXIV международной научно-практической конференции «Естественные и математические науки в современном мире» /Н. Е. Нехаева, Ю. С. Терехова. Новосибирск: СибАК. 2015. 82- 87 с.

10. *Сычева В. О. Шпенькова К. С.* Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Журнал Концепт. Саратов. 2014. № 7. 126- 130 с.

11. *Тюрина И. Д., Васильева Н. П.* Гастрономический туризм как инновационный сегмент в сфере питания и сервиса / Сборник статей Международной научно-практической конференции «Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы» / И. Д. Тюрина, Н. П. Васильева. Екатеринбург: УрГЭУ. 2015. 180-186 с.

12. *Урядова А. В., Савин Д. А.* Специальные виды туризма / учебное пособие / А. В. Урядова, Д. А. Савин, Ярославль: Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова. 2013. 128 с.

13. *Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"* от 4 октября 1996 г

14. *Щеникова Н. В.* Традиции и культура питания народов мира / учебное пособие / Н.В. Щеникова, М.:Инфра-М, 2015, 296 с.

15. «*Вкусная карта России*» стартует с ярославского хрена [Электронный ресурс] // Биржевой лидер. Режим доступа: <http://www.profiorex.org/novosti-rossii/entry1008140220.html> 61

16. *VI праздник сыра* проходит в Алтайском крае [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://sdelanounas.ru/blogs/7392> 17.Аренда автобуса NIGER [Электронный ресурс] // Официальный сайт транспортной компании «Естра». Режим доступа: <http://www.tkestra.ru/arenda-avtobusa-30-40.html>

18. *Виды туризма*. Винный туризм [Электронный ресурс] // Дом советов – рецепты и полезные советы. Режим доступа: http://www.domsovetof.ru/publ/raznye_sovety/sovety_turizm/vidy_turizma_vinnyj_turizm/62-1-0-5516

19. *Винный тур на Ставрополье!* [Электронный ресурс] // «Ставрополь виноградарство». Государственное казенное учреждение Режим доступа: <http://www.stavvinprom.com/news/vinnyj-tur-nastavropole-330.html>

20. *Гастрономические бренды Санкт-Петербурга* [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «ТалеТур». Режим доступа: <http://www.tale-tour.ru/news10781.html>

21. *Гастрономические туры* [Электронный ресурс] // Интернет-справочник практической информации для туристов «Тонкости туризма». Режим доступа: <http://tonkosti.ru/>

22. *Гастрономический и винный туризм* [Электронный ресурс] // Vip отдых, аренда яхт, вилл и элитных автомобилей. Режим доступа: http://www.weekendtour.ru/rest_types/vgastranomic.html

23. *Гастрономический отель: изысканная кухня для гурманов* [Электронный ресурс] // Газета «Аргументы и факты». Режим доступа: <http://www.pskov.aif.ru/society/education/146238>

24. *Гастрономический туризм* [Электронный ресурс] // Журавлиная родина. Режим доступа: http://www.craneland.ru/?page_id=8366

25. *Гастрономический туризм* [Электронный ресурс] // Калининград.Ru. Режим доступа: <http://kaliningrad.ru/news/>. 62

26. *Гастрономический туризм* [Электронный ресурс] // Туризм в России. Режим доступа: <http://sokolov33.ru/index.php/18-vidy-turizma?start=5>

27. *Гастрономический туризм в России* [Электронный ресурс] // Статьи о странах, туризме. Режим доступа: <http://www.searchotel.ru/statshow/32>

28. *Гастрономия как искусство и наука* [Электронный ресурс] // СпецТур - информация о самых разных видах туризма по интересам. Режим доступа: <http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronomiya.html>

29. *Гастротуризм* и безопасность [Электронный ресурс] // Сайт о вкусных путешествиях. Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/gastroturizm-ibezопасnostj>

30. *Географическое* положение и границы России [Электронный ресурс] // Учимся географии. Режим доступа: <http://www.learngeography.ru/leags323-1.html>

31. *ГОСТ Р 50690-2000* Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

32. *И все* при деле [Электронный ресурс] // Ведомости - деловая газета. Режим доступа: <http://info.vedomosti.ru/friday/article/2010/07/15/16013>

33. *История* традиционной русской кухни [Электронный ресурс] // Кулинарный портал. Режим доступа: http://kuking.net/11_122.htm

34. *Кухни* народов России. Русская кухня [Электронный ресурс] // Справочник для ресторанного обслуживания туристов. Режим доступа: <http://supercook.ru/restintour/restintour-03.html>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ ТУРФИР ПРЕДЛАГАЮЩИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРЫ В Г. МОСКВА

Перечень турфирм предлагающих гастрономические туры в г. Москва Таблица 1

<i>Название турфирмы</i>	<i>Сайт</i>	<i>Адрес</i>	<i>Электронный Адрес</i>	<i>Туры</i>	<i>Продол</i>	<i>Стоимость</i>
Магазин Путешествий	https://magput.ru	Россия, 107996, г. Москва, ул. Кузнецкий мост, д. 21/5, подъезд №1, 3-ий этаж.	info@magput.ru	«Волшебный вечер на Москве-реке», «Доброе утро, Москва», «Сырный кусочек Италии (Торжок-Медное)» и др. ресторанные туры	1-2	От 790 до 6447
				«Черное золото России», «Рыбный день на Волге», «Записки сельского жителя», «Рязань умелая», «Легенды и были вечногo Суздаля», «В гостях у Ивана Грозного» туры в города Золотого Кольца (СергиевПосад, Александров, Ярославль, Переславль Залеский, Суздаль) и др. туры	1-2	От 1500 до 2300
				«Чудесная Коломна», «Сладкие сказки Коломны», «Крутой замес по-коломенски» и др. туры	1-2	От 1800 до 2500
				«Казань гастрономическая», «Тверские мотивы», «Волжский пир на весь мир», «Новогодний винный тур «In vino veritas» (Бежецк, Весьегонск) и др. туры	7-14	От 14,780

Gastro Mania	https://gastronomia.ru	107023, Москва, площадь Журавлёва, д. 10, БЦ Мега Экспо	info@gastro-mania.ru	Тверь, Суздаль, Казань, Александров, Юрьев, Польский, Кидекша, Коломна, Пенза, Саранск, Тамбов, Бронницы, Коломна, Зарайск, Рязань, Касимов, Дмитров, Кимры, Торжок, Тверь, Медное, ТоржокВалдай, Вышний, Волочек, Тверь, Торжок, Берново, Старое, Князево, Василево, Митино, Прутня, Переславль-Залесский Ярославль, Кукобой	1-2	От 5600 до 15500
РЖД Тур	http://rzdtour.com/?p=445	ул. Щепкина, д. 4	info@rzd-tour.com	«Гастрономический тур: в гости к фермеру в Москве на ретро поезде»	1	5300
Travel Hunter	http://thunter.ru	125252, Москва, Ходынский бульвар, 19	info@thcs.ru	«Уик-энд в Астрахани», «Вся гастрономия Астрахани»	3-4	От 2400 до 20600
Startour	http://startour.ru/tour/gastronomic-tury/n-a-1-den	г. Москва, ул. Кузнецкий Мост, д. 21/5	travel@startour.ru	Туры в Коломну, Золотое Кольцо, Серпухов, Алексин, Тула, Тверь, Гадово, Калезин, Покров, Рязань, Торжок, Медное. Туры направлены на семейный отдых	1	От 1100 до 11300
Simple travel	http://www.simpletravel.ru	4-я Магистральная улица дом 11, строение 2	booking@simpletravel.ru	«Винная провинция на юге России. Лфкадия - русская Тоскана. Краснодарский Край»	2	11800

ПЕРЕЧЕНЬ ТУРФИРМ ПРЕДЛАГАЮЩИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРЫ В
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Перечень турфирм предлагающих гастрономические туры в Санкт-Петербурге Таблица 2

Название турфирмы	Сайт	Адрес	Электронный адрес	Туры	Продолжительность	Стоимость в руб
"Мир Наизнанку сеть турагентств"	mirnaiznanku-spb.ru	ул. Ленсовета, 83	booking.mirnaiznanku@gmail.com	Тур "Казань. Бик Тэмле! – очень вкусно!" Направлен на гурманов, семейный отдых	4	15770
"Эста-Тосно"	esta-tosno.ru	г. Тосно, Пр. Ленина, 29	info@esta-tosno.spb.ru	Тур "Вологодская трапеzia" направлен на гурманов	2	8750
"Герр Питер"	http://tour-spb.ru/a186c132n24	Бизнес центр гостиницы Октябрьская, Лиговский пр. 10/118, оф. 213	gerrpiter@mail.ru	Тур "Вкусные ворота Северо-Запада-фестиваль серых щей.	2	5990
"Вояж Трэвел"	http://tour-spb.ru/a1019c132n14	ул.Композиторов, д. 18, пом.33-Н	info@v-travel.spb.ru	Круиз «Легенды Карелии: Рускеала и Валаам»	2	8990
"Сантатур"	http://tour-spb.ru/a375c212n1	Ланское шоссе, д.47	santa-mail@bk.ru	Тур «Гостеприимный Кавказ»	5	28720
"Иволга"	http://tour-spb.ru/a8c375n10	ул.Казанска, 7, офис 12А	iv2001@ivolgatour.ru	Тур "Бик Тэмле-очень вкусно!" Тур "Баранье воскресенье" направлены на гурманов	2-3	От 14780 до 16146
"Эйм-Травел"	http://tour-spb.ru/a381c132n181	ул.Артиллерийская дом 1,БЦ Европа Хаус,офис 319	info@aim-travel.ru	Тур «Гастрономический:Сахалин-просто и вкусно»	8	164000

"Экрос-Тревел"	http://tour-spb.ru/a23c132n28	ул.Комсомола, д.41, оф.211	turizm@ecros-travel.spb.ru	Тур«Винный» Вкус солнца для любителей вина	6	25000
"Фантазия"	http://tourspb.ru/a1219c132n3	ул. Инженерная, д.6, офис 32.	fantaziya-spb.ru	Тур«Казань гастрономическая Биг Тэмле!»	4	16380
"Клуб путешественников НАВИ"	http://tour-spb.ru/a763c132n1	Злиния В.О., дом 6 (во дворе ИпоТек Банка)	navi-tour@mail.ru	Круиз "Большое Онего+ Соловки"Для гурманов	6	46500
"Коралл"	http://tour-spb.ru/a448c132n105	ул.Итальянская, д. 2, офис 515 (5 этаж, лифт)	korall-spb@mail.ru	Тур «Гастрономическое выходные в Вологде»	3	13550

**ПЕРЕЧЕНЬ ТУРФИРМ ПРЕДЛАГАЮЩИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТУРЫ В
Г. ЕКАТЕРИНБУРГ**

Перечень турфирм предлагающих гастрономические туры в г.Екатеринбург Таблица 3

<i>Название турфирмы</i>	<i>Сайт</i>	<i>Адрес</i>	<i>Электронный адрес</i>	<i>Туры</i>	<i>Продолжительность</i>	<i>Стоимость</i>
Vista	http://balex-tur.ru	Ул.Пушкина,10	balex-tur@mail.ru	Экскурсия в с.Арамашево и на сыроварню с дегустацией сыра.Гастроном.тур в Реж (сыроварня+ мастерская шоколада)с обедом направлен на отдых с детьми	1-2	2300-2700
Трэвел Урал	www.visitural.ru	ул.Хомякова, 2,	visitural@wtп.ru	Дегустационный тур по ресторанам Екатеринбурга направлен на гурманов	1	5500
Открытие	http://open-tur.com	ул.Белинского 83, оф. 1308	info@open-tur.com	«Вкусы Крыма»,«Пир на Волге»	13 3	29800 11400
Профсервис	https://www.rusgo.ru	Сулимова, 50,офис 6.02	info@rusgo.ru	Гастрономический тур из Екатеринбурга (пивоварня и осетровая ферма) направлен на гурманов	1	2500

ПЕРЕЧЕНЬ ТУРФИРМ ПРЕДЛАГАЮЩИХ ТУРЫ В Г. НИЖНИЙ
НОВОГОРОД

Перечень турфирм предлагающих туры в Нижний Новгород Таблица 4

<i>Название турфирмы</i>	<i>Сайт</i>	<i>Адрес</i>	<i>Электронный адрес</i>	<i>Туры</i>	<i>Продолжительность</i>	<i>Стоимость в руб</i>
«Ariadna Travel»	http://ariadnatravel.ru	ул. Пискунова, 21/2, оф 303 (3 этаж)	e-mail: info@ariadnatravel.ru	«Гастрономический тур в Н. Новгород»	2	От 16 315
«Триэл-тур»	http://trial-tour.ru	ул. Рождественская, д. 26, оф. 14	gerrpiter@mail.ru	«Гастрономический тур Купеческая Коломна-Москва», «Гастрономический тур на экоферму Колона-Москва», «Масленичный пир у купца Сапожникова в Гороховце»	1-2	1200-3400

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРОТОКОЛ ИНТЕРВЬЮ

Тема: Проблемы и перспективы развития гастрономического туризма

Цель: Выявить проблемы и перспективы развития гастрономического туризма

Интервьюер: Шестакова Анастасия Евгеньевна

Респондент: Григорьева Анна Анатольевна

Обстановка: офис турфирмы

Дата: 5.05.18

Время проведения: 12:00-12:15

Таблица 5

№ вопроса	Вопрос/ответ	Особенности поведения респондента
1	<p>Вопрос: Ваша турфирма предлагает гастрономические туры по России. Какая целевая аудитория у этих туров?</p> <p>Ответ: Целевая аудитория может быть самой разной. В основном, это туристы от 30 лет, которым наскучили массовые предложения. Например, пляжные или экскурсионные. Им хочется чего-то нового и необычного. Подбор гастрономического тура будет отличным вариантом. Турист познает культуру через еду, участвует в ее приготовлении на мастер-классах, открывает для себя новый мир вкусов.</p>	
2	<p>Вопрос: Пользуются ли таки туры спросом?</p> <p>Ответ: Пользуются спросом, но</p>	

	<p>небольшим. Гастрономические туры имеют не широкую аудиторию. Многие из них имеют высокую стоимость и не каждый может себе это позволить.</p>	
3	<p>Вопрос: Какие гастротуры вы предлагаете?</p> <p>Ответ: Мы предлагаем Францию, Италию на винные и сырные фестивали. В Чехию, Германию, Бельгию отправляем любителей пивных напитков. Из-за повышения курса валюты желающих стало меньше. Но зато Появились новые направления. Туры в Крым, Грузию и Абхазию, которые тоже славятся своими винами и национальными блюдами.</p>	
4	<p>Вопрос: Какие направления популярны среди туристов?</p> <p>Ответ: Больше всего популярны такие направления как Турция, Тайланд, Кипр, Вьетнам.</p>	
5	<p>Вопрос: Что является препятствием для развития гастрономического туризма?</p> <p>Ответ: Скорее всего это в первую очередь связано с высокой стоимостью, низким уровнем сервиса в России по сравнению с зарубежными странами.</p>	
6	<p>Вопрос: Какие перспективы развития у гастрономического туризма?</p> <p>Ответ: У России есть большие перспективы в развитие т.к мы</p>	

	многонациональная страна. с развитием гастрономического туризма в нашей стране и повысится уровень ресторанного бизнеса, и поднимется сельское хозяйство, и увеличится поток иностранных туристов.	
--	--	--

Подпись интервьюера:

Шестакова А. Е

Фактическое время проведения интервью (в минутах): 15 мин.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА МАРШРУТА «ВКУСЫ КОЛОМНЫ И ЗОЛОТОГО КОЛЬЦА»

Программа тура

Таблица 6

№ п/п	Наименование мероприятия	Ориентир. время, ч. мин.
День 1		
1.1	Встреча группы около выхода из метро ст. «Уральская» в Екатеринбурге	9:30 (местное)
1.2	Отправление поезда от ст. Екатеринбург – Пассажирский	10:12
День 2		
2.1	Прибытие в Москву (Казанский вокзал)	09:23(по Мск)
2.2	Отправление на автобусе в Коломну	10:00
2.3	Экоферма. Фермерский обед. Дегустация виноградных улиток и домашнего сыра.	11:30
2.4	Экскурсия "Архитектура Коломенского кремля", обзорная экскурсия по Коломенскому Посаду.	13:00
2.5	Отправление в магазин «Золотой улей». Дегустация натур. медовых вин, бальзамов и сиропов.	14:15
2.6	Отправление в музейную фабрику пастилы. Дегустация.	16:00
2.7	Отправление в музей «Коломенский калач». Дегустация.	17:20
2.8	Отправление в Сергиев Посад	19:00
2.9	Заселение в отеле «Посадский» 3*	21:00
День 3		
3.1	Завтрак в отеле.	08:00
3.2	Экскурсия Свято-Троицкой Сергиевой Лавре	10:00
3.3	Обед «Фаршированный судак по – монастырски» в Лавре.	12:15
3.4	Отправление в Переславль – Залесский	13:00
3.5	Посещение частной сыроварни Марии Коваль	14:00
3.6	Музей дегустации Иван-чай и гурьевской каши.	15:30
3.7	Посещение Никитского монастыря	17:00
3.8	Посещение музея «Царство Ряпушки». Дегустация.	18:30
3.9	Отправление в отель.	20:30
День 4		
4.1	Завтрак в отеле	07:00
4.2	Отъезд в Ярославль	08:00
4.3	Экскурсия в Спасо – Преображенском монастыре	9:30
4.4	Посещение музея истории пряника	11:00
4.5	Отъезд в Кострому	12:15
4.6	Посещение Музея сыра. Дегустация	13:15
4.7	Обед в ресторане «Старая пристань»	14:20

№ п/п	Наименование мероприятия	Ориентир. время, ч.мин.
4.8	Осмотр центральной площади и Пожарной каланчи 19в	15:20
4.9	Отъезд в Суздаль	17:00
4.10	Прибытие в ГТК «Турцентр» 3*	19:00
День 5		
5.1	Завтрак в отеле	8:00
5.2	Осмотр Архитектурного ансамбля Суздальского Кремля, Рождественский собор	9:30
5.3	Посещение дегустационного зала «Суздальская медовуха»	11:30
5.4	Посещение Фестиваля Огурцов (18 июля 2018 года)	13:15
5.5	Обед в «Граф Суворов»	14:40
5.6	Прибытие в Москву	18:10
5.7	Отправление поезда в Екатеринбург	19:20