

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт физической культуры спорта и туризма
Кафедра теоретических основ и менеджмента физической культуры и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ В. М. Гелецкий
«__» _____ 2020 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02 Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагенских
услуг

РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ «СИБИРСКАЯ
КУХНЯ» В Г.КРАСНОЯРСКЕ

Научный руководитель _____ доцент В.В. Тельных

Выпускник _____ А.К. Зверева

Нормоконтролер _____ К.В. Орёл

Красноярск 2020

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Разработка гастрономической экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске» содержит 70 страниц тестового документа, 67 использованных источников, 12 рисунков, 8 таблиц.

ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, СИБИРСКАЯ КУХНЯ, ЭКСКУРСИЯ.

Объектом исследования в работе является гастрономический туризм.

Предмет исследования – проектирование гастрономической экскурсии.

Цель исследования – разработка гастрономической экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске.

Задачи исследования:

1. Раскрыть понятие гастрономического туризма и изучить его теоретические основы.
2. Проанализировать рынок гастрономического туризма г. Красноярска.
3. Определить востребованность гастрономической экскурсии.
4. Разработать гастрономическую экскурсию по местам сибирской кухни г. Красноярска.

Методы исследования: анализ научной литературы по теме исследования; проведение социологического опроса; метод описания; метод обобщения и интерпретации полученных результатов.

Структура работы. Работа состоит из введения, трех глав, соответствующих трем этапам исследования, заключения и списка использованных источников.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Теоретические основы гастрономического туризма.....	6
1.1 Понятие и виды гастрономического туризма.....	6
1.2 Развитие гастрономического туризма в России и за рубежом.....	10
1.3 Особенности разработки гастрономических экскурсий.....	21
2 Анализ перспектив развития гастрономического туризма в городе Красноярске.....	27
2.1 Анализ ресурсов гастрономического туризма города Красноярска.....	27
2.2 Анализ аттрактивности гастрономического туризма и перспективы его развития.....	36
3 Разработка гастрономической экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске.....	43
3.1 Краткая характеристика концепции «Сибирская кухня»	43
3.2 Проект гастрономической экскурсии.....	45
3.3. Расчет стоимости разработанного экскурсионного продукта	50
Заключение.....	53
Список использованных источников.....	55
Приложения А-Б.....	63-70

ВВЕДЕНИЕ

В современном мире в условиях стремительного развития индустрии туризма и возрастания конкуренции между дестинациями, субъекты туристского рынка находятся в постоянном поиске инновационных подходов и новых конкурентных преимуществ. Гастрономия обладает потенциалом, способным увеличить привлекательность туристского продукта и дестинации в целом. Гастрономический компонент соответствует актуальным тенденциям в моделях потребления людей, таким как запрос на аутентичность, креативность и впечатления [4].

Одной из составляющих индустрии туризма является питание, знакомясь с достопримечательностями территории, туристы посещают и предприятия гастрономии.

Путешествуя, человек соприкасается с культурой, историей, традициями, природой, особенностями другой страны, региона. Человек познает мир нетрадиционным способом, с помощью гастрономической экскурсии или тура. Турист может соприкоснуться с историей страны через кулинарные традиции и принятые способы принятия пищи. Основой гастрономического туризма является познавательная мотивация путешествия.

Гастрономический туризм в мире приобретает большую популярность. Туристы покупают специальные гастрономические туры с целью глубоко познакомиться с кухней какой-либо страны. Туризм взаимосвязанный с ресторанным бизнесом, поддерживает местных производителей, продвигает идею важности высокого качества и экологической безопасности питания. Важно поддержания и продвижения различных вариантов питания, что позволяет сохранить региональную идентичность территории и повысить ее туристскую привлекательность. Местная кухня способствует возникновению у туристов ощущения места, чувства дома, комфорта и безопасности.

Следовательно, рассмотрение данной темы является актуальным.

Целью исследования является разработка гастрономической экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске

Объектом исследования является гастрономический туризм, предметом исследования – проектирование гастрономической экскурсии.

Задачи исследования:

1. Раскрыть понятие гастрономического туризма и изучить его теоретические основы.
2. Проанализировать рынок гастрономического туризма г. Красноярска.
3. Определить востребованность гастрономической экскурсии.
4. Разработать гастрономическую экскурсию по местам сибирской кухни г. Красноярска.

Методы исследования: анализ научной литературы по теме исследования; проведение социологического опроса; метод описания; метод обобщения и интерпретации полученных результатов.

Данная работа состоит из введения, трех глав, соответствующих трем этапам исследования, заключения и списка использованных источников.

В первой части работы были рассмотрены теоретические основы гастрономического туризма, перспективы развития гастротуризма в России и за рубежом, особенности организации гастрономических экскурсий.

Во второй части работы проведен анализ перспектив развития гастрономического туризма в г. Красноярске и определена о востребованность среди жителей, дана характеристика особенностей сибирской кухни.

Третья часть содержит проект гастрономической экскурсии.

1 Теоретические основы гастрономического туризма

1.1 Понятие и виды гастрономического туризма

Индустрия туризма многогранна. Множество предприятий, фирм и организаций участвует в обслуживании туристов. Возникновение туристского бизнеса обусловлено интенсивным развитием региональных и международных туристских обменов и сильной разобщенностью потребителя и производителя туристских услуг (гостиницы, рестораны и пр.) как во времени (заблаговременное комплектование и продажа туров), так и в пространстве (разные страны, даже континенты путешествий) [4].

Чтобы определиться с понятием «гастрономический туризм», нужно дать определение понятию «туризм». Согласно Федеральному закону «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»: туризм - это временные выезды (путешествия) граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства с постоянного места жительства в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране (месте) временного пребывания [1].

Гастрономический туризм как самостоятельное направление туризма стал развиваться относительно недавно. Но, согласно мнению большинства специалистов, уже первые в мире путешественники являлись гастротуристами. Исследователи новых земель, такие как Марко Поло или Афанасий Никитин, уделяли большое внимание дегустации местных блюд в незнакомых поселениях. Торговцы и купцы отправлялись «за три моря», чтобы найти, отведать и привезти невиданные яства: диковинные фрукты, орехи, вина, специи. Впечатления от них становились одним из методов описания народных традиций. Конечно, в отдельную науку и отрасль это оформилось намного позже. В специальной литературе встречаются такие понятия, как: «culinary

tourism» - «кулинарный туризм», «food tourism» - «продовольственный туризм», «gastronomic tourism» - гастрономический туризм [5].

Впервые термин «culinary tourism» - «кулинарный туризм» был введен в обращение в 1998 году. Это также считается официальной датой возникновения гастрономического туризма. Тогда на кафедре народной культуры государственного университета США «Bowling Green» (штат Огайо) доцентом этой кафедры Л. Лонгом был введен новый термин «кулинарный туризм» с целью выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через потребление местной пищи. Поэтому часто гастрономический туризм называют ещё и кулинарным туризмом [4].

С этого момента и до 2001 года учёные из различных стран мира проводили исследования в области кулинарного и винного туризма. В 2001 году будущий президент Международной ассоциации гастрономического туризма, американский экономист Эрик Вольф написал первую статью в мире о кулинарном туризме, позднее он развил эту тему в книге Международной организации кулинарного туризма. В 2003 году им была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association). Далее в 2006 году был создан Международный институт кулинарного туризма, курирующий образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма. Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию турфирм, специализирующихся на международном гастрономическом туризме, таких, к примеру, как «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобритания), «Gourmet Getaways» (Италия) [7].

В общем виде под гастрономическим туризмом понимается посещение дестинаций, местная пища и напитки, которых — главный мотивирующий фактор для путешествия [6].

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, насладиться особенностями кухни той или иной страны [23].

Соня Беккерман, вице-президент аукционного дома Sothebys в Нью-Йорке, дает следующее определение гастрономическому путешествию: «Это выразительные средства, с помощью которых путешественник может нарисовать свое представление о той или иной стране; это невероятное соединение приключения, почти алхимического вдохновения и полного погружения в культуру страны через постижение тонкостей приготовления пищи» [5].

Гастрономический туризм имеет свои специфические черты:

1. Условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны и это уникальная отличительная черта данного вида туризма.

2. Также гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур.

3. Кулинарный туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия.

4. Продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров - является неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

5. Гастрономический туризм имеет несколько направлений: тур по сельской местности; ресторанный тур; образовательный тур; экологический тур; событийный тур: комбинированный тур.

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. Так в «зеленых» гастрономических турах предлагается сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охота на трюфеля или прогулка по винодельческим тропам. Обязательное условие: средства размещения туристов, индивидуальные или

специализированные, должны находиться в сельской местности или малых городах без многоэтажной застройки.

Ресторанный тур - поездка, включающая посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством, эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью. На первом месте среди «ресторанных» городов, конечно, Париж - столица моды и в кулинарном смысле тоже.

Образовательный тур - это тур, целью которого является обучение в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а также курсов и мастер - классов. Например, известная французская кулинарная школа «Le Cordon Bleu» совместно с гостиницей «Four Seasons Hotel George V» предлагает программу под названием «Открытие французской кухни» - 5 ночей в парижском паласе с пятидневными кулинарными курсами в самой школе.

Экологический тур - тур, включающий посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими продуктами и их производством. Экологическое направление особенно развито во Франции, Германии, Англии, Швейцарии и США - соответственно, туристы чаще всего направляются именно в эти страны.

Событийный тур - тур, ориентированный на посещение местности в определенное время с целью участия в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники. Например, июльский фестиваль дыни «Cavaillon» во Франции, городе Кавайон и августовская «Tomatina» в Испании, городе Буньоле.

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. Пример объединенного тура в той же Франции: первые пару дней туристы посещают парижские рестораны, затем еще пару дней обучаются в кулинарной школе у

лучших поваров, а потом уезжают вглубь Франции знакомиться с выращиванием трав в Провансе или с производством сидра в Нормандии.

Помимо того, есть такие гастрономические туры, в которых предлагается знакомство лишь с одним блюдом в разных местностях. Из их разряда, весьма знаменитые французские, болгарские винные гастрономические туры, предлагающие прогулки по виноградникам, сбор винограда, дегустацию вин [6].

Функции гастрономического туризма:

- 1) дегустационная (дегустиация 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)
- [6].

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 [8].

1.2 Развитие гастрономического туризма в России и за рубежом

В настоящее время гастрономический туризм является одним из самых быстроразвивающихся видов туризма. Многие туристы находятся в поиске новых впечатлений и уникальных маршрутов для путешествий, а еду и напитки можно считать перспективными объектами привлечения туристов [9].

Гастрономический туризм сегодня — мировой тренд. Это эффективный инструмент, а в некоторых случаях, локомотив продвижения стран на туристском рынке. В 2015 году Всемирная туристская организация при ООН

(UNWTO) выделила гастрономический туризм в отдельную отрасль. По статистике около 40% туристов называют желание познакомиться с национальной кухней главным мотивом путешествия, и тратят более 30% своего туристского бюджета именно на гастрономические удовольствия [30].

По данным The World Food Travel Association на еду и напитки во время путешествий туристы тратят около 25% бюджета. Вкусовые предпочтения путешественников в гастрономических турах: аутентичная кухня (46%); эклектичная кухня (44%); локальные продукты (35%); бюджетная еда (22%). 81% туристов верит, что знакомство с кухней страны снимает культурный барьер. 83% людей отмечают, что благодаря новой еде и напиткам их поездки запоминаются больше. 93% туристов за последние 2 года принимали участие в каких-либо активностях, связанных с приготовлением или дегустацией еды [60].

По словам эксперта по туризму UNWTO (Всемирная туристская организация при ООН) Марии Изабел Рамос Абаскаль, сейчас на наших глазах происходят глобальные изменения в предпочтениях туристов, и именно гастрономический туризм выходит в лидеры в разных странах (рисунок 1) [30].

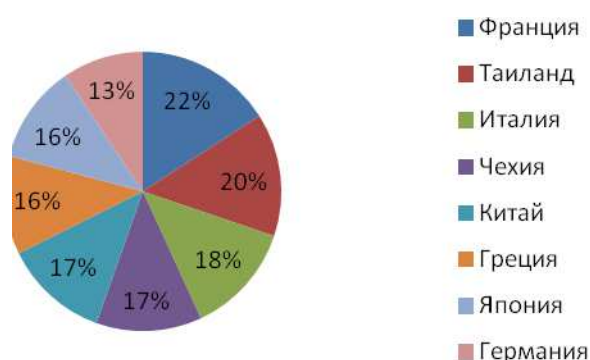


Рисунок 1 – Основные направления развития гастрономического туризма за рубежом

В условиях все большей конкуренции в сфере туризма, каждый регион находится в поиске уникальных блюд и продуктов, с помощью которых можно было бы дифференцировать себя от других. Такой возможностью сейчас стараются воспользоваться почти все страны, тем более что готовая база в виде традиционных блюд существует в каждой местности и может быть использована для привлечения туристов, продвижения городов, регионов и даже целых стран [21] .

В мировой практике выделяют три вида гастрономических туров:

- 1) каникулы (от лат. *Vacatio* – свобода, отдых, прим. авт.) в кулинарных школах»;
- 2) питание в заведениях, известных своей локальной кухней, шеф-поварами; посещение местного рынка;
- 3) туры к местным производителям продуктов питания, с акцентом на один вид продукта (кофейные и чайные плантации, виноградники, сыроварни и разного рода фермерские хозяйства).

В условиях перехода от «пассивного наблюдения» к «взаимодействию и участию», большинство гастрономических туров являются комбинированными и включают все виды одновременно.

Первый вид гастрономических туров – кулинарные школы выходного дня, – охватывают широкий диапазон от сельской местности до городов, полевые школы и те, что основаны при образовательных учреждениях, как местные, так и заграничные.

Второй тип кулинарных туров связан с посещение местных заведений общественного питания, рынков и базаров. Данный вид гастрономического туризма можно сочетать со спортивным и экотуризмом, посещая определенные места на велосипедах или просто прогуливаясь. Вместе с этим, такой шанс могут использовать и национальные меньшинства, проживающие на данной территории, демонстрируя собственную аутентичность через пищу, сохраняя традиции и получая дополнительные доходы от туристов.

Третий вид туров более приближен к культурному туризму и позволяет туристу почувствовать себя первооткрывателем других укладов жизни вместе с отдыхом от рутинного образа жизни. Совместно с любовью к гастрономии растет и уровень толерантности к людям других профессий, возникает желание новых знаний, с которыми хочется делиться по возвращению [30].

В последние годы активным продвижением гастрономического туризма занимаются такие крупные международные организации как Всемирная ассоциация гастрономических путешествий (World Food Travel Association), которая старается развивать гастротуризм с использованием новейших ресурсов для продуктов питания, напитков, путешествий, гостеприимства и средств массовой информации; а также Всемирная Организация ЮНЕСКО, которая внесла японскую, мексиканскую, средиземноморскую и французскую кухню в список всемирного нематериального культурного наследия и также проводит конкурс, определяя лучший гастрономический город. Кроме того, многие страны стали создавать подобные организации для поддержки интересов сферы туризма, специализирующейся на гастрономическом туризме, как например Испанская ассоциация вина и кулинарного туризма (Spanish Association of wine and culinary tourism). А также, в 2006 году был создан Международный институт кулинарного туризма, курирующий образовательные и учебные компоненты программ Международной ассоциации гастрономического туризма. По мнению туроператоров, люди стали все чаще выбирать места для отдыха не по числу пляжей или исторических памятников, а, в том числе, оценивая гастрономическую привлекательность страны. Популярными странами данного направления традиционно стали европейские государства и азиатские страны, такие как Индия, Таиланд, Япония и Китай. Многие туристы приезжают в города и деревни, чтобы посетить хороший ресторан или отведать уникальное блюдо и, тем самым, дают серьезную поддержку остальным предприятиям местности, поэтому во многих

регионах для привлечения клиентов построили множество гостиниц при ресторанах [14].

Таким образом, туристские организации признают большой потенциал кулинарного туризма в качестве мощного инструмента для продвижения дестинаций и регионов, что приводит к появлению турфирм, специализирующихся именно на этом виде туризма. Например: «Gourmet on Tour» (США), «Gourmet Getaways» (Италия) или «The International kitchen» (Великобритания) [30].

Несмотря на то, что Азиатский регион является очень привлекательным для туристов с точки зрения гастрономического туризма, на данный момент большинство гастротуров предлагается в Европе.

И первое место, конечно, занимает Франция. Гастрономия во Франции занимает одно из центральных мест как в местной культуре, традициях и образе жизни, так и в территориальном бренде страны. В апреле 2016 г. представители сторон России и Франции подписали заявление о годе перекрестного культурного туризма. Россия и Франция намерены представить новый имидж стран, в том числе показать тенденции развития гастрономического туризма, поделиться опытом привлечения туристов. Франция многие годы занимает высокое место в рейтингах стран для гастрономического туризма, поэтому России следует изучить и применить накопленный Францией опыт для развития собственного гастротуризма [9].

На втором месте мировых гастрономических центров — Италия. Она, как и Франция, обладает целым рядом гастрономических брендов, тысячи людей отправляются в Италию, чтобы попробовать такие знаменитые итальянские блюда как паста, пицца или лазанья. Более 50% гастрономических туров в Италию составляют вино-дегустационные туры. Италия представлена более ста провинциями, каждая из которых может похвастаться вино-гастрономическими тропами [9].

Швейцария находится на третьем месте лидеров гастрономического туризма. Основу гастрономических туров в Швейцарию составляют блюда из сыра. Миру известны более 400 сортов швейцарского сыра, но страна прославилась экстра-твёрдыми и твёрдыми сырами. Для любителей швейцарского сыра отлично подходят туры по районам производства любимого вида сыра. Тем, кто предпочитает твёрдые сыры, следует начинать с посещения сыроварен центральной Швейцарии. Также туристам следует посетить Аппенцель, который предлагает отведать одноимённый сыр, имеющий 700-летнюю историю

Еще один безусловный гастрономический лидер — Испания. На её долю приходится около 12% туристического потока. Туристы посещают Испанию для того, чтобы отведать паэлью и тапас. Тапас представляет собой закуску, которую подают в баре к пиву или вину [9].

В настоящее время изменяются характер и структура туризма: новые технологии дают возможность гибко и сегментировано организовать проведение отпуска, предлагая новые маршруты и необычные виды отдыха. На смену массовому, стандартному и комплексному туризму приходят его новые виды, сформированные индивидуально, исходя из спроса. Люди стремятся к новым и нестандартным путешествиям, их растущая осведомленность и новые потребности стимулируют туристский бизнес, побуждают к инновациям и нововведениям [10].

В мире сегодня проходят сотни гастрономических фестивалей, посвященных различным продуктам, еде и напиткам. И, даже если, на данный момент, гастрономический туризм пока не является массовым увлечением, это не мешает многим странам привлекать к себе туристов весьма оригинальными способами.

Российский гастрономический туризм как отдельная отрасль находится в стадии становления. Предпосылками для его развития стали ежегодные сезонные ярмарки, фуд-фестивали, мероприятия, приуроченные к

определенным региональным событиям, но в отдельную отрасль российский гастрономический туризм стал выделяться совсем недавно.

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 уральскоюкагирская (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 [18].

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, шей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов [18].

Согласно исследованию сервиса поиска отелей RoomGuru.ru., наиболее популярным направлением гостротуризма в России признан г. Москва. Сервис составил рейтинг, по данным поисков отелей с хорошей кухней/едой в городах проведения гастрономических фестивалей с 1 сентября по 30 ноября 2016 г. Помимо Москвы, в топ-10 вошли такие города как Санкт-Петербург, Великий

Новгород, Севастополь, Новороссийск, Краснодар, Челябинск, Тула, Тюмень и Таруса (Калужская область) [22].

В конце июля 2016 года в Липецкой области проводился круглый стол, посвященный проекту формирования «Гастрономической карты Центрального Черноземья». В работе круглого стола принимали участие представители гастрономии Белгородской, Воронежской, Липецкой и Тамбовской областей, обсуждалась и планировалась совместная работа по формированию единой «Гастрономической карты Центрального Черноземья» [25].

В августе 2016 г. в г. Ярославле состоялся международный гастрономический форум «Путешествие со вкусом», участие в котором приняли около 180 человек – рестораторы, отельеры, производители продуктов, туроператоры, чиновники и иностранные гости. На форуме выступил генсек Всемирной туристской организации (ЮНВТО) Талеб Рифаи, посол Перу в России, атташе по вопросам сельского хозяйства посольства Австрии, а также спикеры со всех концов страны [7].

В 2017 году был презентован федеральный проект Ростуризма «Гастрономическая карта России» Межотраслевые направления деятельности проекта реализуются при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ и Министерства иностранных дел РФ. Проект реализуется в 18 регионах России. С помощью данной карты можно узнать о кулинарных особенностях каждого федерального округа страны и гастро-брендов входящих в них субъектов [10].

В России гастрономический туризм это сравнительно новый вид туризма, который стремительно развивается и приобретает все большую популярность (таблица 1). 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 блюда. 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» [17].

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.

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 [20].

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 [17].

В Кабардино-Балкарии туристская 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 [17].

На территории Белгородской области также уделяется значительное внимание развитию гастрономического туризма, проведению мероприятий гастрономического характера. Проведение гастрономических фестивалей и экскурсий на производство – это основные направления, в которых сейчас работают специалисты гастротуризма. Объектами делового (городского) гастрономического туризма в регионе могут стать такие предприятия, как Белгородский хлебозавод «Золотой колос», ОАО «Белгородский хладокомбинат», кондитерская фабрика «Славянка». О производстве основного

продукта питания – хлеба – могут рассказать на одном из крупнейших и новаторских предприятий пищевой промышленности Белгородской области – Белгородском хлебозаводе «Золотой колос» [24].

Таблица 1 – Популярные направления гастрономических туров по России [47]

Разновидность	Направление	Описание
Рыбный гастрономически й тур	Озеро Байкал	Гастрономический рыбный тур по России просто само собой подразумевает поездку на Байкал, в Бурятию и в Иркутскую область, чтобы познакомиться там с замечательной местной кухней. Зимой гостям предлагают отведать рыбную строганину: мелко нарезанная сырая рыба и посыпанная солью, а летом коронное местное блюдо – омуль, зажаренный на костре.
	Псковско-Чудское озеро	В ресторанах Пскова, можно отведать интересные блюда, это знаменитый местный суп-деликатес – «снетовица», он заправлен сушеным снетком, и местное блюдо – творог с сушеным снетком
	Ладожское озеро	Рыбный сезон здесь начинается с конца апреля. С этого момента, во всех питерских ресторанах появляется местный деликатес – жареная корюшка.
	Камчатка	Самое главное угощение гастрономическим туристам – камчатский краб.
	Калининградская область	Здесь можно посетить фестиваль рыбной гастрономии «Fish Food Festival».
Сырный гастрономически й тур	Углич	Тут родина таких известных в России сыров, как «Ярославский», «Волжский», «Угличский».
	Вологда	Место, которое славится сливочным маслом.
	Красногорский район Алтайского края	Посещение ЗАО «Карагужинский маслосырзавод» с дегустацией сыров «Карагужинский», «Советский» и «Швейцарский».

Окончание таблицы 1

Разновидность	Направление	Описание
Десертные гастрономические туры	Алтай	Алтайский мед бывает полевой, горный, таежный – собирается пчелами на алтайском сочном разнотравье, у него очень глубокий, насыщенный и немного терпкий вкус.
	Башкирия	Башкирский мед – липовый и гречишный. Попробовать можно в Уфе и в любом населенном пункте Башкирии.
	Тула	В Туле можно ознакомиться с историей тульских пряников, белёвской пастилы и провести их дегустацию непосредственно на производстве.
Гастрономические туры «праздник урожая»	Камышин	Каждый сентябрь в Волгоградской области, город Камышин проводит арбузный фестиваль – где всем желающим демонстрируют плоды, предлагают дегустацию и при желании их можно будет приобрести.
	Минусинск	Минусинские помидоры – известная продуктовая сенсация России. Самые интересные и выдающиеся по размерам образцы выставляются на всеобщее обозрение в августе, когда в городе проводят праздник – «День минусинского помидора».
Винные гастрономические туры	Краснодарский край	Популярность у туристов вызывают туры на винодельческие заводы с дегустацией в Краснодарском крае, где широко выращивается виноград различных сортов.

Россия является страной, в которой соседствуют множество различных этносов. Благодаря этому фактору, гастрономическое путешествие по России

позволит многогранно изучить культуру страны в целом. Русская, татарская, украинская, армянская, бурятская и многие другие кухни могут привлечь даже искушенного туриста. При надлежащем продвижении гастрономического туризма в регионах страны естественно произойдет создание и рост туристской инфраструктуры.

В заключение анализа предпосылок развития гастрономического туризма, можно сделать следующие выводы: сегодня появляется новая экономика — экономика впечатлений, к которой гастрономический туризм имеет непосредственное отношение. В современном обществе меняются предпочтения, и гастрономический туризм стремительно развивается, подстраиваясь под новые пожелания туристов. Этот вид туризма способствует социально-экономическому развитию регионов, включая создание дополнительных рабочих мест, сохранению или открытию производств отдельных продуктов и их реализации, а также помогает брендингу регионов и привлечению туристских потоков.

1.3 Особенности разработки гастрономических экскурсий

Экскурсия как вид деятельности — действия в процессе экскурсии подразделяются на две части: действия экскурсовода и деятельность экскурсанта. Экскурсовод готовит и проводит экскурсию, экскурсанты наблюдают, изучают, исследуют объект.

Экскурсия как форма общения. Форма прямого общения: предполагается взаимосвязь и взаимодействие субъектов — экскурсовода и экскурсантов на основе их совместной деятельности: дискуссия, беседа, лекция. Форма косвенного общения: чтение газет, журналов, книг, прослушивание радио, просмотр кинофильмов.

Предмет экскурсионной методики — целенаправленное изучение, систематизация, формулирование и применение на практике методов и средств

обучения и воспитания, а также методика приемов, с помощью которых экскурсионный работник осуществляет свою деятельность.

Признаки экскурсии:

- 1) протяженность по времени проведения от одного экскурсионного часа (45 минут) до одних суток;
- 2) наличие экскурсантов (группа или индивидуально);
- 3) передвижение участников экскурсии по заранее составленному маршруту;
- 4) наличие экскурсовода - квалифицированного руководителя-специалиста в определенной отрасли знаний, обязанностью которого является проведение экскурсии;
- 5) наглядность, зрительное восприятие, показ экскурсионных объектов на месте их расположения;
- 6) целенаправленность показа объектов, наличие определенной темы, диктующей организаторам экскурсии порядок и последовательность показа объектов;
- 7) активная деятельность участников экскурсии (наблюдение, изучение, исследование объектов).

Показывая средствами экскурсий современность, прошлое, культурное богатство страны, традиции, особенности кухни и быта экскурсоводы, методисты должны стремиться к наиболее результативной работе. Реализовать познавательные и воспитательные возможности, заложенные в каждой конкретной экскурсии, помогает правильно составленная методическая разработка.

Методическая разработка – документ, который определяет, как провести данную экскурсию, как лучше организовать показ памятников, какую методику и технику ведения следует применить, чтобы экскурсия прошла эффективно. Методическая разработка излагает требования экскурсионной методики с учетом особенностей демонстрируемых объектов и содержания излагаемого

материала. Она дисциплинирует экскурсовода и должна отвечать следующим требованиям: подсказать экскурсоводу пути для раскрытия темы; вооружить его наиболее эффективными методическими приемами показа и рассказа; содержать четкие рекомендации по вопросам организации экскурсии; учитывать интересы определенной группы экскурсантов (при наличии вариантов экскурсии); соединять показ и рассказ в единое целое. В вариантах методической разработки находят отражение возрастные, профессиональные и другие интересы экскурсантов, особенности методики ее проведения. Методическая разработка состоит из трех разделов: вступления, основной части и заключения. Вступление и заключение не разносятся по графам [26].

Оформление методической разработки происходит следующим образом:

- на титульном листе располагаются данные: наименование экскурсионного учреждения, название темы экскурсии, вид экскурсии, протяженность маршрута, продолжительность в академических часах, состав экскурсантов, фамилии и должности составителей, дата утверждения экскурсии руководителем экскурсионного учреждения;

- на следующей странице излагаются цель и задачи экскурсии, схема маршрута с указанием объектов и остановок во время экскурсии [27].

Гастрономическая экскурсия — посещение новых мест и знакомство с образцами местной или региональной кухни, объединяющее в себе историю, обычаи, легенды и гастрономию, соблюдая все признаки экскурсии.

Гастрономическая экскурсия — это возможность попробовать на вкус новый город или местность, принять участие в дегустации, мастер-классе по приготовлению того или иного блюда, узнать кулинарные привычки и традиции того или иного общества, во главу угла которых поставлены вкусовые впечатления [30].

Рассмотрим виды гастрономических экскурсий по классификационному признаку (таблица 2) [39].

Таблица 2 - Виды гастрономических экскурсий [39]

Классификационный признак	Названия и примеры
По месту проведения	<ul style="list-style-type: none"> – сельские («зелёные») - сбор овощей и фруктов в садах, на ягодных плантациях или винограда на виноградниках, приготовление оригинальных блюд из местных продуктов, знакомство с технологией производства разнообразных продуктов, например, сыров, колбас или вина, позволяя туристам узнать повседневную жизнь сельского жителя российской глубинки, например, в степи Калмыкии, где можно соприкоснуться с бытом кочевников и попробовать их национальные блюда. – городские - посещение ресторанов национальной кухни, где гостю предлагается отведать местные деликатесы от известного повара. Особенно востребовано такое проведение в малых городах; национальный обед в трапезной, который будет сопровождаться живым, проникновенным рассказом об истоках и традициях веры, о культуре и обычаях народа.
По численности туристов в группе	<ul style="list-style-type: none"> – групповые – индивидуальные
По контингенту	<ul style="list-style-type: none"> – гастрономические туристы — это все туристы поневоле, за исключением людей, соблюдающих специальные диеты или по состоянию здоровья вынужденных ограничивать себя в выборе продуктов; – гурманы, любители острых ощущений и новых вкусов; – люди, работающие в отраслях общественного питания; – искушённые туристы, желающие разнообразить отдых; – домохозяйки, увлекающиеся кулинарией; – дети (для них создаются специальные экскурсии, например, в «Музей шоколада» на Тульский комбинат).

Окончание таблицы 2

Классификационный признак	Названия и примеры
По составу услуг	<ul style="list-style-type: none">– кулинарные мастер-классы, лекции, конкурсы;– -дегустации;– знакомства со знаковыми персонами в сфере гастрономии;– поездки на сыроварни, винодельни и на другие производства местных специалитетов;– гастрешоппинг.
По сезонности организации и проведения	<ul style="list-style-type: none">– время года– гастрономические события (фестивали)– поездка, приуроченная к какому-либо празднику или торжеству.

Туристскую деятельность регулирует большое количество нормативно-правовых документов.

Национальное туристское законодательство состоит из общих и специальных нормативно-правовых актов. В специальные нормативные документы входит: Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

Нормативной основой проектирования туристских услуг являются следующие документы:

- ГОСТ 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [5];

- ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [6];

- ГОСТ 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [7];

- ГОСТ 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения [9];
- ГОСТ Р 57807-2017. - Туристские услуги. Требования к экскурсоводам (гидам) [13];
- ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [8];
- ГОСТ Р 56641-2015. Услуги малых средств размещения. Сельские гостевые дома. Общие требования [11];
- ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования [3];
- ГОСТ Р 57635-2017 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения [12].

В гастрономической экскурсии питание и услуги, связанные с гастрономией, являются важной частью, к питанию также предусмотрены стандарты качества:

- ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [10];
- ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [2];
- ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [4].

Таким образом, можно сделать следующий вывод: туристская деятельность регулируется множеством документов, на основе которых будет разработана гастрономическая экскурсия по теме выпускной квалификационной работы.

2 Анализ перспектив развития гастрономического туризма в городе Красноярске

2.1 Анализ ресурсов гастрономического туризма города Красноярска

Представление услуг предприятиями общественного питания города Красноярска и Красноярского края в целом, формируется под влиянием расширенного спроса потребителей с использованием новых технологий и под влиянием мировых тенденций в условиях мировой конкуренции.

На сегодняшний день отрасль общественного питания города Красноярска представляет собой большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и предоставляемых услуг. С каждым годом количество объектов общественного питания становится всё больше, происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса [33].

По данным Управления Федеральной службы государственной статистики по Красноярскому краю оборот общественного питания (оборот ресторанов, кафе, баров, столовых при предприятиях и учреждениях, а также организаций, осуществляющих поставку продукции общественного питания) в феврале 2019 г. составил 2103,5 млн рублей, или 104,5% (в сопоставимых ценах) к февралю 2018 г., в январе-феврале 2019 г. – 4219,3 млн рублей, или 104,6% к соответствующему периоду предыдущего года [54].

По данным международной картографической компании «2ГИС», выпускающей одноимённые электронные справочники с картами городов, на 2020 год рынок общественного питания (рисунок 2) в г. Красноярске представляет собой: кафе-кондитерские / кофейни – 218 (43%); бары/рестораны – 165 (32%); столовые – 70 (14%); Пиццерии – 56(11%) [54].

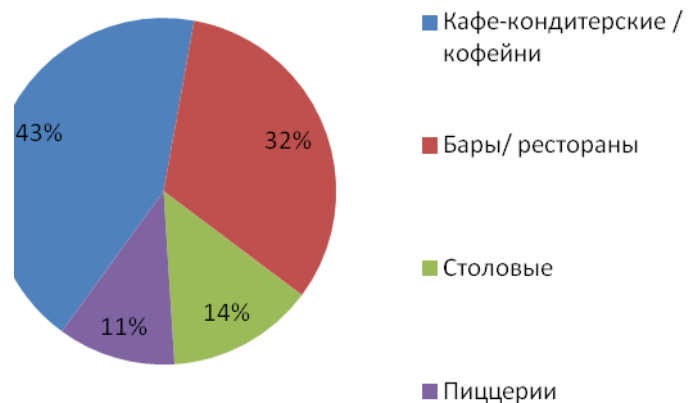


Рисунок 2 – Структура рынка общественного питания в г. Красноярске по типам заведений за 2020г, %

Согласно представленной структуре, видно, что на сегодняшний день рынок общественного питания г. Красноярска условно можно разделить на четыре основные группы, которые отличаются как по количеству участников, так и по объемам производства: организации быстрого питания; заведения низкого ценового сегмента; заведения среднего ценового сегмента; высокая кухня.

29 октября 2017 года в Красноярске впервые прошел гастрономический фестиваль «Сибирский парадный стол», организованный Федеральным агентством по туризму совместно с Министерством культуры Красноярского края. «Сибирский парадный обед» – это гастрономическое событие, которое позволяет презентовать Красноярский край как притягательный для туристов регион с богатыми кулинарными событиями. За изысканность блюд отвечали шеф-повара лучших ресторанов региона. На парадном столе были представлены домашние разносолы, фаршированные перепелки, пирожки с таёжными грибочками и рыбные деликатесы на любой вкус. Все яства можно было попробовать, а также унести с собой несколько ценных рецептов. Специально для этого на главной сцене повара совместно с известными красноярцами каждый час проводили мастер-классы по приготовлению

сибирских блюд. Муксуна на сливочной подушке приготовила министр культуры Красноярского края Елена Мироненко. Также гости фестиваля могли попробовать уникальные продукты красноярских фермерских хозяйств, научиться фигурно вырезать овощи и фрукты, расписывать сибирские пряники. Для маленьких гостей фестиваля работала детская площадка с уроками натюрморта и театрализованным мастер-классом по изготовлению игрушек из посуды от театра кукол. Одной из основных целей мероприятия было представление Красноярского края: богатство Енисея и сибирской земли [30].

Сибирская кухня разнообразна и интересна и является одной из важнейших сибирских достопримечательностей. Понятие «сибирская кухня» неоднозначно и, на первый взгляд, не может быть самостоятельным явлением в силу многочисленной по национальности и огромной по территориальности Сибири. С одной стороны, это пельмени и блины с чёрной икрой, с другой — «рыба в ящике», сугудай, строганина. С третьей — исключительно таёжные продукты. Ко всему этому многообразию можно прибавить национальные кухни бурятов, тунгусов и других коренных народов Сибири. Сегодня, несомненно, сибирская кухня — это уже тренд, включающий фирменные рецепты и местные кулинарные традиции. А концепция «Сибирской кухни» признана мировыми экспертами единственной в своем роде [33].

Ниже в таблице представлены предприятия общественного питания, где подают блюда сибирской кухни согласно данным Турпортала города Красноярска [63].

Таблица 3 – Заведения города Красноярска, где подают блюда сибирской кухни

Название	Адрес	Средний чек/руб.
Ресторан «RASPUTIN»	ул. Взлётная, 50а	1200
Ресторан «Черное море»	Взлетная, 28	900
Трактир «Сибирский Двор»	ул. Дубровинского, 80	1000
Ресторан «Хозяин тайги»	ул. Сибирская, 92	1200

Окончание таблицы 3

Название	Адрес	Средний чек/руб.
Ресторан «Купеческий»	ул. Ады Лебедевой, 115	2000
Ресторан «Н.Г. Гадаловъ»	Дубровинского, 100	1000
Ресторан «Маяк»	Трасса Красноярск — Дивногорск, 18 км. от поста ДПС п. Слизнево	2000
Ресторан «Сударь»	ул. Ломоносова 7	1500-2500
Кафе-бар «ROBINZON»	ул. Железнодорожников, 27 «А»	1200
Трактир «Мельница»	ул. Киренского, 86	1200
Ресторан «Сибирь» и «Сибирская трапеза»	Авиаторов, 19	1000
Кафе «Былина»	ул. Судостроительная, 52а	800
Бар «Булгаков»	ул. Сурикова, 12	700-1500
Ресторан «Tunguska»	ул. Весны, 30	1000
Ресторан «Bistrot de Luxe Home»	ул. Красной Армии, 16а	3000

По данным предоставленным «Сибирской Ассоциацией гостеприимства» (далее – САГ) в период проведения XXIX Всемирной зимней универсиады 2019 город Красноярск посетило 1692 спортсмена. Всего данное мероприятие посетили 372 683 человека. 5000 человек являлись волонтерами. Из гастрономии гостей города в большей степени интересовали травы, орехи, ягоды, рыба и шоколад. Следовательно, гастрономический интерес для туристов представляли те заведения Красноярска, где были представлены вышеперечисленные продукты: «Хозяин Тайги», «Трактирь Суриков», «Сударь», «Trattoria Formaggi»; «Свинья и бисер» [37].

Отдельного внимания заслуживает проект САГ – «гастрономическая карта Красноярского края». Она включает в себя список лучших продуктов, ресторанов традиционной кухни и мест для тематического туризма. С одной

стороны, это помощь в продвижении местной продукции, а с другой – создание списка продуктов, которые станут визитной карточкой Красноярского края.

В феврале 2019 года в Красноярске была выпущена «Карта гостя» с её помощью гости города и края смогут узнать, где находятся ближайшая гостиница, кафе или ресторан, а также музеи, культурные достопримечательности, сувенирные лавки и просто красивые места для фотосессий на память о посещении Красноярска и края. На каждой карте есть QR-код. Посмотреть информацию можно с помощью сканера QR-код в телефоне. Также туристско-информационным центром (ТИЦ) Красноярского края было разработано «Гастрономическое путешествие по центру Красноярска» в данном проекте представлено по 3 заведения, в категориях: завтрак, обед, ужин [46].

Более подробно рассмотрим Ресторан «Tunguska», который открылся в Красноярске в 2020 году. Единственное в своём роде заведение, предлагает вниманию посетителей уникальный концепт, сочетающий современные решения и традиции северных народов как в дизайне, так и в меню. Концепция ресторана «Tunguska» тесно связана с Енисейской Сибирью и одноименными реками на севере края, в кристальных водах которых, водятся самые ценные породы сибирских рыб, от омуля, чира и тугуна до гольца, тайменя и нельмы. В названии и айдентике заведения зашита также отсылка к культуре коренных народов Севера, на протяжении столетий живущих на территории Красноярского края. Интерьер заведения похож на зимнюю ночь в тайге: заснеженные леса и горы в оттенках серого на стенах, мощные стволы деревьев в центре зала, линии полярного сияния под потолком и белая контактная стойка открытой кухни, чёрные диваны и серые кресла, серые камни и выточенные из дерева умывальники в уборной, небольшие светильники-звезды на тёмном небе потолка и плетёная из веток клетка-ловушка. Оформление создаёт цельную картину, даря посетителям эффект погружения в совершенно иную реальность. Ресторан поддерживает экологические инициативы и работает по принципу

Zero Waste, для приготовления блюд используется максимально экологичная дровяная печь, а на кухне практически нет пластика [48].

По данным американского сайта путешествий TripAdvisor, который предоставляет своим пользователям возможность спланировать поездку в любую страну мира: выбрать лучший транспорт, отель, ресторан, опираясь на отзывы и рекомендации, была составлена представленная ниже таблица [50].

Таблица 4 – 10 лучших заведений г. Красноярска по версии пользователей сайта TripAdvisor [50]

Название	Адрес	Тип кухни	Средний чек/руб.
Бар «Булгаков»	ул. Сурикова, д. 12	Бар, Морепродукты, Европейская, Русская, Центральноевропейская	700-1500
Ресторан «Хозяин тайги»	ул. Сибирская, д. 92	Европейская, Русская, Восточноевропейская, Центральноевропейская	1 476 - 5 007
Ресторан «Свинья и бисер»	Красной Армии ул., 16а	Бар, Европейская, Русская, Восточноевропейская, Центральноевропейская	706 - 770
Ресторан «Trattoria Formaggi»	Мира проспект, 15,	Итальянская, Морепродукты, Европейская, Центральноевропейская	899 - 1 027
«Перцы»	пр. Мира, 10	Итальянская, Пицца	до 700
Ресторан итальянской кухни «Мама Рома»	Мира проспект, 50а,	Пицца, Морепродукты, Средиземноморская, Европейская, Итальянская	700 - 1500
Ресторан «Баран и бисер»	Мира проспект 19, стр.1,	Армянская, Узбекская, Кавказская, Азиатская, Русская	700 - 1500

Окончание таблицы 4

Название	Адрес	Тип кухни	Средний чек/руб.
Ресторан «Bistrot de Luxe Home»	Красной Армии ул., 16а	Русская, Центральноевропейская, Европейская	3000
Ресторан «Залечь на дно в Гамбург»	ул. Сурикова, 12,	Немецкая, Европейская, Паб, Словенская, Восточноевропейская, Центральноевропейская, Бар	1200
Ресторан сербской кухни «Балкан Гриль»	Перенсона ул., 9,	Европейская, Морепродукты	1500

Исходя из данных представленных в таблице гости города Красноярск, путешественники отдают предпочтение не только русской, сибирской кухне, больше их внимание привлекают европейская кухня и морепродукты. В Красноярске выращивают настоящую форель, в районе четвёртого моста открылась первая форелевая ферма. Выращивают рыбу в Балахтинском районе, а на ферму везут уже взрослую. В Красноярске она подрастает в так называемых садках. Чтобы из малька выросла рыба хотя бы в два килограмма, требуется два — два с половиной года. По словам специалистов, на экологию реки ферма не повлияет, если хозяин будет соблюдать все технические условия и следить за качеством воды. Процесс разведения рыбы трудоемкий. Нужна необходимая температура воды, оптимальное содержание кислорода, а главное — время. Экскурсия на форелевую ферму – может стать одним из развлечений гастрономического тура.

Чтобы удивить туристов сибирской кухней, показать особенности региона через кулинарию, еду, обычаи, связанные с приготовлениями пищи

нужно проводить в заведениях города Красноярска мастер-классы, дегустации или экскурсионную программу с элементами гастрономического туризма. Для этого анализируем количество заведений специализирующихся на проведении мастер-классов в области гастрономии (таблица 5) [61].

Таблица 5 – Кулинарные студии г. Красноярска [61]

Название	Характеристика	Стоимость мастер-класса на одного человека/руб.
Кулинарная школа «СООКВООК»	Свою деятельность заведение осуществляет более 5 лет. Специализируется на кондитерских мастер-классах: домашней выпечке, тортах и пирожных.	От 2000
Кулинарная студия «Антураж»	Свою деятельность заведение осуществляет более 6 лет. Специализируется на организации дней рождений: детских и взрослых; девичников; корпоративов; свиданий.	От 1500
Кондитерская школа «Крем»	Данная школа готовит кондитеров «с нуля», предлагает различные программы обучения и 14 кондитерских мастер-классов.	От 1500
Кулинарная студия «Рататуй»	Проект известного красноярского ресторанного холдинга Bellini group. Здесь готовят из качественных продуктов, дегустируют актуальные вина, проводят закрытые мероприятия для взрослых и детей. Деятельность предприятия состоит из: кулинарных, кондитерских, детских и эногастрономических мастер-классов. В среднем в месяц студия проводит 17-18 мастер-классов.	От 1500

Окончание таблицы 5

Название	Характеристика	Стоимость мастер-класса на одного человека/руб.
Кулинарная студия «EVA»	Студия специализируется на организации детских праздников и проведении занимательных мастер-классов для детей с вручением сертификатов и рецептов.	От 1000

В городе Красноярске 5 кулинарных студий, однако, спрос на кулинарные мастер-классы достаточно высок и с каждым годом только набирает оборот, об этом свидетельствует появление новых направлений и программ гастро-мероприятий в данных заведениях.

Одной из составляющих гастрономического туризма являются экскурсионные программы на предприятия гастрономии. На сегодняшний день в Красноярске экскурсии проводят всего четыре предприятия, список которых возглавляет завод «Coca-Cola». В процессе экскурсии туристов знакомят с историей развития компании, производственными цехами, дают попробовать продукцию. Экскурсантов принимают каждые выходные. Группа без возрастных ограничений, по количеству не должна превышать 30 человек. Фабрика мороженого «Славица» также приглашает жителей и гостей города на экскурсии с целью наглядно показать, как производится продукция, а так же предоставляет возможность дегустации. Ещё одно предприятие завод «Craft University Brewery» даёт возможность во время экскурсии увидеть технологические особенности процесса производства напитков, проводит дегустацию, оказывает помощь в организации неформальных встреч и мероприятий. Стоимость обычной экскурсии составляет 200р, группа (возрастной ценз 18+) от восьми до четырнадцати человек. Список завершает фабрика «Краскон» - крупнейший производитель кондитерских и макаронных изделий в Красноярском крае, данное предприятие также проводит экскурсии, но крайне редко [34].

Также гастрономические экскурсии предлагают частные гиды города Красноярска. «Травы в жизни сибиряка» - экскурсия с дегустацией ароматных травяных сибирских чаев, познавательной информацией о растениях Сибири, народном применении трав и фармацевтике 19 века [36].

Таким образом, на территории Красноярска существуют крупные предприятия, которые готовы принимать экскурсионные группы, тем самым содействуя развитию гастрономического туризма.

2.2 Анализ аттрактивности гастрономического туризма и перспективы его развития

В процессе написания выпускной квалификационной работы был проведен социологический опрос с целью выявления предпочтений в области гастрономии жителей города Красноярска, а также аттрактивности и дальнейшем развитии гастрономического туризма.

В данном социологическом опросе приняли участие 247 человек. Женщин и мужчин почти одинаковое количество.

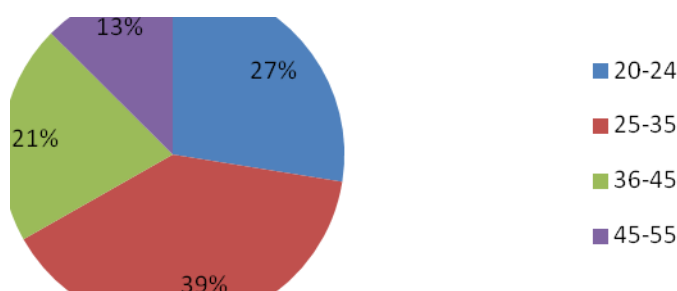


Рисунок 3 – Возрастное соотношение респондентов

При проведении опроса ориентация была на людей, которые отдают предпочтение туризму с комфортом, с полноценной анимационной программой, познавательный аспект для них играет важную роль. В результате данной дифференциации получили следующие показатели: среди опрошенных в возрасте 25-35 лет оказалось 97 (38%) человек; в возрасте 36-45 (21%) 51 человек; в возрасте 20-25 17 (28%) 68 человек; в возрасте 45-55 (13%) 31 человек (рисунок 3).

В ходе исследования удалось выяснить, что большая часть респондентов знают, что такое гастрономический туризм 237 человек (96%).



Рисунок 4 – Распределение ответов на вопрос «Знаете ли Вы что такое гастрономический туризм?»

Принять участие в гастрономической экскурсии изъявили желание 192 (78%) человека.

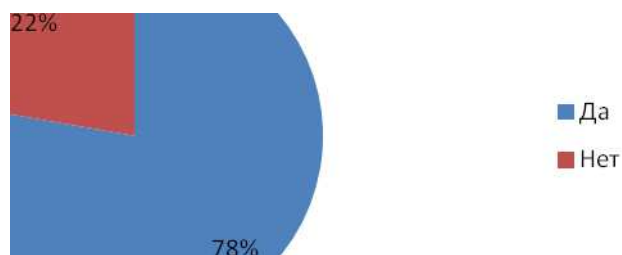


Рисунок 5 – Распределение ответов на вопрос «Хотели бы Вы принять участие в гастрономической экскурсии?»

С концепцией «Сибирская кухня» знакомы 209 респондентов (85%) (рисунок 6).



Рисунок 6 – Распределение ответов на вопрос «Знакомы ли Вы с концепцией «сибирская кухня»?»

В ходе опроса было важно узнать отношение респондентов к кулинарным мастер-классам. Из всех опрошенных 185 (75%) человек ни разу не бывали на гастрономических мастер-классах, однако больше половины 160 (65%) человек хотели бы принять участие в данном кулинарном мероприятии (рисунок 7).

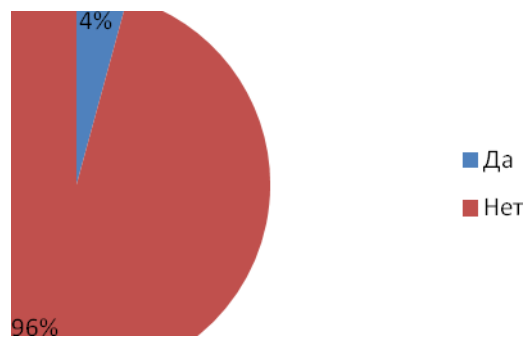


Рисунок 7– Распределение ответов на вопрос «Принимали ли Вы участие в кулинарных мастер-классах?»

Оптимальная продолжительность гастрономической экскурсии для 51% респондентов 5-6 часов, для 13% респондентов 2-3 часа, для 36% респондентов 8-9 часов (рисунок 4).

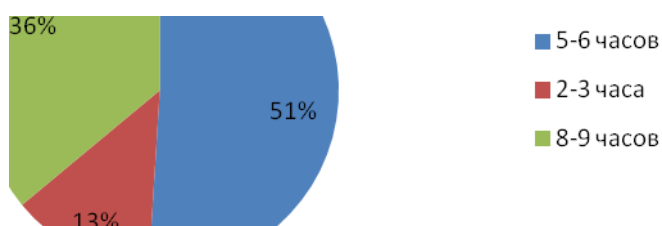


Рисунок 8 – Предпочитаемая продолжительность экскурсии

В большей степени респонденты склонны к разнообразию в еде, 175 предпочитают смешанную кухню (71%), европейской кухне отдают

предпочтение 24 человека (10%), непосредственно русская кухня интересует 22 человека (9%), японской кухня 24 (10%) человека (рисунок 5).

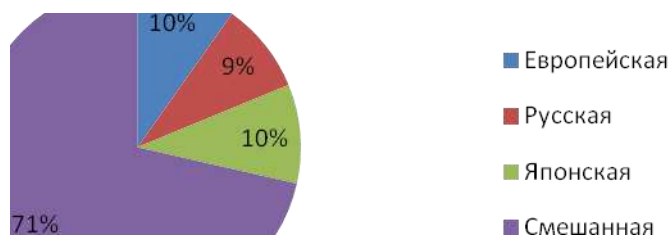


Рисунок 9 – Предпочитаемые типы кухни

В ходе исследования удалось выяснить, какие заведения города Красноярск посещают респонденты. Бары и рестораны посещают 91 человек (37%), кафе-кондитерские и кофейни посещают 79 человек (32%), заведения фаст-фуд и пиццерии посещают 56 человек (23%) и столовые посещают 21 человек (8%) (рисунок 6).

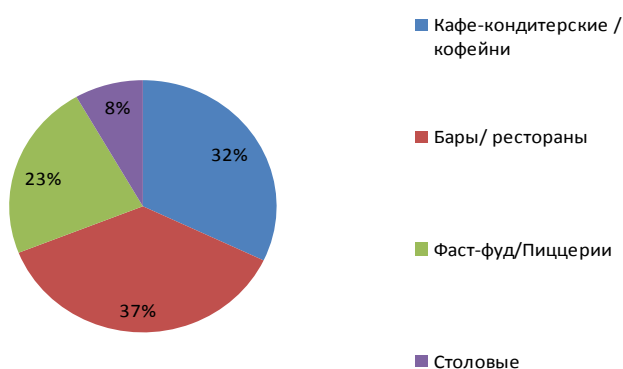


Рисунок 10 – Предпочитаемые типы заведений г.Красноярск

Также стоит отметить, что гастрономический туризм в Красноярском крае и городе Красноярске начиная с 2018 года, является одной из главных тем деловой программы выставки «Енисей». В ходе выставки прошел круглый стол по вопросам развития гастрономического туризма в регионе. Как отметила исполнительный директор Сибирской ассоциации гостеприимства Ирина Максимова, в настоящий момент между регионами страны существует высокая конкуренция в туристической сфере. Между тем, уникальный продукт, которым может выступить сибирская гастрономия, может не только привлечь иностранцев, но и стать частью культурного наследия региона.

На основе информации из статьи «Объём выборки опроса»: предел погрешности данного социологического опроса составляет 6%; уровень доверия данного социологического опроса составляет 95%.

Подводя итог проведенному исследованию, на основе представленных данных, выявлена актуальность развития гастрономического туризма на территории города Красноярска.

Определим перспективы развития гастрономического туризма и инструменты их реализации в Красноярске:

1. Гастрономия - сравнительно новый вид туризма, который стремительно развивается и приобретает все большую популярность. Одна из особенностей города Красноярска – это достаточно большое количество заведений с сибирской кухней, – которая позволяет в полной мере представить разнообразные традиции в гастрономической культуре русского народа, кулинарные особенности края, их самобытность. Одна из перспектив развития – это становление гастрономического туризма на территории Красноярска, благодаря уникальности сибирской кухни.

2. В нашем городе есть все ресурсы для проведения мастер-классов в области гастрономии, включение посещения мастер-классов, дегустаций и экскурсионных программ в гастрономический тур, приведет к увеличению

интереса к данной области, как у жителей города, так и у гостей. На сегодняшний день в городе Красноярске представлено не значительное количество предприятий оказывающих данные услуги. Нужно разработать краевую программу по содействию предприятиям гастрономии в проведении мастер-классов для жителей и гостей города.

3. Для дальнейшего продвижения гастрономических экскурсий и гастропаков туроператорам Красноярска необходимо разработать пакетные туры на гастрономические фестивали на несколько дней, стимулируя тем самым туристов дополнительно воспользоваться услугами размещения и питания, включать экскурсионные программы на рассматриваемые предприятия;

4. Необходимо разработать и использовать стратегию эффективного продвижения гастрономического туризма, проводить системную целенаправленную работу по развитию и популяризации брендов региональных производителей;

5. Обмениваться опытом с другими российскими регионами, формирующими гастрономические бренды, маршруты и программы, изучать зарубежный опыт развития гастрономического туризма;

6. Необходимо проводить работу по повышению качества сервисного обслуживания туристов.

3 Разработка гастрономической экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске

3.1 Краткая характеристика концепции «Сибирская кухня»

Кухня Сибири стала известна лишь в конце XIX века. Большинство блюд готовится из мяса в сочетании с грибами, рыбой, черемшой, лука и таежными приправами. Распространены блюда из оленины. Настоящих ценителей сибирской кухни очень мало, в основном это коренные жители, которые не понаслышке знают, что такое холодные зимы и знойное лето. Жители веками соблюдают традиции приготовления блюд и используют только свежее, экологически чистое мясо. На сегодняшний день появляются любители сибирской кухни, как на западе страны, так и на востоке. На данный момент в Москве открыто много ресторанов, где можно попробовать незабываемые блюда сибирской кухни.

Особое предпочтение отдают блюдам из грибов, дичи и рыбы. Сейчас люди следят за здоровым питанием, поэтому блюда сибирской кухни становятся популярными. Блюда готовятся только из экологически чистых продуктов, сохраняя все свои полезные свойства. Очень развито в Сибири рыболовство и охота. Только здесь водится экологически чистая рыба, а благодаря свежему воздуху и благоприятными условиями для жизни, край богат дичью. Поэтому рыба и дичь, которая добывается в Сибири, обладает удивительным вкусом.

Гастрономическая экскурсия - это специально подобранная программа кулинарного отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления, а также обучение у профессиональных поваров [45].

Концепция экскурсии «Сибирская кухня» базируется на теме: уникальной разнообразности природных ресурсов и народонаселения Сибири со своими национальными особенностями.

Проект гастрономической экскурсии, который представлен в данной работе, может быть интересен как самим жителям города с целью ознакомления с забытыми кулинарными традициями, блюдами, так и туристам, являясь частью городского тура по Красноярску либо самостоятельной экскурсией. Более того, во время нашей экскурсии туристы смогут познакомиться с традиционными блюдами Сибири, знаменитыми личностями города, пройти мастер-класс по приготовлению блюд Сибирской кухни, совершить обзорную экскурсию по городу. Дальнейшее развитие данного направления увеличит спрос на гастрономический туризм в городе Красноярске, а также позволит увеличить популярность самих заведений, предлагающих туристам блюда, которые, так или иначе, связаны с Сибирской кухней и традиционными блюдами.

Рассмотрим алгоритм разработки экскурсии, согласно нормативно-правовым документам:

ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [6];

ГОСТ Р 54604-2011 Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования (таблица 6) [10].

Таблица 6 – Алгоритм разработки экскурсии

№	Основные этапы	Описание, под этапы
1	Предварительный этап	1) Определение целей и задач экскурсии 2) Выбор темы 3) Подбор литературы, составление библиографии 4) Источники экскурсионного материала 5) Отбор и изучение экскурсионных объектов

Окончание таблицы 6

№	Основные этапы	Описание, под этапы
2	Разработка экскурсии	6) Составление маршрута 7) Объезд или обход маршрута 8) Подготовка контрольного текста экскурсии 9) Определение методических приемов проведения экскурсии 10) Определение техники ведения экскурсии 11) Составление методической разработки 12) Составление индивидуальных текстов
3	Заключительный	13) Приём, сдача экскурсии 14) Утверждение экскурсии

3.2 Проект гастрономической экскурсии

Название экскурсии: «Сибирская кухня» в г. Красноярске

Продолжительность экскурсии: 10 часов.

Сезонность экскурсии: круглогодичная

Целевая аудитория: программа рассчитана преимущественно на потребителей в возрасте от 20 лет, при количестве 14 человек.

Количество сопровождающих лиц – экскурсоводов: 1.

Категория туристов на маршруте: без ограничений

Направленность экскурсии: гастрономическая экскурсия по теме «Сибирская кухня» с познавательной направленностью.

Цель экскурсии: изучение Сибирского региона России через призму национальных гастрономических традиций.

Задачи экскурсии:

1. Ознакомление с технологией и процессом приготовления блюд сибирской кухни.

2. Получение уникальных и запоминающихся впечатлений от еды и напитков.

3. Приобщение к местной культуре.

Общая характеристика: данная экскурсия представляет собой специально подобранную программу кулинарного отдыха, включающую в себя не только знакомство с традиционной сибирской кухней, но и познавательную программу в виде мастер-класса по приготовлению различных блюд. А также экскурсантам представится возможность прогуляться по набережной г. Красноярска, увидеть могучую реку Енисей, посетить Музей-пароход "Святитель Николай".

Объекты показа на маршруте:

1. Театральная площадь;
2. Гастропаб «Свинья и бисер»;
3. Музейный центр «Площадь мира»;
4. Музей-пароход «Св. Николай»;
5. Набережная г. Красноярска;
6. Кулинарная студия «Рататуй»;
7. Сувенирная лавка «Травники Сибири»;
8. Бар «Булгаков»;
9. Ресторан «Tunguska».

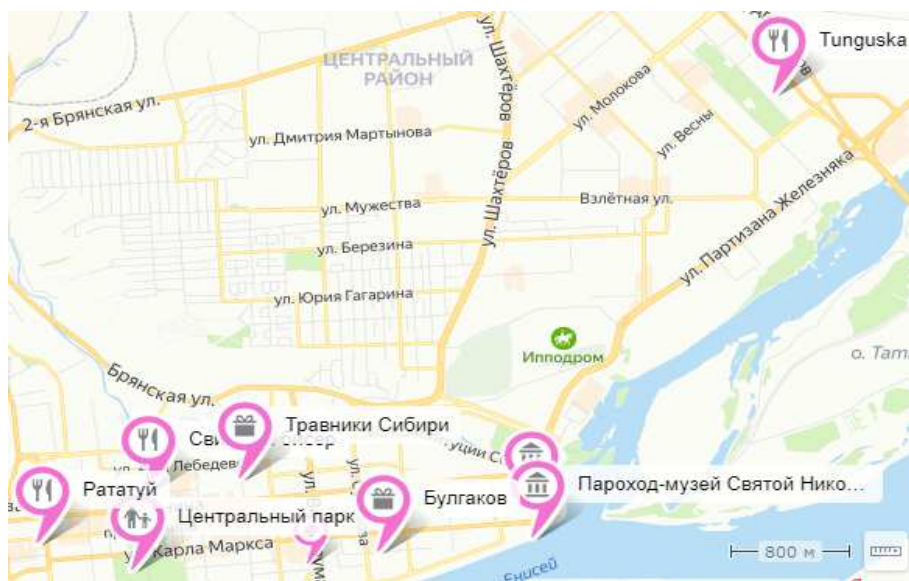


Рисунок 11 – Объекты показа экскурсии «Сибирская кухня»

Особенности организации экскурсии:

В стоимость экскурсии входит аренда автобуса. Марка автобуса: Toyota Mercedes Neoplan. Опции: кондиционер. Стоимость 800руб./час.

Позиции блюд, которые не входят в программу экскурсии оплачиваются отдельно.

В процессе экскурсии туристы смогут совершить прогулку по набережной города Красноярск: пешеходная зона благоустроена по концепции единого линейного парка. Все объекты – от скамеек до спусков к воде, выдержаны в едином «эко» стиле и выполнены из дерева. Также экскурсанты смогут узнать историю Музея-парохода «Святитель Николай» и окунуться в атмосферу XX века.

ПРОГРАММА ЭКСКУРСИИ «СИБИРСКАЯ КУХНЯ» В Г.КРАСНОЯРСКЕ

9.30 Встреча туристов на центральной площади города Красноярск – Площади театра оперы и балета

9.45 Отправление к первому объекту гастрономической экскурсии.

10.10 Прибытие на сибирский завтрак в ресторан «Свинья и бисер»

Экскурсия по гастрономическим местам начинается с размеренного завтрака со шведским столом, на котором представлены блюда и напитки сибирской кухни: домашние пирожки, блинчики с фермерской сметаной и малосольной сёмгой и тд.

Пока туристы будут завтракать, экскурсоводы расскажут об особенностях и истории сибирской кухни, вариантах приготовления блюд и дальнейшей программе экскурсии.

11.10 Прогулка по набережной Красноярск с посещением Музея-парохода "Святитель Николай".

13.30 Отправление на кулинарный мастер-класс в кулинарную студию «Рататуй».

14.00 Мастер-класс по приготовлению десертов сибирской кухни от шеф-повара ресторана «Хозяин Тайги» Алексея Ровинец. В разработку меню ресторана была вложена вся широта сибирской души, были собраны редкие рецепты традиционных блюд местных народов, которые представлены в авторском исполнении командой поваров ресторана.

Позиции мастер-класса:

1. Сибирский десерт с брусникой. Таёжная брусника с ароматным мёдом и кедровыми орешками. (360р)

2. Домашний черемуховый торт – приготовление по традиционному сибирскому рецепту.

Длительность мастер-класса 2 часа. Туристы смогут почувствовать себя настоящими кулинарными мастерами и попробовать на вкус настоящие сибирские десерты.

16.00 Автобусная мини-экскурсия по местам сувениров и подарков из Сибири

Туристам будут предложены два места, где можно будет купить или посмотреть памятные сувениры:

1. «Травники Сибири» — магазин сибирских заготовителей трав в деревянном домике на периферийной улочке центра города торгует вареньем из таежных ягод, травяными чаями, мёдом, лечебными травами и эфирными маслами. Здесь без труда можно собрать практичный подарок для любого случая.

Адрес: ул. Марковского, 102.

2. Ресторан «Булгаков» — это ресторан, у которого есть и бар, где в подарок можно купить настойки в необычных бутылках на сибирских ягодах объемом 0,5 л. Облепиховка, рябиновка, хреновуха, брусничник, бурбон на кураге и вишне, джин на малине, джин на крыжовнике — и это далеко не всё.

Адрес: ул. Сурикова, 12

18.00 Ужин в ресторане «Tunguska». Завершение экскурсии.

Важным элементом концепции данного ресторана стало мировоззрение экологической осознанности и ответственного потребления. Это первый ресторан в городе, с нулевым выбросом загрязняющих веществ и опасных частиц в атмосферу города, несмотря на использование техник приготовления на живом огне и углях. Это стало возможным благодаря установке современных технологий очистки воздуха. В продолжении концепции осознанного потребления в ресторане «Tunguska» используются некоторые принципы Zero Waste, сокращающие мусорный след ресторана и его вред окружающей среде.

Предлагаемые варианты ужина:

1. Закуска «малосольная нерка с полбяным хлебом из печи и взбитым маслом»; Суп «Окрошка с ростбифом и копчёным цыплёнком на квасе или кефире»; Горячее «Бефстроганов из вырезки говядины с разными грибами и рукодельной ржаной лапшой» + безалкогольный напиток на выбор гостя. (Стоимость 1014руб.)

2. Закуска «малосольная нельма с полбяным хлебом из печи и взбитым маслом»; Суп «Крем из запечённых в печи тыквы и моркови, с имбирем, тигровыми креветками гриль и попкорном из гречи»; Горячее «Котлета с пряным клюквенным соусом и малосольным огурцом» + безалкогольный напиток на выбор гостя. (Стоимость 1244руб.)

3. Закуска «малосольная сёмга с полбяным хлебом из печи и взбитым маслом»; Суп «Борщ с копчёным гусем, фермерским копчёным салом и сметаной»; Горячее «Вырезка оленя с мини морковью, кремом из жжёного лука с белыми грибами» + безалкогольный напиток на выбор гостя. (Стоимость 1534руб.)

20.00 Возвращение туристской группы на площадь Театра, оперы и балета.

Маршрут экскурсии: Площадь театра оперы и балета - ресторан «Свинья и бисер» - музейный центр «Площадь мира» - музей-пароход «Святитель

Николай» - набережная г. Красноярска и центральный парк - кулинарная студия «Рататуй» - «Травники Сибири» - ресторан «Булгаков» - ресторан «Tunguska» - Площадь театра оперы и балета (рисунок 12).

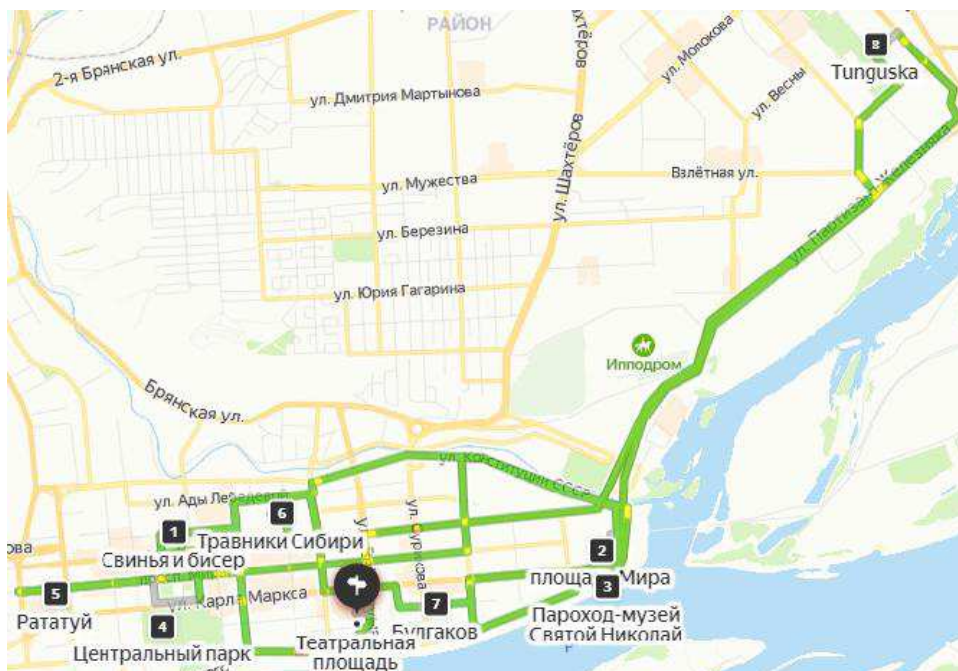


Рисунок 12 – Маршрут экскурсии «Сибирская кухня»

3.3 Расчет стоимости разработанного экскурсионного продукта

Рассчитаем стоимость однодневной экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске для 14 человек.

Транспорт (аренда автобуса). Марка автобуса: Toyota Mercedes Neoplan. 800руб./час. * 10 = 8000 руб.

Услуги экскурсовода + посещение Музея-парохода «Святитель Николай» (сопровождение группы, проведение экскурсии).

250 руб./час. * 14 чел. = 3500 руб.

Сибирский завтрак в ресторане «Свинья и бисер»

540 руб. * 14 чел. = 7560 руб.

Мастер-класс по приготовлению десертов сибирской кухни

1500 руб. * 14 чел. = 21000 руб.

Ужин в ресторане «Tunguska»

Варианты стоимости ужина (1014 руб. +1244 руб. + 1534 руб.)

Средняя стоимость ужина (1014 руб. +1244 руб. + 1534 руб.) / 3 = 1264 руб.

1264 руб. * 14 чел. = 17696 руб.

Итого: (8000 + 3500 + 7560 + 21000 + 17696) = 57756 руб.

Накладные расходы (10% суммы общих издержек, в частности на рекламу) – 5775 руб.

Прибыль учреждения (20% величины расходов, т.е. от 57756 руб.) – 11551 руб.

Всего – 75082 (т.е. 57756 + 5775 + 11551) руб.

Стоимость экскурсионной путевки на 1 чел. составит 5363 руб. (75082руб. / 14 чел.).

На долю учреждения приходится порядка 23% общей стоимости экскурсии:

$(5775+11551) / 75082 * 100\% = 23 \%$

Если говорить о распределении издержек – совокупности затрат, то получаются следующие позиции (таблица 7).

Таблица 7 – Распределение издержек экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске

Постоянные производственные издержки	Транспорт – аренда автобуса.
Переменные производственные издержки	Услуги экскурсовода и посещение музея-парохода "Святитель Николай": сопровождение группы, проведение экскурсии; сибирский завтрак в ресторане «Свинья и бисер»; мастер-класс по приготовлению десертов сибирской кухни; ужин в ресторане «Tunguska».

Таблица 8 – Стоимость экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске

Показатели	Количество туристов	
	1	14
Постоянные издержки	571	8000 руб.
Переменные издержки	3554	3500 + 7560 + 21000 + 17696 = 49756 руб.
Прибыль учреждения (20% величины расходов, т.е. от 41376 руб.)	825	11551 руб.
Накладные расходы (10% суммы общих издержек, в частности на рекламу)	413	5775 руб.
ИТОГО	5363 руб.	75082 руб.

Таким образом, была рассчитана стоимость гастрономической экскурсии «Сибирская кухня» в г. Красноярске с учётом постоянных и переменных издержек; прибыли учреждения и накладных расходов. Стоимость экскурсии составила 5363 руб. на одного человека.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе данной работы были рассмотрены следующие задачи:

1. Впервые термин «кулинарный туризм» был зарегистрирован в 1998 году. Это также считается официальной датой возникновения гастрономического туризма. В общем виде под гастрономическим туризмом понимается посещение дестинаций, местная пища и напитки, которых являются главным мотивирующим фактором для путешествия. Гастрономический туризм представляет собой путешествие по странам и континентам с целью знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями. Гастрономический туризм имеет свои специфические черты, направления, типы туров и функции (дегустационную, развлекательную, познавательную, образовательную). За рубежом туристские организации признают большой потенциал кулинарного туризма в качестве мощного инструмента для продвижения дестинаций и регионов, что приводит к появлению турфирм, специализирующихся именно на этом виде туризма. Лидерами гастрономического туризма за рубежом являются Франция, Италия, Испания, США и страны Азиатского региона. Российский гастрономический туризм как отдельная отрасль находится в стадии становления. Предпосылками для его развития стали ежегодные сезонные ярмарки, фуд-фестивали, мероприятия, приуроченные к определенным региональным событиям, но в отдельную отрасль российский гастрономический туризм стал выделяться совсем недавно. Наиболее популярными направлениями гостротуризма в России являются: Москва, Санкт-Петербург, Великий Новгород, Севастополь, Новороссийск, Краснодар, Челябинск, Тула, Тюмень и Калужская область.

2. На сегодняшний день отрасль общественного питания города Красноярск представляет собой большое количество предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования и предоставляемых услуг. С каждым годом количество объектов общественного питания становится всё больше,

происходят значительные качественные изменения, внедряются новые технологии производства и предоставляемого сервиса. Развитие гастрономического туризма в Красноярске имеет поддержку со стороны государства. Разработан проект САГ – «гастрономическая карта Красноярского края». Она включает в себя список лучших продуктов, ресторанов традиционной кухни и мест для тематического туризма. Также туристско-информационным центром (ТИЦ) Красноярского края было разработано «Гастрономическое путешествие по центру Красноярска». Заведения гастрономии Красноярска проводят мастер-классы, дегустации, экскурсии. Отличительной особенностью отрасли гастрономии Красноярска является сибирская кухня, представляющая собой определенный тренд, включающий фирменные рецепты и местные кулинарные традиции. А концепция «Сибирской кухни» признана мировыми экспертами единственной в своем роде. В Красноярске имеются все ресурсы для развития гастрономического туризма: проведения мастер-классов в области гастрономии, включение посещения мастер-классов, дегустаций и экскурсионных программ в гастрономический тур. В будущем Красноярск может стать одним из популярных мест гастрономического туризма с заведениями, блюда которых способны удивить даже искушенную столичную и заграничную публику.

3. Востребованность гастрономических экскурсий с уклоном «сибирская кухня» в пределах города Красноярска была выявлена посредством проведения социологического опроса, в котором приняли участие 247 человек. Принять участие в гастрономической экскурсии изъявили желание 192 (78%) человека. Анализ полученных данных показал заинтересованность респондентов в разработке гастрономической «Сибирская кухня» экскурсии.

4. По итогам социологического опроса, с помощью существующей нормативно-правовой базы в отношении проектирования туристских услуг была разработана гастрономическая экскурсия «Сибирская кухня». Местом проведения экскурсии является город Красноярск, протяженность 28 км, продолжительность 10ч.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс]: федер. Закон Российской Федерации от 24.11.1996 №132-ФЗ (ред. от 04.06.2018) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
2. ГОСТ 30389-2013 услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 3261-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200110997>
4. ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>
5. ГОСТ 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077653>
6. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50681-2010>
7. ГОСТ 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50935-2007>
8. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200114767>

9. ГОСТ 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53423-2009>

10. ГОСТ Р 54604-2011 Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200092284>

11. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-55051-2012>

12. ГОСТ Р 57635-2017 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200146775>

13. ГОСТ Р 57807-2017. - Туристские услуги. Требования к экскурсоводам (гидам) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200157121>

14. Баган, К.А. Анализ и перспективы развития рынка общественного питания в региональных условиях / К.А. Баган // Макроэкономические перспективы развития и рациональное размещение производственных сил. – 2016. – С. 388-391.

15. Балынин, К.А. Модели мирового винного туризма / К.А. Балынин // Географическая наука, туризм и образование: современные проблемы и перспективы развития. – Новосибирск, 2017. – С. 96-100.

16. Безрутченко, Ю.В. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме: Учебное пособие / Ю.В. Безрутченко // - М.: ИТК Дашков и К, 2016. - 232 с.

17. Биржаков, М.Б.: Введение в туризм: учебное пособие / М.Б. Биржаков.- М.: Изд-во Герда, 2013. — 37 с.

18. Брюнцова, В.И. История развития гастрономического туризма в мире / В.И. Брюнцова, Л.А. Ружинская // Тенденции и проблемы развития индустрии туризма и гостеприимства : материалы 6 межрегион. науч.-практ. конф. с междунар. участием / отв. ред. Е. И. Мишнина. – Рязань, 2019. - С. 29-33.

19. Буценко, Е.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туризме / Е.Д. Буценко // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 33. – С. 56–60.

20. Голодный, Д.С. Проблемы и инициативы развития устойчивого туризма в Европейском Союзе/ Д.С. Голодный // Новая наука: теоретический и практический взгляд. - 2016. - № 11. - С. 6-8.

21. Гордин, В.Э. Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение. Коллективная монография / В.Э. Гордин, Ю.Г. Трабская. – СПб.: Левша-Санкт-Петербург, 20014. – 208с.

22. Ефремова, М.Е. Основы технологии туристского бизнеса: учеб. Пособие/ М.Е. Ефремова. - М.: Изд-во Ось 85, 2015. – 192 с.

23. Здоров А.В. Экономика туризма / А.В. Здоров. - М., 2014. – 215 с.

24. Иванов, В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии / В.Д. Иванов // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. - 2018. - № 2. - С. 105-113.

25. Новиков, В.С. Организация туристской деятельности: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/В.С. Новиков. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 213 с.

26. Нехаева, Н.Е. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России / Н.Е. Нехаева, Ю.С. Терехова // Естественные и математические науки в современном мире. -2015. -№34. С.82-87.

27. Вакарина, А.С. Об организации гастрономических туров в Бурятии / А.С. Вакарина // Сервису и туризму – инновационное развитие. – 2015. – С. 38-42.

28. Девятерикова, В.В. Развитие гастрономического туризма как инновационного направления для предприятий туристской индустрии Хабаровского края [Электронный ресурс] / В.В. Девятерикова // Электронное научное издание «Ученые заметки ТОГУ». – 2017. - №3. – Режим доступа: <http://pnu.edu.ru/ejournal/pub/articles/1764/>

29. Драчева, Е. Л., Христов, Т. Т. Гастрономический туризм современные тенденции и перспективы / Е.Л. Драчеваю, Т.Т. Христов // Журнал Российские регионы: взгляд в будущее. – 2015. -№3. –С. 36-50.

30. Зеленская, Е.М. Гастрономический компонент в индустрии туризма / Е.М. Зеленская // Вестник Северного Федерального Университета. Серия: гуманитарные и социальные науки. – 2015 - №3. –С.110-117.

31. Карабаева, А. З. Исторические этапы развития мировой гастрономии / А. З. Карабаева А. З., Лукьянченко А. Д. // Географические науки и образование: материалы VI Всероссийской научно-практической конференции. – Астрахань: Астраханский университет, 2013. – С. 103–107.

32. Кусков, А.С. Транспортное обеспечение в туризме / А.С. Кусков, Ю.А. Джаладян. – М.: КНОРУС, 2014. – 368 с.

33. Кусков, А.С. Основы туризма: учебник для студентов и слушателей вузов, обучающихся по экономическим специальностям / А.С. Кусков, Ю.А. Джаладян. – М.: КНОРУС, 2016. – 396 с.

34. Линькова, А.А. Современные тенденции организации гастрономических туров / А.А. Линькова. А.Г. Максименко // Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. - 2015. -№1. - С.209-213.

35. Логвина, Е.В. Туристская отрасль как одно из направлений социально-экономического развития Грузии / Е.В. Логвина // Геополитика и экогеодинамика регионов. - 2018. - Т. 4 (14), № 4. - С. 228-235.

36. Лупина, М. Гастрономический туризм - перспективное направление туристской отрасли / М. Лупина, А. Ефимов, Т. Элиарова // Питание и о-во. - 2015. - № 6. - С. 2-3.

37. Маслов, Е.С. Теоретические аспекты винного туризма / Е.С. Маслов // Устойчивое развитие социально-экономической системы Российской Федерации : материалы XVII науч.-практ. конф. – Симферополь, 2016. – С. 58-61.

38. Морозов, М.А. Экономика туризма / М.А. Морозов. - М.: Фед. агентство по туризму, 2014. – 320с.

39. Нехаева, Н.Е. Гастрономический туризм как перспективное направление развития регионов России / Н.Е. Нехаева, Ю.С. Терехова // Естественные и математические науки в современном мире. – 2015. –№34. С.82-87.

40. Окладникова, Е.А. Международный туризм. География туристских ресурсов мира / Е.А. Окладникова. - М.: Учитель и ученик, Омега-Л, 2015. - 384 с.

41. Пищулов, В.М. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие для вузов по направлениям подготовки 43.03.02 «Туризм», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр») / В. М. Пищулов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 283 с.

42. Поклонова, Е.В. Динамика оборота общественного питания в Красноярском крае / Е.В. Поклонова, К.А. Баган// Современные тенденции в экономике и управлении: новый взгляд: сб. мат-в XXXVIII межд. науч.- практ. конф., 24 декабря 2015г., / под общ. ред. С.С. Чернова. – Новосибирск, 2015. – Ч.2. – С.123-128.

43. Романов, А.А. География туризма/ Романов А.А., Саакянц Р.Г. - М.: Советский спорт, 2015. – 314 с.

44. Рудакова, А.А. Роль бизнеса в организации и проведении международных гастрономических фестивалей / А.А. Рудакова, В.М. Кузьмина

// Актуальные проблемы международных отношений в условиях формирования мультиполярного мира : сб. науч. ст. 8 междунар. науч.-практ. конф. – Курск, 2019. - С. 280-284.

45. Сайбель, Я.В., Жилиостова, Е.Н. Анализ современного состояния туризма в России / Я.В. Сайбель // Молодой ученый. - 2016. - № 11.- С. 23-25

46. Салгапова, С.Б. Перспективы развития гастрономических туров на северном Кавказе / С.Б. Салгапова, С.А. Гарагашева // Инновационное развитие. -2016. -№4(4). – С.46-49.

47. Сидоров, А. Сила России – в неповторимом разнообразии кухни / А. Сидоров // Пищевая индустрия. -2016. -№3(29). – С.54-56.

48. Ситдикова, А.Р. Туристский потенциал России / А.Р. Ситдикова // Инновационная наука. - 2016. - № 11-3. – С. 17-19

49. Сюткина, О.А. Непридуманная история русской кухни / О.А. Сюткина, П.А. Сюткин. – М.: Астрель, 2015. – 310 с.

50. Узун, И.Н. Гастрономический туризм как перспективное направление индустрии гостеприимства / И.Н. Узун // Современные проблемы теории и практики сервисной деятельности. – Курск, 2017. - С. 87-92.

51. Ушаков, Д.С. Прикладной туроперейтинг / Д.С. Ушаков. - М., 2014.- 2016. – 104 с.

52. Филиппова, И.Г. География туризма / И.Г. Филиппова, В.Л. Погодина, Е.А. Лукьянов. - М.: Бизнес-пресса, 2017. - 266 с.

53. Халapurдина, В.В. К вопросу о развитии винного туризма в мире на современном этапе / В.В. Халapurдина // Ученые записки Крымского федерального университета им. В.И Вернадского. География. Геология. - 2018. - Т. 4 (70). - № 3. - С. 80-85.

54. Холина, Т.О. Особенности современных гастрономических туров: обзор практик / Т.О. Холина // Человек, экология, культура: современные практики и проблемы. -2014. – С.421-425.

55. Шерешева, М.Ю. Событийный туризм и нематериальное культурное наследие (на примере Владимирской области) / М. Ю. Шерешева // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2016. - №3. – С. 41-48.

56. Щегольков, Ю.Ю., Пронина, А., Метелкина, П. Последний шанс ... или может ли туризм спасти малые исторические города России? / Ю. Ю. Щегольков., А. Пронина., П. Метелкина // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2017. - №2. – С.125-130.

57. Щербакова, С.А. Международный туризм. Экономика и география / С.А. Щербакова. - М.: Финансы и статистика, 2016. - 144 с.

58. Аспекты диверсификации гастрономического туризма [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/aspekty-diversifikatsii-gastronomicheskogo-turizma>

59. Гастрономический туризм [Электронный ресурс]: сайт о вкусных путешествиях. – Режим доступа: <https://www.gastrotur.ru>

60. Национальная организация гастрономического туризма [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://xn--80ag3bh.xn--p1ai/>

61. Официальный сайт Bellini group [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bellinigroup.ru/>

62. Официальный сайт BerrywoodFamily [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://berrywoodfamily.ru/restaurants/>

63. Туристско-информационный центр Красноярского края [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://visitsiberia.info/>

64. Федеральная служба государственной статистики по Красноярскому краю, Республике Хакасия и Республике Тыва [Электронный ресурс]: официальный сайт. – Режим доступа: <https://krasstat.gks.ru/>

65. Федеральное государственное унитарное предприятие «Информационное телеграфное агентство России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://tass.ru/>

66. Gastronomy and Tourism [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomy-in-tourism>

67. World food travel [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://worldfoodtravel.org>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Разработанные вопросы для проведения социологического опроса

- 1. Знаете ли вы что такое гастрономический туризм?**
 - Да
 - Нет

- 2. Какая кухня вас интересует?**
 - Европейская(пицца, паста, вино, сыр)
 - Японская (суши, рис)
 - Русская (сало, борщ)
 - Люблю разную еду
 - Не имеет значения

- 3. Любите экзотическую кухню?**
 - Да
 - Нет

- 4. Принимали ли Вы участие в гастрономической экскурсии?**
 - Да
 - Нет

- 5. Хотели бы Вы принять участие в гастрономической экскурсии?**
 - Да
 - Нет

- 6. Какие заведения Вы посещаете чаще всего?**
 - Кафе-кондитерские / кофейни
 - Бары/ рестораны
 - Фаст-фуд/пиццерии
 - Столовые

- 7. Какая продолжительность экскурсии Вас бы устроила?**
 - 2-3 часа
 - 5-6 часов
 - 8-9 часов

- День

8. Какое гастрономическое место в городе Красноярске Вы посоветовали бы посетить?

9. Принимали ли Вы участие в кулинарных мастер-классах?

- Да
- Нет

10. Хотели бы Вы принять участие в гастрономическом мастер-классе?

- Да
- Нет

11. Укажите Ваш пол:

- Мужской
- Женский

12. Ваш возраст:

- 20-24 года
- 25 - 35 лет
- 36 - 45 лет
- 46 - 55 лет
- старше 55 лет

Спасибо за участие!

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЭКСКУРСИИ

Название экскурсии: «Сибирская кухня» в г. Красноярске

Направленность экскурсии: гастрономическая экскурсия по теме «Сибирская кухня» с познавательной направленностью.

Вид экскурсии:

- гастрономическая;
- городская;
- для местного и приезжего населения;
- групповая;
- автобусная, пешая.

Автор: Зверева Алёна

Маршрут экскурсии: Площадь театра оперы и балета - ресторан «Свинья и бисер» - Музей-пароход «Святитель Николай» - кулинарная студия «Рататуй» - «Травники Сибири» - ресторан «Булгаков» - ресторан «Tunguska».

Цель экскурсии: изучение Сибирского региона России через призму национальных гастрономических традиций.

Задачи экскурсии:

1. Ознакомление с технологией и процессом приготовления блюд сибирской кухни.
2. Получение уникальных и запоминающихся впечатлений от еды и напитков.
3. Приобщение к местной культуре.

Вступление:

Добрый день, Уважаемые гости и жители нашего города!

Сегодня мы с Вами совершим необычную и очень увлекательную экскурсию по гастрономическим местам уникальной сибирской кухни г. Красноярска, а также прогуляемся по набережной города и узнаем историю Музея-парохода "Святитель Николай", окунёмся в атмосферу XX века.

Концепция экскурсии «Сибирская кухня» базируется на теме: уникальной разнообразности природных ресурсов и народонаселения Сибири со своими национальными особенностями.

Продолжительность экскурсии: 10 ч.

Методическая разработка экскурсии

Маршрут	Объекты показа	Время	Основное содержание информации	Организационные указания	Методические указания

Ул. Вейнбаума	Театральная площадь	15 мин.	Вступление, знакомство с группой. Название темы экскурсии, кратка характеристика маршрута и объектов, время и место окончания.	Встретить экскурсантов, познакомиться, провести экскурсантов до автобуса, объяснить технику безопасности.	Осмотр, описание, объяснение.
Ул. Красной армии	Гастропаб "Свинья и бисер»	1 час	Завтрак «шведским стол» на котором представлены блюда и напитки сибирской кухни.	Провести экскурсантов к месту назначения. Вывести экскурсантов из автобуса к ресторану. Пока туристы будут завтракать, экскурсовод расскажет об особенностях и истории сибирской кухни, вариантах приготовления блюд и дальнейшей программе экскурсии.	Описание; объяснение.
Ул. Карла Маркса	Музей-пароход «Святитель	2ч. 20 мин.	Уникальный памятник истории и техники (1886). Принадлежал известному сибирскому промышленнику А.М.	Провести экскурсантов к месту назначения. Вывести экскурсантов из	Осмотр; справка; описание;

	Николай»; Музейный центр «Площадь мира»; набережная г. Красноярска.		Сибирякову. Пароход был самым быстроходным и комфортабельным по тем временам на Енисее, принимал на борт от 150-200 пассажиров. Именно на нем 1 июля 1891 г. совершил краткую поездку цесаревич Николай, будущий император России, возвращаясь из путешествия на Восток. 30 апреля 1897 г. В.И. Ленин и его соратники Г.М. Кржижановский, В.В. Старков отправились на этом пароходе в г. Минусинск, следуя к месту ссылки. Музейный центр «Площадь Мира» — это крупнейшая в Сибири презентационная площадка современного искусства, формирующая креативное сообщество и культурную среду обитания в городе и регионе.	автобуса. Показать экскурсантам Музей- пароход «Святитель Николай» и Музейный центр «Площадь мира». Рассказать информацию об этих местах, совершить прогулку по набережной.	объяснение.
Проспект Мира	Кулинарная студия	2 ч.	Мастер-класс по приготовлению десертов сибирской кухни от шеф-повара ресторана	Провести экскурсантов к месту назначения.	Справка; описание;

	«Рататуй»		«Хозяин Тайги» Алексея Ровинец.	<p>Вывести экскурсантов из автобуса.</p> <p>Рассказать туристам о концепции мастер-класса.</p> <p>Ответить на интересующие экскурсантов вопросы.</p> <p>Присутствие в студии, во избежание непредвиденных ситуаций.</p>	объяснение.
Ул. Марковского	Сувенирная лавка «Травники Сибири»	2 ч.	Экскурсантам будет представлена возможность посмотреть и приобрести сувениры и подарки из Сибири: варенье из таежных ягод, травяные чаи, мед, лечебные травы, эфирные масла, настойки.	<p>Провести экскурсантов к данным объектам.</p> <p>Вывести экскурсантов из автобуса, дойти сувенирной лавки.</p> <p>Рассказать информацию экскурсантам о сувенирах и необычных подарках.</p>	Справка; описание; объяснение.
Ул. Сурикова	Бар «Булгаков»				
Ул. Весны	Ресторан «Tunguska»	2 ч.	<p>Сибирский ужин.</p> <p>Важным элементом концепции данного ресторана стало мировоззрение</p>	<p>Вывести экскурсантов из автобуса, дойти до ресторана.</p> <p>Пригласить экскурсантов на</p>	Описание; объяснение.

		<p>экологической осознанности и ответственного потребления. Это первый ресторан в городе, с нулевым выбросом загрязняющих веществ и опасных частиц в атмосферу города, несмотря на использование техник приготовления на живом огне и углях.</p>	<p>сибирский ужин. Рассказать про 3 варианта выбора блюд.</p>	
--	--	--	---	--

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт физической культуры спорта и туризма

Кафедра теоретических основ и менеджмента физической культуры и туризма

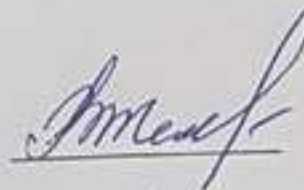
УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ В. М. Гелецкий
« ____ » _____ 2020 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА
43.03.02 Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагенских
услуг

**РАЗРАБОТКА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ «СИБИРСКАЯ
КУХНЯ» В Г.КРАСНОЯРСКЕ**

Научный руководитель



доцент

В.В. Тельных

Выпускник



А.К. Зверева

Нормоконтролер



К.В. Орёл

Красноярск 2020