

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
« ____ » _____ 2019 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02 Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

ПРОЕКТ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА (НА ПРИМЕРЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ФЕРМЫ В ОКРЕСТНОСТЯХ Г. КРАСНОЯРСКА)

Научный руководитель _____ канд. пед. наук, доцент А.В. Берлякова

Выпускник _____ Я.Ю. Жилина

Нормоконтролер _____ К.В. Орел

Красноярск 2019

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Проект гастрономического тура (на примере сельскохозяйственной фермы в окрестностях г. Красноярска)» содержит 76 страниц текстового документа, 11 таблиц, 2 рисунка, 6 приложений, 69 источников.

Объектом исследования в работе является гастрономический туризм.

Предметом исследования – проектирование гастрономического тура

Цель работы – разработка гастрономического тура на примере сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза».

Для реализации поставленной цели мы предполагаем решить **следующие задачи:**

- 1) Рассмотреть теоретические основы гастрономического туризма.
- 2) Проанализировать рынок гастрономического туризма г. Красноярска.
- 3) Определить востребованность гастрономического тура.
- 4) Разработать гастрономический тур на территории сельскохозяйственной фермы «Коза дереза».

Методы исследования:

- а) анализ литературных, документальных и интернет источников;
- б) проведение социологического опроса (интервьюирование);
- в) обобщение и интерпретация полученных результатов;
- г) наблюдение;
- д) расчетный метод.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Теоретические основы гастрономического туризма.....	6
1.1 Сущность понятия «гастрономический туризм» и история его возникновения.....	6
1.2 Особенности разработки гастрономических туров.....	13
1.3 Мировой и российский опыт развития гастрономического туризма.....	19
2 Современное состояние гастрономического туризма г. Красноярск.....	27
2.1 Анализ рынка гастрономического туризма г. Красноярск.....	27
2.2 Востребованность гастрономического тура жителями г. Красноярск...	41
3 Разработка гастрономического тура на территории сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза».....	45
3.1 Краткая характеристика сельскохозяйственной фермы «Коза дереза»...	45
3.2 Описание программы тура.....	47
3.3 Расчет стоимости тура и его экономическая эффективность.....	50
Заключение.....	61
Список использованных источников.....	62
Приложения А-Е.....	70-78

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день туристская индустрия одна из самых динамично развивающихся отраслей экономики. По данным UNWTO число поездок туристов во всем мире на период 2018 года составил – 1,4 млрд., что на 6% больше в сравнении с 2017 годом. Большую роль в увлечении туристского потока приобретает так называемая «экономика впечатлений», туристу важно прочувствовать особый момент в путешествии. В последнее время к все чаще «экономике впечатлений» относят гастрономические фестивали и гастрономические туры.

В современном мире, где нет необходимости путешествовать, чтобы увидеть достопримечательности разных стран, повышается ценность тех вещей, которые можно только почувствовать. Гастрономический туризм, как явление, неразрывно связанное с особенностями культуры и быта отдельных народностей и других демографических групп, может способствовать сохранению их культурных особенностей в связи с привлечением интереса и созданием новых экономических возможностей для реализации опыта за счет развития данного направления туризма в ранее неосвоенных регионах.

Объектом исследования в работе является гастрономический туризм.

Предметом исследования – проектирование гастрономического тура

Цель работы – разработка гастрономического тура на примере сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза».

Для реализации поставленной цели мы предполагаем решить **следующие задачи:**

- 1) Рассмотреть теоретические основы гастрономического туризма.
- 2) Проанализировать рынок гастрономического туризма г. Красноярск.
- 3) Определить востребованность гастрономического тура.
- 4) Разработать гастрономический тур на территории сельскохозяйственной фермы «Коза дереза».

Методы исследования: анализ литературных, документальных и интернет источников; проведение социологического опроса (интервьюирование), обобщение и интерпретация полученных результатов; наблюдение.

Исследованиями теоретических и практических аспектов развития гастрономического туризма в мире занимались такие зарубежные ученые как: Hall С.М., Gilmore J., Pine В., Mitchell R., Henderson J.С., Lin Y.-С., Pearson T.Е., Cai L.А. Особенности и специфике развития гастрономического туризма в России посвящены научные труды ряда российских ученых: Нехаевой Н.Е., Тереховой Ю.С., Юрьевой В.А., Рыгиной Е.А., Кущевой Н.Б., Бедяевой Т.В. Фрагментарно проблематика развития гастрономического туризма в регионах Российской Федерации поднималась в трудах, Карабаевой А.З., Лукьянченко А.Д., Абрамкиной Т.Ф, Матвеевой Л.Ф и других.

Данная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы, приложения.

В первой части работы были рассмотрены теоретические основы гастрономического туризма, мировой и российский опыт гостротуризма, а также выделены особенности организации гастрономических туров.

Во второй части работы проведен анализ современного состояния гастрономического туризма города Красноярска и определена его востребованность среди жителей. Кроме того, дана характеристика сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза».

Третья часть содержит разработку программы и расчет стоимости гастрономического тура с определением его экономической эффективности.

1 Теоретические основы гастрономического туризма

1.1 Сущность понятия «гастрономический туризм» и история его возникновения

Природная любознательность туриста в отношении различных уголков мира и населяющих их народов образуют один из наиболее сильных побудительных туристских мотивов. Возрастает количество туристских поездок с культурно-познавательными и образовательными целями, в связи с чем, происходит постоянное расширение видов и форм культурного туризма.

Гастрономия всегда интересовала человека. Активный интерес к аспектам гастрономических культур других народов сформировался в эпоху Великих географических открытий, фактически обозначив начало мировой торговли. Путешественники и мореплаватели открывали новые маршруты в Азию, Океанию, Австралию, Африку для того, чтобы находить новые рынки сбыта товаров. Под контролем Морских Республик (Венеции, Генуи, Пизы) держались Шелковый путь и Дорога специй – важные стратегические маршруты, по которым из Индии и Африки в Европу поступали пряности, травы и специи.

Гастрономический туризм относится к сегменту культурно-познавательного туризма. Он складывался на протяжении долгих лет, развиваясь на стыке событийного, этнографического, сельского и образовательного туризма, но как самостоятельное направление сформировался относительно недавно. В настоящее время, в специальной литературе, можно встретить такие понятия, как: «culinary tourism» – «кулинарный туризм», «food tourism» – «продовольственный туризм», «gastronomic tourism» – гастрономический туризм.

Впервые термин «кулинарный туризм» (culinary tourism) – был введен в обращение в 1998 г. доцентом кафедры народной культуры в Университете

Bowling Green, штат Огайо (США) Люси Лонгом для выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через местную пищу.

Как о новой тенденции в путешествиях о кулинарном туризме стали говорить, начиная с 2001 г., когда Эрик Вульф (Erik Wolf), президент Международной ассоциации кулинарного туризма (ICTA), представил некий документ о кулинарном туризме. Позже этот небольшой документ превратился в книгу, в которой был документально подтвержден растущий интерес к еде и винному туризму и то, как запросы о кулинарных турах смогли заставить местные предприятия и рестораторов удовлетворять растущий спрос. По мнению Э. Вульфа: «Гастрономический туризм – это поиск и наслаждение уникальной, незабываемой едой и напитками, как на другом конце Земли, так и на соседней улице. Ведь кроме путешествий по своей стране или всему миру, мы также можем стать гастрономическими туристами в своем регионе, городе или даже районе. «Путешествие» предполагает даже поездки по своему городу, а не только по своему региону, стране или даже планете. Расстояние, которое мы преодолеваем, не так важно, как сам факт того, что мы постоянно находимся в движении. Таким образом, все мы «путешественники» и все мы «едоки», а стало быть, все мы можем считаться гастрономическими туристами» [5].

Целью кулинарного туризма является просвещение и вдохновение любителей еды и вина, предоставление путешественникам-энтузиастам возможности изучить те или иные культурные центры и узнать о местных тенденциях питания, способах приготовления и истории продуктов, блюд и напитков.

Свое развитие, гастрономический туризм получил с основанием Эриком Вольфом в 2003г. Международной ассоциации кулинарного туризма (The International Culinary Tourism Association (ICTA)) - миссия которой гласит: «Помогать людям, обществу и предприятиям развиваться путем налаживания взаимовыгодных отношений, основанных на всеобщем интересе к еде и напиткам». Манифест этой организации отражает способность человека

познавать культуру страны через ее национальную кухню: «Еда – это квинтэссенция нации, ее характера и истории».

Международная ассоциация кулинарного туризма (ICTA) была переименована в 2012 году в World Food Travel Association (Международной ассоциации гастрономического туризма), после того, как проведенные исследования показали, что носители английского языка неправильно поняли предполагаемое значение кулинарного туризма. У большинства опрошенных американцев «кулинарный туризм» ассоциируется с «туризмом для элиты», данный термин решено было подменить на более лояльный термин «гастрономический туризм», ориентированный на средний класс потребителя [4,5]. На сегодняшний день это организация, занимающая лидирующие позиции на рынке продовольственного туризма, она занимается популяризацией и продвижением направлений развития гастрономического туризма в мире.

Также активно функционируют в ряде стран в области гастрономического туризма национальные организации. Так, например, Ассоциация гастрономического туризма России (АГТР), появившаяся на свет в январе 2015 года. На сегодняшний день, это единственная в стране организация, профессионально развивающая в России гастрономический туризм как новое и перспективное направление. Ассоциация поддерживает и связывает между собой 19 секторов экономики, развивает малый и средний бизнес в индустрии гостеприимства, а также работает над туристской привлекательностью сел, городов и регионов.

Цель организации – создание гастрономического бренда нашей страны, как культурно-исторической традиции, основанной на многонациональном укладе российского общества.

Вступление в Ассоциацию позволяет туристическим организациям пользоваться отработанными методами развития гастрономического туризма в регионах, позволяет участвовать в международных и национальных проектах гастрономического туризма, а также обмениваться идеями, знаниями, опытом и развивать отношения с другими членами Ассоциации.

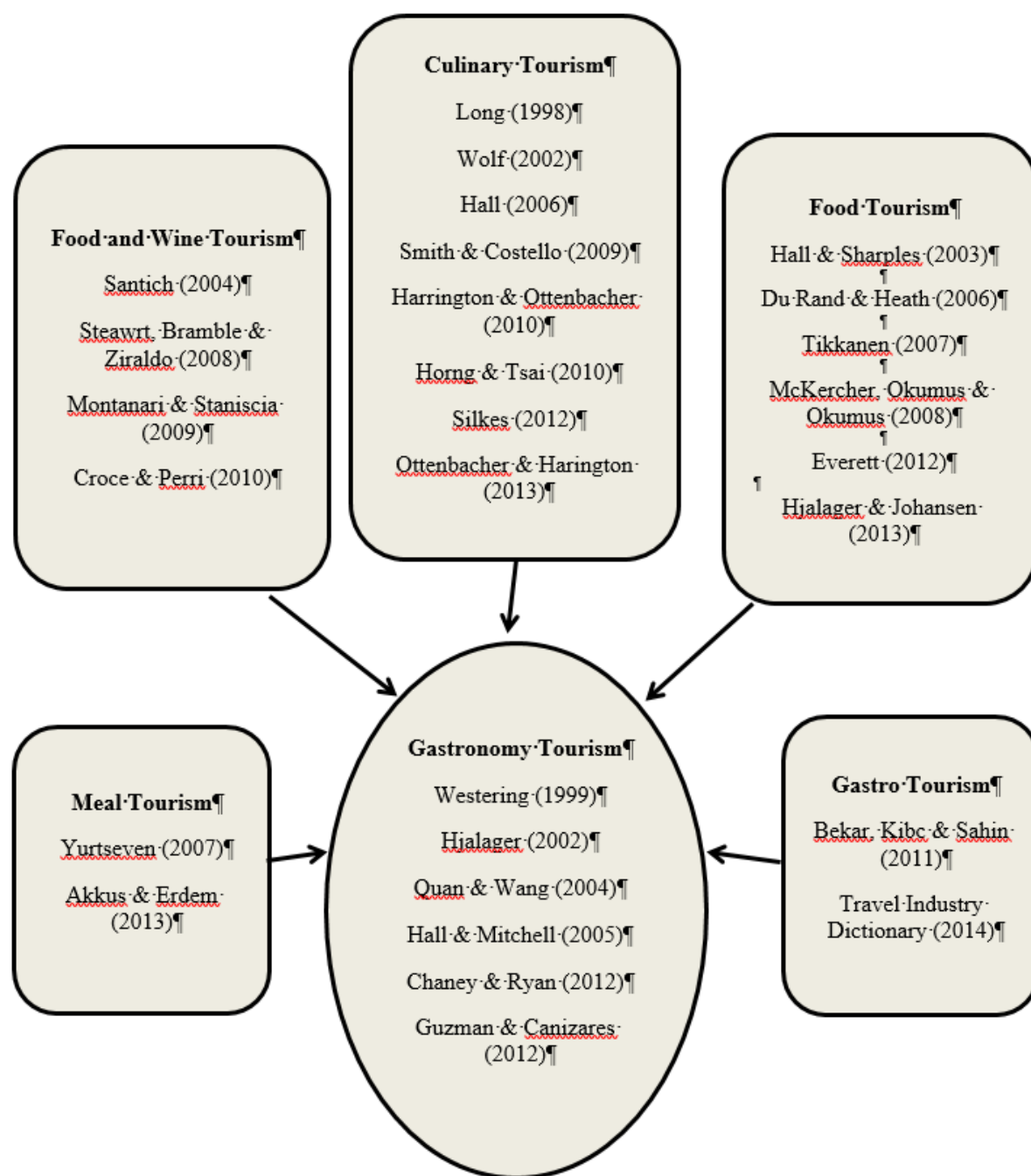


Рисунок 1 – Понятия, формируемые категорию «гастрономический туризм» используемые в зарубежной литературе

На сегодняшний день термин «гастрономический туризм» не имеет четкого определения и не зарегистрирован на международном и Российском законодательном уровне. Между тем, исследованием гастрономического туризма занимаются многие как отечественные авторы (таблица 1), так и зарубежные авторы.

Таблица 1 – Определение основных дефиниций гастрономического туризма

Определение	Автор, источник
Гастрономический туризм, который является производным от термина гастром (с греческого γαστήρ - желудок), - наука, которая изучает связь между питанием и культурой и относится к отрасли социальных дисциплин.	Басюк Д.И. [8]
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.	[55]
Гастрономический туризм – разновидность туризма, взаимосвязанный с передвижением по разным странам с целью ознакомления с национальными блюдами, продуктами, напитками.	Куклина Т.С. [11]
Гастрономический туризм – вид туризма, связанный с ознакомлением с производством, технологией приготовления и дегустацией национальных блюд и напитков, а также с кулинарными традициями народов мира.	Вишневская Г.Г. [56]
Гастрономический туризм – вид деятельности, целью которой является знакомство с этнической кухней страны или региона, основными продуктами, особенностями технологии приготовления блюд, а также повышение уровня знаний по кулинарии.	Саламатина С.Е. [58]

При написании работы мы использовали определение, данное World Food Travel Association: гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с кухней дестинации, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, посещения гастрономических фестивалей, выставок, ярмарок и праздников, единственных в своем роде ресторанов и небольших местных заведений, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний и навыков в области гастрономии, кулинарии и ресторанного искусства.

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

Как и любому другому виду, гастрономическому туризму присущи определенные черты, заключающиеся в следующем:

- условия для его развития имеют абсолютно все страны;
- гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха;
- гастрономический туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров;
- приоритетное продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров является неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

Появлению и последующему развитию гастрономического туризма способствовало несколько факторов:

- потребность в пище относится к физиологическим потребностям, необходимым для выживания индивида и является первичной потребностью человека (по А. Маслоу);
- рост доходов населения и увеличение затрат на питание и отдых;
- питание – неотъемлемая часть индустрии гостеприимства;
- обеспокоенность населения проблемами экологичности и качества продуктов питания;
- приобретение мировой известности шеф-поварами лучших ресторанов на волне моды на ресторанные бренды;
- рост популярности телевизионных кулинарных шоу и программ;
- доступность и привычность посещения ресторанов для части населения, искушенной в вопросах питания;
- осознание предприятиями питания и туристскими организациями огромного потенциала и прибыльности гастрономического туризма в мире.

В настоящее время, рассматривая возможности развития гастрономического туризма в той или иной стране или ее регионе, среди основных факторов специалисты, как правило, выделяют [41]:

- наличие специфики национальной кухни;
- состояние туристской инфраструктуры;
- степень известности территории, и ее транспортную доступность;

– степень информирования туриста о туристской дестинации.

В классификации гастрономического туризма, так же, как и в его определении нет слаженной четкости. Приведем примеры нескольких подходов [37].

1. Сельский гастрономический туризм – предполагает дегустацию местной кухни и продуктов, производимых в этом регионе, а также может включать участие в сельскохозяйственных работах (например, сбор дикорастущих ягод в лесу, овощей и фруктов на фермах, охоту на трюфеля или прогулку по винодельческим тропам). Обязательное условие такого тура – средства размещения туристов, индивидуальные или специализированные, должны находиться в сельской местности или малых городах без многоэтажной застройки

Существует четыре модели сельского туризма – британская, немецкая, французская и итальянская. Для реализации гастрономического туризма наиболее подходят две последние. Обе эти модели предусматривают не только проживание в доме фермера, подвижные занятия на свежем воздухе в виде пикников и рыбалки, но и непосредственную трудовую деятельность на ферме, проявляющуюся в виде участия в производстве сельскохозяйственной продукции. Для гастрономического туризма особый интерес представляет продукция, производимая на ферме [8].

2. Городской гастрономический туризм – предполагает экскурсии на знаменитые кондитерские фабрики, посещение цехов по производству тех или иных продуктов.

3. Ресторанный гастрономический туризм, включает посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством и эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью.

4. Образовательный гастрономический туризм – целью которого является обучение в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а также прохождение курсов и посещение мастер-классов.

5. Экологический гастрономический туризм, включающий посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими продуктами и их производством.

6. Событийный гастрономический туризм ориентируется на посещение местности с целью участия в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, фестивали и т.д.

7. Комбинированный гастрономический тур, содержит несколько вышеперечисленных направлений

Еще одним подходом принято считать классификацию гастрономического туризма в зависимости от объекта ознакомления, целевого продукта, территории и основной цели тура. Так, выделяют сырные, винные, пивные, шоколадные и т.д. туры, в основе которых – знакомство с особенностями приготовления, разнообразием отдельного продукта или группы продуктов [5].

1.2 Особенности разработки гастрономических туров

Тур – это реализуемая покупателю товарная форма туристского продукта, а именно набор услуг и товаров, объединенных общей целью путешествия, предоставляемых по определенной программе и определенной цене и привязанных к конкретному маршруту, средствам размещения и датам.

Гастрономический тур – это специально подобранная программа кулинарного отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления, а также обучение у профессиональных поваров. В зависимости от цели поездки, тур может включать все вышеперечисленные пункты, несколько мероприятий или один определенный сегмент.

В основу кулинарного путешествия заложено желание туриста узнать о гастрономических пристрастиях и традициях страны пребывания, с помощью ее кухни изучить ее историю, культуру, обычаи и традиции, познакомиться с

бытом и фольклором народа, тем самым составить свое представление о стране и менталитете ее народа. В связи с чем, создание гастрономического тура требует глубоких профессиональных знаний и тщательной проработки.

Для организации гастрономического тура следуют правильно поставить цели и задачи, определить ресурсы и возможности той или иной территории. От этого будет меняться концепция разработанного тура, объекты показа и форма работы с туристами на маршруте [44].

Целью гастрономических туров является знакомство с местной рецептурой, включающей традиции местных жителей и их культуру приготовления пищи.

Объектами гастрономического туризма могут являться:

- событийные кулинарные мероприятия: ярмарки, праздники, фестивали, дегустации, выставки, мастер-классы;
- учреждения, предоставляющие образовательные услуги по направлениям кулинарии и гастрономии;
- предприятия, известные своей кулинарной продукцией;
- отдельные рестораны, которые выделяются качеством и эксклюзивностью кухни, оригинальным меню или же имеющие особый статус;
- «ресторанные города», главный критерий которых – наличие заведений, представляющих разнообразные виды кухонь, стилей и форматов;
- регионы, известные продуктами, производящимися в этой местности;
- страны, кухня которых наиболее популярна в мире, на сегодняшний день.

Целевая аудитория гастрономических туров включает следующие категории населения [12]:

- туристы, желающие приобщиться к стране через ее национальную кухню;
- туристы-гурманы;

– туристы, использующие кулинарный тур в целях обучения или повышения своих профессиональных навыков (рестораторы, сомелье, дегустаторы, бариста, ресторанные критики);

– представители туристских компаний, с целью изучения данного направления туризма.

С точки зрения организации, гастрономические туры принято разделять, на туры для профессионалов, и поездки для широкой аудитории. В программе любого гастрономического тура, как правило, присутствуют следующие пункты:

– наблюдение за производственным циклом продукта (посещение фабрики, винодельни, завода и т.д.);

– экскурсия на производство с описанием всех процессов и особенностей;

– непосредственная дегустация продукции.

Как было сказано выше, при разработке программы гастрономического тура, существует необходимость глубоких знаний в различных областях (туроператор должен учитывать культурные, исторические и природные особенности посещаемой местности). В связи с чем, необходимыми шагами для формирования готового турпродукта, связанного со спецификой гастрономического туризма являются:

1. Ознакомление со спецификой быта, кулинарными традициями данной местности.

2. Ознакомление с историей и природными особенностями местности.

3. Выбор наиболее интересных блюд национальной кухни (имеющих необычный вкус, несвойственных другим культурам или сыгравших определенную роль в истории этноса).

4. Разработка потенциального маршрута (возможно включение достопримечательностей и мероприятий, не связанных с кулинарией, однако вписывающихся в общую концепцию тура).

5. Необходимость учета сезонности тура (если центральное место в меню тура занимают фрукты или овощи, он привязан к летнему сезону; строганина из рыбы, напротив, исключительно зимнее блюдо).

6. Выбор мест общественного питания на маршруте и производства местной продукции, которые должны соответствовать санитарным требованиям и нормам.

7. Выбор мест проживания по маршруту (при необходимости), которые должны соответствовать колориту тура: так, например, знакомство с крестьянской кухней удачно сочетается с проживанием в рубленой из бревен избе.

8. Выбор средства и путей передвижения, которые также должны гармонизировать со спецификой тура.

9. Привлечение местного населения к приготовлению, продаже и, в некоторых случаях, обучению туристов рецептурам национальной кухни.

10. Организация самого тура. Как правило, гастрономические туры носят индивидуальный характер, с числом участников от 3 до 5 человек (для удобства проведения мастер-классов) и соответственно, стоимость их достаточно высока. Также необходимо учитывать общепринятые ограничения у отдельных групп туристов, связанных как с конфессиональными особенностями (запреты на употребление отдельных видов мясной продукции, соблюдение постов, традиции кошерности и др.), так и с особыми требованиями вегетарианцев, и детским питанием.

11. Необходимо отметить, что для привлечения туристов целесообразно предлагать гастрономический тур, не только как готовый турпродукт, но и как экскурсионную программу с элементами анимации [9].

Туристскую деятельность регулирует большое количество нормативно-правовых документов.

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

документы входят: Федеральный закон РФ от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

Также, нормативной основой проектирования туристских услуг (поход, путешествие, экскурсия, тур) являются следующие документы:

– ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [18];

– ГОСТ Р 50690-2017 Туристские услуги. Общие требования [19];

– ГОСТ Р 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [14];

– ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [20];

– ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения [23];

– ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения [24];

– ГОСТ Р 54604-2011 Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования [26];

– ГОСТ Р 50646-94 Услуги населению. Термины и определения [17];

– ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества [22];

– ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования [25];

– ГОСТ Р 57807-2017 Туристские услуги. Требования к экскурсоводам (гидам) [33];

– ГОСТ Р 56643-2015 Туристские услуги. Личная безопасность туриста [30];

– ГОСТ Р 57635-2017 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения [32];

– ГОСТ Р 56641-2015 Услуги малых средств размещения. Сельские гостевые дома. Общие требования [29];

В гастрономическом туре питание и услуги, связанные с гастрономией, являются неотъемлемой и возможно самой важной частью, поэтому к питанию также предусмотрены стандарты качества, а именно:

ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [28];

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [13];

ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [31];

На основе нормативно-правовых документов, регулирующих туристскую деятельность, будет разработан гастрономический тур в г. Красноярске на территории сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза».

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

1.3 Мировой и российский опыт развития гастрономического туризма

Путешественники, интересующиеся едой, вином и пивом, приготовлением пищи или выпечки, а также историей некоторых продуктов и блюд, могут выбрать сегодня из множества кулинарных туристских направлений. Побочный продукт глобализации, любопытство к изучению различных кухонь мира, подняло аппетит миллионов туристов во всем мире. Виноделие, обеды и дегустация продуктов питания в определенном месте считаются такими же привлекательными, как осмотр достопримечательностей. Тот факт, что так много людей готовы тратить миллионы на путешествия, чтобы исследовать различные кухни, предоставляет туристам по всему миру

огромные возможности. Ряд популярных гастрономических направлений представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Популярные гастрономические направления в мире

Название страны	Основные гастрономические направления	Популярные гастрономические мероприятия
Индия	Национальная кухня Индии; винные туры; чайные туры; туры, связанные с выбором специй	«Фестиваль еды и культуры Гоа»; «Весенний кулинарный фестиваль»; «Food Fest 2016»
Мексика	Национальная мексиканская кухня;	«Three Kings Festival»; «Фестиваль мороженого»
Вьетнам	Национальная вьетнамская кухня; винные туры; уличная еда	«Tet Han Thuc»
Перу	Национальная перуанская кухня; шоколадные туры	Фестиваль еды в Мистуре;
Италия	Национальная итальянская кухня; сырные туры; этотуры; сельские туры; кулинарные мастер-классы; «ресторанные туры»; слоуфуд	«Pizza fest»; «I'Primi D'Italia, Фолиньо»,
США	Пицца-туры, десертные туры, барбекю-туры, гастрономические прогулки	«Фестиваль вина и еды»; Фестиваль чеснока в городке Гилрой; Международный пивной фестиваль
Канада	Винные туры; сельский туризм; «ресторанные туры»	«Caribana»
Турция	Национальная турецкая кухня:	«GastroFest Turkey»; «Международный фестиваль уличной еды»
Марокко	Национальная марокканская кухня;	Марокканский кулинарный фестиваль

Индия является одной из самых ярких и многокультурных стран мира. Это также очень популярное место для гурманов, предлагающее большое количество разнообразных блюд. В каждом регионе, штате и даже городе есть своя уникальная культура питания, любимая, как местными жителями, так и туристами. Гастрономический туризм в Индии становится очень популярным среди иностранных туристов. Несколько туроператоров в Индии в настоящее время предлагают своим клиентам участие в кулинарных фестивалях, гастрономических маршрутах с самыми знаменитыми поварами.

В Индии есть несколько известных кулинарных фестивалей. «Весенний кулинарный фестиваль» проводится каждый год в Ладжпат Бхаване, Дели, в феврале. «Фестиваль еды и культуры Гоа» является частью карнавала Гоа, отмечается с 18-го века.

Мексика – очень популярная благодаря своей острой, но вкусной кухне. У этого есть богатые и разнообразные ароматы и изобилие блюд. Правительство запустило серию «Кулинарных маршрутов», чтобы привлечь туристов со всего мира и попробовать подлинные мексиканские блюда. «Aroma and Flavors» и «The Thousand Flavors of the Mole Route» – это два из таких маршрутов для изучения сложной и аутентичной мексиканской кухни.

По данным Национального управления Италии по туризму, не менее 10% туристов прибывают на Аппенинский полуостров для участия во всевозможных гастрономических и винных турне. Знакомство с итальянской кухней всегда в списке у туристов. Многие гастрономические туры в Италию включают такие мероприятия, как посещение частных виноградников, охота на трюфели, кулинарные мастер-классы, дегустации и многое другое. Также в стране проходит не мало гастрономических фестивалей, например, «Pizza fest» – 10-дневный фестиваль в Неаполе, где проводятся семинары, которые объясняют основы приготовления пиццы или «I'Primi D'Italia, Фолиньо» – фестиваль, посвященный закускам.

Турецкая кухня находится под влиянием двух выдающихся культур – христианства и ислама, которые существовали там до 15-го века. В Турции проходит знаменитый фестиваль «GastroFest Turkey» – событие для гурманов, которое состоится в середине мая в турецком отеле «Nirvana Lagoon Luxury 5*». Все гости, проживающие в отеле в этот период, смогут насладиться авторскими блюдами профессиональных кулинаров из Турции, России и стран Европы.

Это лишь некоторые из многих кулинарных направлений в мире, куда любят приезжать миллионы туристов, чтобы насладиться удивительными гастрономическими впечатлениями.

Для Российского туристского бизнеса гастрономический туризм – это новое направление – UNWTO лишь в 2015 году выделило его в отдельную отрасль. Отдала ему должное и ЮНЕСКО, признав нематериальным наследием человечества

Для России с ее многонациональным населением и разнообразием природно-рекреационного потенциала гастрономический туризм – перспективное направление. В России имеется огромный потенциал для организации промышленно-гастрономического и агрогастрономического туризма. С уверенностью можно говорить о том, что на сегодняшнем этапе развития общества и экономики, вышеуказанные виды туризма развиваться не могут. Причину этого можно понять, обратившись к опыту зарубежных стран (Франция, Италия). Опыт организации гастрономического туризма данных стран показал, что популярностью пользуются продукты, произведённые по строгим технологиям (рецептам) из определённого (и очень качественного) сырья в строго ограниченном географическом локусе. Недаром в законодательстве Франции существует термин «аппелласьон», означающий систему строгих требований, правил, предъявляемых к тому или иному наименованию выпускаемой продукции [7].

В феврале 2017 года Федеральное агентство по туризму в сотрудничестве с Министерством сельского хозяйства РФ, Министерством иностранных дел РФ, Федерацией рестораторов и отельеров и Российским экспортным центром запустили Всероссийский проект «Гастрономическая карта России». В число 20 регионов-участников проекта входят Владимирская, Костромская, Тульская, Калининградская, Архангельская, Мурманская области, Петербург, Татарстан, Удмуртия, Мордовия, Башкирия, а также Нижегородская, Ульяновская, Самарская, Ростовская области, Краснодарский край, Бурятия, Крым, республика Алтай и Карелия.

На первом этапе в 20 регионах-участниках федерального проекта «Гастрономической картой России» было выделено от двух до десяти объектов. Сервис максимально прост в использовании. Чтобы сориентироваться на

местности в незнакомом для себя регионе, гостю достаточно открыть «Google Maps» и сделать запрос «Гастрономическая карта России» [43].

В рамках проекта различным регионам страны предоставляется возможность показать лучшее в сфере гастрономии, чем они привлекательны для туристов со всего мира. Проект имеет широкое освещение в федеральных СМИ и на национальном туристском портале Russia.Travel. Его итогом стала интерактивная карта России, на которой будут отмечены самые интересные места, связанные с уникальными особенностями кухни разных народов. Эта карта будет доступна на русском, английском и позднее других иностранных языках.

Маршруты «Гастрономической карты России» связаны с крупными международными событиями, например, Чемпионатом мира по футболу 2018 года, благодаря которому государство развивает инфраструктуру регионов-участников. Владимирская и Ярославская области разрабатываются как проект обновления программ на маршрутах «Золотого кольца России». Северный Кавказ, Краснодарский край, Дальний Восток – регионы, которые давно уже славятся своими продуктами.

Между тем отметим, что в рамках проекта «Гастрономической карта России», к проведению Чемпионата мира по футболу-2018 специалистами в области гостеприимства был разработан и представлен проект «Welcome Football Cup». 11 фудтраков ГАЗель «NEXT» – 11 мобильных ресторанов региональной кухни проехали через всю Россию и накормили болельщиков блюдами традиционной кухни в восьми городах, преодолев больше 12-ти тысяч километров: Москва, Санкт-Петербург, Саранск, Самара, Нижний Новгород, Екатеринбург, Калининград, Казань, Волгоград, Сочи, Ростов-на-Дону. Однако, Всероссийский проект «Гастрономическая карта России» не ограничится городами, в которых проходило главное событие страны. В 2018-2019гг караван фудтраков посетит все регионы страны, в которых представит блюда национальной кухни.

Аналитическое агентство ТурСтат проанализировало данные голосования премии «National Geographic Traveler Awards 2018» (NGT Awards 2018) по российским туристским направлениям отдыха и туризма в странах СНГ и ближнего зарубежья по информации на 11 октября 2018 г.

Голосование проходило на интернет-сайте National Geographic Россия. Гастрономический туризм в России является одним из самых быстрорастущих во внутреннем туризме. В 2016 году рост рынка гастрономического туризма в России оказался в два раза быстрее роста рынка внутреннего туризма в стране равного 10%, а выездной гастрономический туризм снизился.

Наибольшей популярностью в России пользуются одно-двухдневные гастрономические или кулинарные туры по России выходного дня и поездки на гастрономические фестивали, где можно стать гурманом за несколько тысяч рублей.

В топ городов и регионов России, популярных для гастрономического туризма, входят: Москва, Санкт-Петербург, Московская область (Коломна), Владимирская область (Суздаль), Казань (Республика Татарстан), Тверская область (Торжок, Тверь), Тульская область (Тула), Алтайский край, Калининградская область (Калининград, Зеленоградск), Новгородская область (Великий Новгород), Самарская область (Тольятти, Сызрань),

В топ-5 стран СНГ и ближнего зарубежья (бывшего СССР), популярных для гастрономического туризма, входят Грузия, Азербайджан, Армения, Казахстан и Узбекистан.

Рейтинг составлен по данным анализа спроса на гастрономические туры в 2017 году.

По данным ТурСтат, самые популярные гастрономические туры россиян в страны СНГ и ближнего зарубежья — это поездки на одну неделю.

Например, гастрономический тур на 7 дней в Азербайджан или Грузию с авиабилетами обойдется в среднем в \$800, в Казахстан и Армению — \$900, а в Узбекистан – 1000\$.

Пять популярных направлений гастрономического туризма в СНГ и ближнем зарубежье (бывшего СССР): Грузия, Азербайджан, Армения, Казахстан, Узбекистан. Рейтинг составлен по данным анализа спроса на гастрономические туры в 2017 году [51].

В привлечении туристов в регион большую роль играют гастрономические праздники и фестивали. В Национальном календаре событий на 2019 год во многих регионах России намечено 58 гастрономических мероприятий.

Много фестивалей сегодня посвящается рыбе. Самым известным является Праздник корюшки в Санкт-Петербурге на берегу Финского залива. Каждый год, это мероприятие посещают более 80 тыс. жителей, а главное – гости города. Под Томском в течение трех дней проводится гастрономический фестиваль «Царская уха», организованный ОГАУК «Томский областной краеведческий музей им. М.Б.Шатилова» при поддержке Министерства культуры РФ.

Несколько интересных гастрономических фестивалей посвящено огурцу. В 2015 г. в Суздале в 15-ый раз праздновался День огурца, который отмечается ежегодно в третью субботу июля. Праздник Суздальского огурца имеет и другое название – «Огуречный фестиваль» в Суздале. В 2014 г. праздник посетили 14 тыс. человек.

Еще одним регионом, который по праву может гордиться своими огурцами, является Луховицкий район Московской области. Там в июне текущего года впервые состоялся «Праздник огурца». В празднике приняли участие более 1 тыс. чел. из соседних поселков и районов, а также из Москвы и Рязани. Основная цель введения нового праздника – поддержка местных производителей, возрождение и популяризация народных промыслов.

Еще одним овощем, ставшим героем фестивалей, стал помидор. Во многих странах помидор является главным участником того или иного действа. В Минусинске в августе проходит традиционный праздник – День минусинского помидора, который стал уже давно визитной карточкой этого

города. В августе в Астрахани традиционно проходят два самых ярких сезонных гастрономических фестиваля: «Российский арбуз» и «Синьор-помидор».

В России есть сегодня и свой праздник лука. Фестиваль лука традиционно проходит в августе в городе Лух Ивановской области. Кроме того, фрукты и ягоды также становятся основой для организации фестивалей и способствуют продвижению отечественных сельхозпроизводителей и, в конечном счете, развитию своих регионов.

Так, в Коломне - городе со старинными традициями садоводства, в сентябре проходит яблочный фестиваль «Антоновские яблоки».

Формат мероприятия с каждым годом расширяется: увеличивается количество участников и, что особенно важно, за счет организованных туристских групп из Москвы и Шатуры.

В Ботаническом саду Санкт-Петербурга в октябре прошел традиционный городской осенний праздник – «Фестиваль Грибов и ягод», в рамках которого проводится уникальная специализированная «Грибная выставка». Но самый необычный для наших широт гастрономический фестиваль проходит в Подмосковье - фестиваль страуса. В деревне Старые Кузьменки в Серпуховском районе в середине июня организуется фестиваль «Страус- гриль» на страусиной ферме «Русский страус» [51].

2 Современное состояние гастрономического туризма города Красноярска

2.1 Анализ рынка гастрономического туризма г. Красноярска

В первой главе нами были выявлены особенности гастрономических туров, под которыми понимают специально подобранную программу, включающую кулинарный отдых, дегустацию блюд и напитков, знакомство с технологией и рецептурой приготовления, а также тематические мастер-классы.

Город Красноярск обладает достаточными ресурсами для организации гастрономических туров, однако, данное направление только начинает развиваться, в связи с чем, гастрономических туров в чистом виде пока нет, но существует множество организаций, включающих в свою экскурсионную или развлекательную программу кулинарные мастер-классы по приготовлению блюд и различные дегустации.

На сегодняшний день, в Красноярске существует 13 организаций (таблица 3), которые представляют в своей программе кулинарные мастер-классы, дегустации или экскурсионную программу с элементами гастрономического туризма.

Таблица 3 – Перечень организаций г. Красноярска, предоставляющих услуги в области гастрономического туризма

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
Bellini group Кулинарная студия «Рататуй»	г. Красноярск, Центральный район, проспект мира, 111	<ul style="list-style-type: none">– Дети в деле: выходные с пользой– Дети в деле: пицца и десерт– Легкая кухня! Лето не за горами– Готовим как в «Trattoria Formaggi»– Перуанская кухня	Средняя стоимость от 2000 рублей

Продолжение таблицы 3

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
		<ul style="list-style-type: none"> – Идеальный стейк – Романтичный ужин – Хиты домашней кухни – Техасская кухня – Эногастрономия: мясо и вино – Кавказские мотивы – BBQ сезон – Готовим десерты! Будет сладко – Мексиканская кухня – Аперитив – Мастер-классы от мамы – Семья на кухне – «Бургер и Ко» – Хиты гастробаба «Свинья и бисер» – Паназия – Правила хорошего стейка – Ужин в home – Великая пасха – Завтраки – Привет с жаркого Бали! – Блюда от шефа «Хозяин тайги» – Сибирская кухня: Охотничий сет – Кухня с характером – Эногастрономия: морепродукты и вино – Грузинская кухня – Быстрее /Проще /Вкуснее – Готовим с шефом «Крема» – Dolce Vita – Паназиатская кухня – Испанские каникулы – Завтрак по Итальянски – Готовим с шефом «Номе» – Из Италии с любовью – Эногастрономия – Авторский мастер-класс Алексея Горенского – Женский мастер-класс – Сладкий стол: порционные десерты 	

Продолжение таблицы 3

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
		<ul style="list-style-type: none"> – Домашняя паста как в Италии – Мужской мастер-класс – Десерты с «клубничкой» ко Дню всех влюблённых – День всех влюблённых: винный ужин с дегустацией – ПП. ЗОЖ. Лето не за горами! – Енисейская кухня – Старый новый год – Морепродукты на ужин – Семейные традиции – Италия на границе с Японией – Греческая кухня – Макароны – Эногастрономия: лучшие винные пары – Семья на кухне: пельмени со всего мира – Ресторанные соусы дома – Страсти по пасте – Сезон охоты и рыбалки – Кухня на высоте! – Пошампанним?! – Дети в деле: Италия и Америка – Коктейльная вечеринка – Хэллоуин в Рататуе – Сибирская кухня – Детский мастер-класс – Полуфабрикаты – Оленина – Ужин по Итальянски – Холостяк у плиты – Мяса много не бывает – Юные шефы – Клуб светских жён: Кулинарная книга первых леди – Паназия и все ее разнообразие – Торты на все времена – Итальянская вечеринка в «Рататуе» 	

Продолжение таблицы 3

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
		<ul style="list-style-type: none"> – Готовим за 20 минут Будь в тренде – Рыба моей мечты – Сыр, я люблю тебя – Удивительная Азия – Изысканная эногастрономия: Игривое настроение – Окно в Париж – Мясной клуб: изыски для виски – Моя идеальная пицца – Дети в деле: holy ravioli 	
Кулинар-студия «Антураж»	г. Красноярск, Советский район, ул. Партизана Железняка, 40а	<ul style="list-style-type: none"> – Курсы для детей «Маленький шеф» – Гастрономическая вечеринка «Девичник» – Мастер-класс «Секреты японской кухни» – Римские каникулы – Мясной класс «Стейк-хаус» – «Привет, Паназия» 	От 1500 рублей.
Кулинарная студия «Cook book»	г. Красноярск, Советский район, ул. Партизана Железняка, 19а	<ul style="list-style-type: none"> – Грузинская кухня – Продвинутый кондитер – Macarons – Vegan/ППП/Raw шоколад и батончики – Стейки NEW – Фисташка-клубника – Хлеба – Итальянская история – Хлеб – Фигурные Macarons NEW – Семейный обед – Роспись имбирных пряников – Безглютеновые и безлактозные десерты – Брауни. Шоколадный Фондан, Трюфель – Несладкая выпечка – Делаем хлеб полезным – Начинки для тортов – Футбол. Баня. Еда – Хлеб за чашечкой кофе – МК Павлова и Фрезье – МК Капкейки» 	От 3000

Продолжение таблицы 3

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
		<ul style="list-style-type: none"> – Мастер класс с новой программой Весна-Лето, кондитера, преподавателя, международного специалиста и консультанта по кондитерскому искусству Екатерины Жебрак – От бисквита до декора – МК Зефир – Суши. Современная Япония – Итальянская кухня – Паназианская кухня – Завтраки 	
<p>Кондитерская школа Ирины Огурченко студия подготовки кондитеров Premium класса</p>	<p>г. Красноярск, Советский район, ул. Взлетная, 7д</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Свадебные многоярусные торты – Домашняя выпечка. Три торта – Тарты и тарталетки. Песочное тесто – Золотая классика – Начинаящий кондитер – Sandy bar, сладкий стол – Муссовые торты – Заварное тесто: эклеры, шу, пари-брест – Шоколадные украшения тортов – Капкейки от а до я – Полезные сладости – без сахара и муки – Продвинутый кондитер – Десерты в стакане – Три торта – Торт «Сердце» – Три торта весны – Чизкейки – Кондитер с нуля – Сытная выпечка – Торт «Фисташка-малина» – Торт три шоколада – Сладкая выпечка из сдобы – Цветы из шоколада – Пирожное «Макарон» – Хлебная выпечка – Роспись по тарту и создание вафельных цветов – Живопись на торте 	<p>От 1500 рублей</p>

Продолжение таблицы 3

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
Bellini group Кулинарная студия «Рататуй»		– Кремовые цветы – Малазийская техника – Ягодный чизкейк – Торт «Сникерс» – Пасхальный мастер-класс	
Детская кулинарная студия «Ева»	г. Красноярск, Железнодорожный район, ул. Яковлева, 59	– Детские праздники с мастер-классами	
Bellini group проект «Billini kids»		– Итальянские секреты (Trattoria Formaggi) – Азбука Итальянской кухни (Перцы) – Японские традиции (Якитория)	
Пиццерия «Пицца папа Джонс»	г. Красноярск, Советский район, улица Молокова, 40	– Детский мастер-класс по приготовлению пиццы	600 рублей
Bellini group Школа вина «Рататуй»	г. Красноярск, Центральный район, пр. Мира, 111	– Курс: Основы вина – Винный клуб	
Пивоваренный завод «Craft University Brewery»	г. Красноярск, Железнодорожный район, ул. Ломоносова, 24	– Экскурсия на пивоваренный завод – Дегустация	200 рублей
Завод «Coca-Cola NBC Russia»	г. Красноярск, Северное шоссе, 27	– Экскурсия на завод «Coca- Cola» – Дегустация	
Фабрика мороженого «Славица»	г. Красноярск, Северное шоссе, 43	– Экскурсия на фабрику «Славица» – Дегустация	
Животноводческая ферма «Коза-дереза»	21 км Енисейского тракта, поселок «Придорожный»	– Фотосессии с животными – Прокат костюмов – Фотолокация – Животные для фотосессий – Катание на лошадях – Розжиг костра – Беседки – Развлекательные программы: – Домик трех поросят – Кулинарная битва «Farm Bugger» – Пиньята – Забег козлят	

Окончание таблицы 3

Название	Адрес	Предоставляемые услуги и мастер-классы	Стоимость
		<ul style="list-style-type: none"> – Поросячьи бега – Стакан парного молока – Кейтеринг – Фольклорный ансамбль – Мастер классы – Цветные пельмешки – Коза-дереза – Кукла-«Мотанка» – Именная совушка – Секреты молока – Пекари – Обмен премудростью – Эстафеты – Организация праздников – Производство: – Площадки на мероприятия – Торговая площадка – Украшение площадки – Фигуры из сена – Оформление беседок – Продажа животных и птиц 	
Сельскохозяйственная ферма «Козья ферма»	Деревня Минино, Емельяновский район	<ul style="list-style-type: none"> – Разведение животных – Экскурсии и общение с животными – Мастер-классы и дегустация сыров – Производство молочных продуктов – Продажа изготовленного сырья 	
Сибирская ассоциация гостеприимства	г. Красноярск, ул. Курчатова, 1 а	<ul style="list-style-type: none"> – Мастер-классы «Традиции Енисейской кухни» в рамках Фестивалей и выставок – Гастрономический театр (Ресторан «Гадалов») 	

Для более корректного сравнения, все вышеперечисленные организации целесообразно разделить на несколько групп, объединяющихся по принципу их преобладающей деятельности. Таким образом, нами были выделены следующие группы и категории:

1. Кулинарные студии.

- винные школы;

- детские кулинарные студии.
- 2. Кондитерские школы.
- 3. Экскурсии с гастрономической составляющей.
- 4. Сельскохозяйственные фермы.

Рассмотрим каждую из выявленных групп более подробно. В настоящее время, в нашем городе насчитывается три успешно развивающиеся кулинарные студии (см. таблицу 4), при сравнении которых можно выделить явного лидера – кулинарную студию «Рататуй», специализирующуюся на мастер-классах (на 29.05.2019 их было 87 шт.), большая часть из которых (66 шт.) кулинарные. В целом, организация развивается динамично, предоставляя услуги практически во всех сегментах, за достаточно демократичную стоимость (см. таблицу 4). Уникальным предложением студии, на сегодняшний день, является эногастрономия, в программу которой входит мини-курс по видам вина, дегустация напитков и приготовление блюд, подходящих к представленным винам.

Таблица 4 – Перечень кулинарных студий г. Красноярск

Название студии	Кулинарные мастер-классы	Кондитерские мастер-классы	Детские мастер-классы	Выпечка	Эногастрономические мастер-классы	Общее количество	Стоимость на одного человека
Кулинарная студия «Kook book»	7	15	–	5	–	27	От 3000
Кулинар-студия «Антураж»	5		1	–		6	От 1500
Кулинарная студия «Рататуй»	66	7	6	–	8	87	От 1650

Кулинарная студия «Kook book» в отличие от «Рататуй» делает акцент на кондитерских мастер-классах, их в организации 15 штук. Кулинарных мастер-классов всего семь, однако, студия занимается разработкой индивидуальных

мастер-классов, по предварительным заявкам. Кроме того, «Cook book» предлагает пять мастер-классов несладкой выпечки, чего нет ни в одной из представленных в таблице организаций. Всего студия разработала 27 мастер-классов, стоимость которых начинается от 3000 рублей на человека, и на сегодняшний день, это самый высокий ценовой показатель из возможных предложений.

Гастрономическая студия «Антураж» на красноярском рынке появилась недавно и основной акцент в своей деятельности делает на организации праздников в формате кулинарных вечеринок, а также тематических встреч, поэтому количество предлагаемых мастер-классов столь незначительно. Обобщая вышеизложенное, можно сделать вывод о том, что спрос на кулинарные школы достаточно высок, что косвенно подтверждается регулярным пополнением разнообразия мастер-классов.

Рассмотрим первую категорию кулинарных студий, а именно винные школы. Энотуризм – это новое, но при этом быстро завоевывающее популярность, направление в туризме, и для нашего города – своеобразная инновация, представленная пока только одной школой вина Bellini-group, где можно пройти курс начинающего сомелье (целевая аудитория 18+) – «Основы вина», стоимость которого достаточно высока (21900 рублей). Курс рассчитан на 10 дней, продолжительностью 3-3,5 часа и предлагает дегустацию более 60 вин, а также мастер-классы по приготовлению закусок. После прохождения курса помимо стандартного сертификата, можно получить карту винного клуба, предоставляющую скидку на покупку вина в винном погребе, находящемся здесь же, при школе. Помимо Школы вина, в кулинарной студии «Рататуй» присутствуют эномастер-классы, перечень которых представлен в таблице 5. В эномастер-классах, помимо стандартного курса по выбору напитка и его дегустации, также включено приготовление горячих блюд, закусок и десертов. Их стоимость в основном зависит от кулинарной составляющей и не превышает 4500 на человека. Кроме того, эномастер-классы в большей степени являются

развлекательной программой, а не обучением, поэтому не предполагают выдачу сертификатов.

Таблица 5 – Перечень эномастер-классов студии «Раттатуй»

Название мастер-класса	В программе мастер-класса	Стоимость
Романтичный ужин	<ul style="list-style-type: none"> – Тартар из лосося. – Брускетта с крабом на подушке из шпината и макадамии. – Паста с морепродуктами в сливочно-томатном соусе. 	2800
Эногастрономия: мясо и вино	<ul style="list-style-type: none"> – Утка с грушей и малиновым соусом. – Брускетта с ростбифом. – Бабушкин пирог по секретному рецепту. – Сет из 3-х красных вин. 	3500
Эногастрономия: морепродукты и вино	<ul style="list-style-type: none"> – Устрица с малосольным огурцом. – Тёплый зелёный салат с раковыми шейками и авокадо. – Морской гребешок с картофельным пюре и рататуюем. – Сет из белых вин. 	3200
Эногастрономия	<ul style="list-style-type: none"> – Жаренный сыр. – Медальоны из телятины с картофелем конфи. – Безе «Анна Павлова». – Сет из 3-х красных вин. 	3100
День всех влюблённых: винный ужин с дегустацией	<ul style="list-style-type: none"> – Легкий аперитив с закусками и игристым вином. – Брускетта с крабом и авокадо. – Лосось, запеченный в пергаменте. – Крем Каталана с апельсиновым сорбетом. – Сет из 3-х вин для влюблённых. 	4500
Эногастрономия: лучшие винные пары	<ul style="list-style-type: none"> – Салат из шпината со страчетеллой. – Утка с малиновым соусом. – Шоколадный фондан с мороженым. – Сет из красных вин. 	3300
Пошампанам?!	<ul style="list-style-type: none"> – Сет брускетт. – Запечённый мусс из гребешка. – Тирамису с клубникой. – Дегустация игристых вин и шампанского под закуски. 	3600
Аперитив	<ul style="list-style-type: none"> – Кебаб из креветок на Лимонграссе. – Карпаччо из говядины. – Сырный кейк. – Бокал вина каждому участнику. 	2400

Рассмотрим детские кулинарные студии (таблица 6), которые по специфике своей работы, помимо целевой аудитории, ничем не отличается от взрослых. На сегодняшний день, на рынке г. Красноярска, только одна организация – кулинарная студия «Ева», предназначенная исключительно для детей. Кроме того, были найдены еще пять организаций, включающих в свои программы детские мастер-классы. Все они представлены в таблице 4.

Таблица 6 – Перечень детских кулинарных студий г. Красноярска

Название	Мастер-классы	Прочие услуги
Детская кулинарная студия «Ева»		Организация детских праздников
Billini kids	3	
«Папа джонс»	1	Организация Детских день рождений
«Антураж»	1	
«Рататуй»	4	

Детская кулинарная студия «Ева» занимается проведением детских праздников в своей кулинарной студии, проводя тематические кулинарные мастер-классы, на выбранную заказчиками тему. Также, в студии проводят интерактивные мероприятия и конкурсы с аниматорами-профессионалами. Студия принимает детей от четырёх до 14 лет. Стоимость праздника зависит от выбранной тематики и количества гостей.

Billini kids это своего рода не студия, а проект, разработанный ресторанной сетью «Billini group», его специфика в том, что три ресторана, а именно: «Trattoria Formaggi», «Перцы» и «Якитория» устраивают мастер-классы для детей в своих ресторанах. В перечисленных заведениях есть специально оборудованная кухня для детей, недалеко от общего зала. Даты мастер-классов можно узнать на сайте выбранного заведения. Стоимость не превышает 1500 рублей. Все мастер-классы представлены в таблице 3.

Следующая организация – пиццерия Папа Джонс, по специфике работы похожа на предыдущее предприятие. Данная организация, помимо ресторанов и доставок по городу занимается проведением детских мастер-классов,

включающих не только обучение в приготовлении фирменной пиццы, но и экскурсии на кухню, а также обучение стандартам и правилам поведения на кухне. Не так давно предприятие начало заниматься проведением детских праздников, включающих в себя мастер-классы. Не менее существенно и то, что в данной пиццерии самая низкая стоимость за детский мастер-класс – 600 рублей с человека.

Кулинарная студия «Антураж» представляет в своем ассортименте только один курс для детей – «Маленький шеф». Это единственная из детских кулинарных студий, использующих в своих мастер-классах сложные в приготовлении горячие блюда.

Кулинарная студия «Рагтатуй», на данный момент предлагает четыре детских мастер-класса, однако, ее ассортимент пополняется каждый месяц, и отследить точное количество мастер-классов не представляется возможным. В сравнении с вышеупомянутой студией «Антураж», здесь представлены не сложные и наиболее распространенные блюда, к которым равнодушны дети. По стоимости цена мастер-классов начинается от 1650 рублей.

На основании полученных данных можно сделать вывод, что даже в крупных гастрономических студиях, детские мастер-классы занимают незначительную нишу. Можно предположить, что для взрослой аудитории мастер-класс является как приятным проведением досуга, так и совершенствованием кулинарных навыков. В то время, как для детей, это носит сугубо развлекательный характер, поэтому большинство студий, ориентированных на детскую аудиторию представляют свои мастер-классы в тандеме с организацией праздников, включая в программу различную анимацию, конкурсы и викторины.

Таблица 7 – Перечень кондитерских студий г. Красноярск

Название	Мастер-классы	Многодневные курсы
Кондитерская школа Ирины Огурченко	26	5
«Kook book»	12	2

Рассмотрим вторую группу организаций – кондитерские школы, специализирующиеся на подготовке будущих кондитеров, прохождении различных курсов или мастер-классов. На сегодняшний день, в Красноярске существует две организации, обучающие кондитерскому мастерству (см в таблице 7)

Кондитерская школа Ирины Огурченков – достаточно большая школа по подготовке профессиональных и начинающих кондитеров. В настоящее время, на рынке г. Красноярска, в своем сегменте, она занимает лидирующую позицию. Студия проводит многодневные курсы (всего их пять), стоимостью от 7500 до 30000 рублей и короткие мастер-классы (26), стоимость от 3500 до 7000. В зависимости от сложности мастер-класса, курсы проходят в двух разных студиях: «Крем» и «Кондитерская школа».

Кулинарная студия «Cook Book», насчитывает 27 мастер-классов, 15 из которых кондитерских. Главное ее отличие в том, что специфика всех курсов направлена на повышение квалификации, а не на обучение кондитеров с нуля. По объемам и количеству мастер-классов она уступает своему конкуренту, но стоимость ее услуг несколько ниже, чем у конкурирующего предприятия.

Экскурсионные программы с гастрономической составляющей в нашем городе не столь разнообразны – на сегодняшний день производственные экскурсии проводят всего четыре предприятия, список, которых возглавляет завод «Coca-Cola». В ходе проведения экскурсии посетителей знакомят с производственными цехами, рассказывают историю развития компании, дают попробовать продукцию. Экскурсантов принимают каждые выходные. Группа, без возрастных ограничений, по количеству не должна превышать 30 человек. Стоимость посещения напрямую зависит от количества человек в группе. Фабрика мороженого «Славица» также приглашает гостей и жителей города, для наглядного примера того, как производится мороженное с возможностью дегустации продукции. Достаточно интересен вариант экскурсии на

пивоваренный завод «Craft University Brewery». Завод не просто дает возможность в ходе экскурсионного посещения увидеть технологические особенности процесса производства напитка, но и по запросу оказывает помощь в организации деловых мероприятий в неформальной обстановке, где после встречи проводят дегустацию. Стоимость обычной экскурсии составляет 200 рублей, группа (возрастной ценз 18+) от восьми до четырнадцати человек. Список завершает кондитерско-макаронная фабрика «Краскон», иногда проводящая экскурсии, попасть на которые достаточно сложно из-за высокого спроса.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что крупные предприятия, имеющиеся на территории Красноярска, готовы принимать экскурсионные группы, рассказывая о том, что они производят и как они это делают. Мы считаем, что посещение заводов по производству продуктов питания и напитков положительно сказывается на посетителях, так как данную продукцию можно увидеть на прилавках наших магазинов, и очень важным фактором для людей, становится тот факт, что они могут не только наблюдать за процессом, но и сами поучаствовать в нем.

Одним из новых и достаточно перспективных направлений развития внутреннего туризма на красноярском рынке можно назвать сельский туризм. Как правило, он тесно связан с такими видами как экологический и гастрономический, что подтверждается передовой российской и мировой практикой. Можно сказать, что на сегодняшний день данный вид туризма стоит на пороге своего развития. В пригороде Красноярска расположены 2 сельскохозяйственные фермы: «Козья ферма» и «Коза-дереза».

Таблица 8 – Перечень сельскохозяйственных ферм г. Красноярск

Название фермы	Развлекательные программы	Мастер-классы	Производство	Услуги
Козья ферма	– Экскурсии и общение с животными	– Мастер-классы и дегустация сыров	– Разведение животных – Произ-во молочной продукции – Продажа изготовленного сырья	
Коза-дереза	– Домик трех поросят – Кулинарная битва «Farm Burger» – Пиньята – Забег козлят – Поросячий бега – Стакан парного молока – Фольклорный ансамбль	– Цветные пельмешки – Коза-дереза – Кукла - Мотанка – Именная совушка – Секреты молока – Пекари – Обмен премудростью	– Площадки на мероприятия – Торговая площадка – Украшение площадки – Фигуры из сена – Оформление беседок – Продажа животных и птиц	– Фотосессии с животными – Прокат костюмов – Фотолокация – Фотосессии с животными – Катание на лошадях – Розжиг костра – Беседки – Кейтеринг – Эстафеты – Организация праздников – Кейтеринг

Сравнивая услуги ферм, указанные в таблице 8, приходим к выводу о их более широком ассортименте в «Козе-дерезе», что связано, на наш взгляд с первоначальной ориентацией фермы на оказание туристско-рекреационных услуг и большей площадью территории, дающей возможность перспективы дальнейшего развития. Изначальная ориентация «Козьей фермы» предполагала производство и продажу молочной продукции, а также разведение и продажу домашних животных (коз). С течением времени, ферма стала предлагать экскурсии, включающие интерактивную демонстрацию дойки коз, процесса приготовления и дегустации молочной продукции (творога, сыра) с возможностью ее покупки, а также услуги контактного зоопарка.

2.2 Востребованность гастрономического тура жителями г. Красноярска

На начальном этапе работы над проектом было проведено маркетинговое исследование по выявлению потенциального спроса жителей города Красноярска на актуальность создания гастрономического тура и, установлению степени информированности горожан о квестах и их отношении к кулинарным мастер-классам. В основе проведенного исследования были использованы методы социологического опроса, посредством интервьюирования респондентов, а также анализа и интерпретации полученных данных.

В опросе (большая часть которого проходила на территории «Татышев-парка»; на территории, прилегающей к кинотеатру «Луч», а также на набережной г. Красноярска) приняло участие 239 человек, из которых больше половины составили женщины – 134 человека (56,1%).

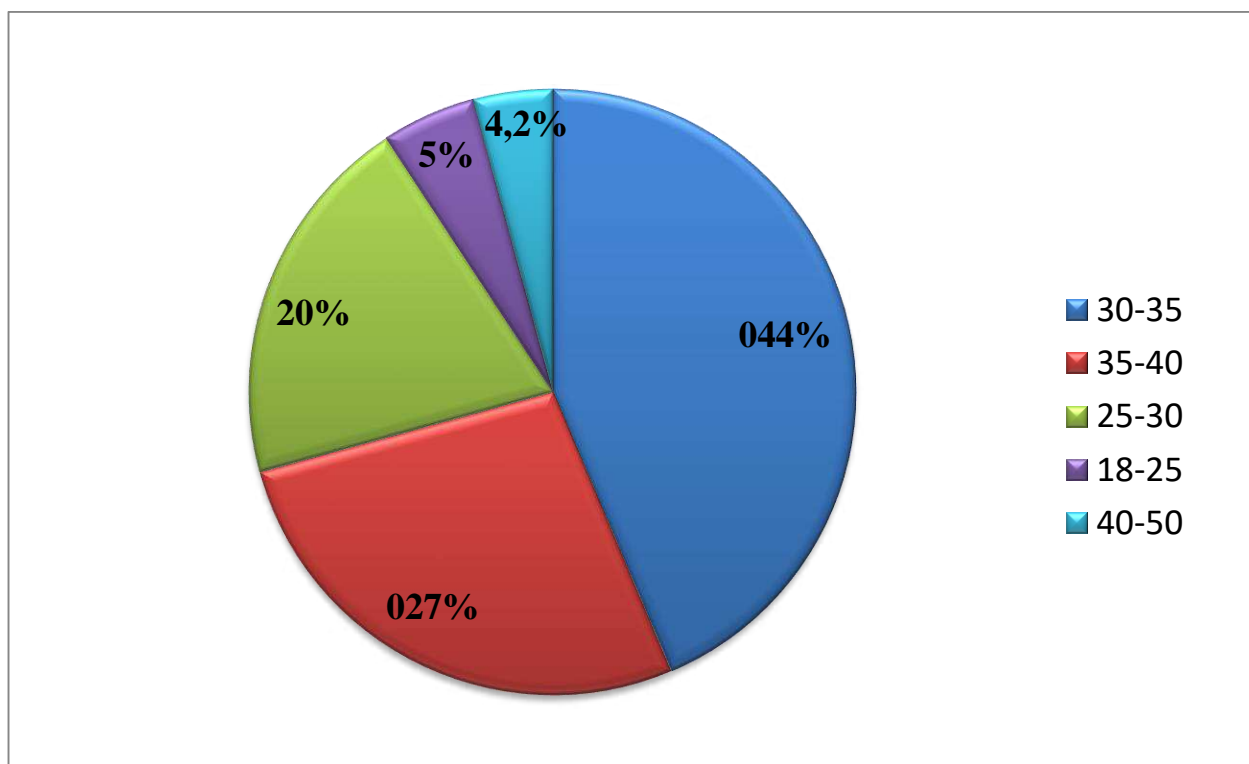


Рисунок 2 – Возрастное соотношение респондентов

При проведении опроса мы ориентировались на целевую аудиторию родителей с детьми, в результате чего получили следующие результаты: среди опрошенных в возрасте 30-35 лет, оказалось 104 человека (43,5%); в возрасте 35-40 лет было 65 (27,2%) респондентов; категория 25-30 лет 48 (20%) и 12 опрошенных (5%) в возрасте 18-25 лет. Наглядное соотношение возраста респондентов представлено на рисунке 2.

Из 239 опрошенных респондентов, 175 (73,2%) – имеют детей разных возрастных категорий: у 37 (15,5%) человек – дети до 5 лет; у 93 (38,9%) человек – дети 5-9 лет; у 45 (18,8%) человек – дети 10-15 лет и у 33 (13,8%) человек дети старше 15 лет. Так как целевой аудиторией в ходе исследования были семейные пары, имеющие детей, респондентам был задан вопрос: «Принято ли в Вашей семье совместное проведение досуга?», на что 238 человек, а это 99,6% ответили – «Да».

В ходе исследования удалось выяснить, что большая часть респондентов, а именно 227 (94,8%) человек знают, что такое квест. Тем не менее, стоит отметить, что при описании понятия «квест», мнения опрошенных расходились. Наиболее популярным был ответ (75,3% опрошенных): «это приключенческая игра, не имеющая возрастных ограничений, представляющая собой интерактивную историю с главными и второстепенными героями». 36 (15,06%) респондентов считают, что квест – «это игра в реальности», 15 (6,3%) человек считают, что «квест – это исключительно молодежное направление времяпровождения, заставляющее людей находить неординарные выходы из ситуаций, заранее продуманные сценарием». Стоит учесть, что 199 (83,2%) человек, из опрошенных, уже принимали участие в квестах, а из оставшихся – 32 (80%) человека хотели бы попробовать.

В ходе опроса нам было важно узнать отношение респондентов к кулинарным мастер-классам. Из всех опрошенных 212 (88,7%) человек ни разу не бывали на гастрономических мастер-классах, однако, 235 (98,3%) человек

дали положительный ответ на вопрос «Если бы Вам предложили принять участие в процессе приготовления блюда в игровой форме, Вы бы согласились?».

Также, что в ходе интервью, нами были выявлены ряд блюд, востребованность которых среди опрашиваемых для проведения мастер-классов была наиболее высока:

- сыр в домашних условиях;
- блюда на гриле;
- легкие салаты;
- стейк;
- домашняя выпечка;
- пельмени, бузы, вареники;
- рыба.

Подводя итог проведенному исследованию можно сделать вывод об актуальности создания гастрономических туров (при заинтересованности 98,3% опрошенных респондентов), как варианта совместного проведения семейного досуга.

3 Разработка гастрономического тура на территории сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза»

3.1 Краткая характеристика сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза»

Частная (руководитель Болсуновский Андрей Иванович) сельскохозяйственная ферма «Коза-дереза», располагается в пригороде г. Красноярск, на территории Емельяновского района, на 21 километре Енисейского тракта, напротив поселка «Придорожный». Общая площадь, образованной в 2014 году фермы – 21 га. В штате работают 26 человек.

Специализация фермерского хозяйства животноводческая, в настоящее время на ее территории содержится около 400 животных: традиционная и экзотичная для сибирских условий домашняя птица (куры, гуси, утки, индейки, перепела, цесарки, фазаны, страусы Эму), павлины, козы, кролики, свиньи, носухи, морские свинки, еноты, ежи и др.

Основная цель фермы – разведение и продажа животных. Основной продукцией фермерского хозяйства является козье молоко и все его производные, а также яйцо домашнее, мясо утки, гуся, курицы, цыпленка-бройлера.

С 2015 года ферма с целью повышения эффективности своего производства и получения дополнительной экономической выгоды провела диверсификацию, предлагая населению на своей территории услуги туристско-рекреационные спектра, с ориентацией на сельский и гастрономический туризм. Для этих целей была создана туристская инфраструктура, включающая 11 беседок для проведения различных мероприятий (в некоторых из них имеется освещение и розетки на 220В), из них:

- четыре беседки на сваях, с комфортным пребыванием до 8 человек;
- две полуфуршетных беседки (закрытые с двух сторон), вмещающие до 6 человек;

- четыре обычных беседки с разной вместимостью;
- три крытых беседки;
- 2 брусовых дома, вмещающих до 50 человек.

Кроме того, на территории имеется 5 лавок с мангалами, теплая юрта монгольского типа, вместимостью до 10 человек и деревянная баня (без водопровода).

Прогулочная площадка и беседки доступны для посещения с 10 до 20 часов без выходных. Так же у посетителей фермы есть возможность воспользоваться услугами кейтеринга.

Таблица 9 – Перечень услуг, предоставляемых фермерским хозяйством «Коза-дереза»

Развлекательные программы	Мастер-классы	Производство	Услуги
<ul style="list-style-type: none"> – «Домик трех поросят» – Кулинарная битва «Farm Burger» – «Пиньята» – «Забег козлят» – «Поросячья бега» – Фольклорный ансамбль – Эстафеты 	<ul style="list-style-type: none"> – «Цветные пельмешки» – «Секреты молока» – «Стакан парного молока» – «Пекари» – «Обмен премудростью» – «Сыроварение» – «Пицца в печи» – «Кукла – Мотанка» – «Именная совушка» – «Коза-дереза» 	<ul style="list-style-type: none"> – формирование площадок на мероприятия – Торговая площадка – Украшение площадок – Фигуры из сена – Праздничное оформление беседок – Продажа животных и птиц – Организация праздников 	<ul style="list-style-type: none"> – Фотосессии с животными – Прокат костюмов – Фотолокация – Животные для фотосессий – Катание на лошадях – Розжиг костра – Беседки – Баня – Кейтеринг

На сегодняшний день, фермерское хозяйство предлагает широкий ассортимент разнообразных услуг, представленных в таблице 9. Рассматривая развлекательные программы можно сделать вывод, что большинство из них ориентированы на детскую аудиторию. Из 10 предлагаемых мастер-классов, семь гастрономических и 3 мастер-класса по рукоделию. Помимо разведения и продажи животных, руководство фермы занимается организацией праздников

на своей территории, формированием площадок для любых видов мероприятий и под заказ изготавливают фигуры из сена. Возможна также организация выездной фотосессии с животными и создание соответствующей празднику фотолокации. Кроме того, на территории фермы имеется большой конный клуб, адаптированный в том числе для приема маломобильной категории граждан.

3.2 Описание программы тура

Название тура «Сытая козочка»

Место проведения: ООО Ферма «Коза-дереза», расположенная по адресу: Красноярский край, Емельяновский район, 21 километр Енисейского тракта, напротив пос. Придорожный.

Продолжительность тура: 2 дня / 1 ночь.

Сезонность тура: круглогодичный.

Целевая аудитория: программа рассчитана на преимущественно семейных потребителей (родителей с детьми в возрасте от 6 лет), при количестве 2-6 человек.

Направленность предполагаемого тура: гастрономический тур, с элементами сельского туризма экскурсионно-познавательной направленности.

Цель тура: организация отдыха и досуговой деятельности на территории сельскохозяйственной фермы с посещением гастрономических мастер-классов и дегустацией приготовленной продукции

Общая характеристика: данный тур включает в себя не только знакомство с русской кухней, но и экскурсионно-познавательную программу в формате квеста, что делает его уникальным и более привлекательным для семейного тура.

Особенности организации тура. До места назначения туристы добираются самостоятельно. Возможна организация трансфера за дополнительную стоимость, при предварительном запросе.

Размещение на территории сельскохозяйственной фермы осуществляется в отапливаемой юрте монгольского типа, размещенной на деревянном подиуме и оборудованной шестью спальными местами, в которой также имеются стол и стулья.

Знакомство с территорией фермы осуществляется в день заезда, посредством показа администратором основных объектов, предназначенных для посетителей и ознакомлением с правилами поведения, установленными администрацией фермы.

Экскурсия по ферме представляет собой развлекательную программу для всей семьи. При проведении учитывается возраст, состав и интересы группы. По ходу экскурсии туристы проходят по всей территории фермы, останавливаясь на каждом виде животного, которые присутствуют на ферме, получая информацию о данном виде и его особенностях. По окончании экскурсии туристы пройдут гастрономический квест, который включает в себя прохождение дистанции по локациям. Каждый вопрос квеста дает подсказку, какими тропами бежать дальше, чтобы найти ключ и приступить к самому главному гастрономическому заданию.

Вечером первого дня существует возможность выбора проведения семейного досуга: посещение деревенской бани вместимостью до 6 человек или мастер-класс с возможностью выбора тематики из предложенного списка. Гастрономические мастер-классы (мастер-класс «Стакан парного молока», мастер-класс «Пицца в печи» и кулинарная программа «Пекари») присутствуют и на второй день пребывания туристов, на ферме, занимая время до обеда.

Питание в туре не предусмотрено, за исключением дегустации блюд (продукции) приготовленной своими руками в ходе проведения кулинарных мастер-классов.

ПРОГРАММА ТУРА «СЫТАЯ КОЗОЧКА»

Первый день

13:30 – Встреча гостей на сельскохозяйственной ферме «Коза-дереза»

14:00 – размещение на ферме в юрте

- 14:30 – знакомство с территорией и правилами поведения на ферме
- 15:00 – экскурсия по ферме с дальнейшим гастрономическим квестом
(программа квеста размещена в приложении А)
- 18:00 – ужин (самостоятельное приготовление)
- 19:00 – свободное время
- 20:00 до 22:00 – посещение русской бани
(альтернатива)
- 20:00 до 22:00 – семейный мастер-класс на выбор:
- «Коза-дереза»;
 - «Кукла-мотанка»;
 - «Именная совушка».

Второй день

- 8:00 – подъем
- с 9:00 до 11:30 – мастер-класс «Стакан парного молока»
- с 12:00 до 14:00 – мастер-класс «Пицца в печи» и кулинарная программа
«Пекари»
- 14:00 – обед
- 15:00 – свободное время
- 18:00 – выезд туристов с сельскохозяйственной фермы

Таблица 10 – Услуги, входящие/не входящие в стоимость тура

Услуги, входящие в стоимость тура	Услуги, не входящие в стоимость
Проживание в юрте на территории фермы «Коза-дереза»	Дополнительные услуги, предоставляемые на ферме, которых нет в программе (см. таблицу 9)
Экскурсионное обслуживание, мастер-классы, услуги сопровождающего	Банные принадлежности (полотенце, тапочки, веники)
Частичное питание (во время гастрономических мастер-классов)	Трансфер (ТРЦ «Планета» – ферма «Коза-дереза» – ТРЦ «Планета»)
Пользование мангалами, шампурами, беседками	Питание
Посещение бани	Розжиг вечернего костра

Необходимая технологическая документация по туру (технологическая карта туристского путешествия, информационный листок) приведена в приложении Б; В; Г.

3.3 Расчет стоимости тура и его экономическая эффективность

Для организации данного тура единовременные первоначальные затраты не нужны, так как вся программа тура строится на имеющихся ресурсах фермы «Коза-дереза».

Таблица 11 – Производственные затраты на организацию гастрономического тура «Сытая козочка»

УСЛУГИ	КОЛИЧЕСТВО ТУРИСТОВ		
	УД. СЕБ	1	6
<i>Условно-постоянные производственные затраты:</i>			
1. Проживание	666,7	4000	4000
2. Услуги экскурсовода	250	1500	1500
3. Баня/ Мастер-класс на выбор (альтернатива)	166,7	1000	1000
4. Амортизация основных фондов	775	4650	4650
5. Реклама	200	1200	1200
ИТОГО:	2058,4	12350	12350
<i>Условно-переменные производственные затраты:</i>			
1. Квест	550	550	3300
2. Изготовление листов-памяток	1,5	1,5	9

Окончание таблицы 11

УСЛУГИ	КОЛИЧЕСТВО ТУРИСТОВ		
	УД. СЕБ	1	6
3. Приобретение сувениров для квеста «Веселая Козочка»	30	30	180
4. Мастер-класс «Стакан парного молока»	1066,7	1066,7	6400
5. Мастер-класс «Пицца в печи» + кулинарная программа «Пекари»	1000	1000	6000
ИТОГО:	2648	2648	12589
ИТОГО ВСЕГО:	4706,4	14998	24939

Предполагаемое количество человек в группе 6

1. Расчёт стоимости размещения вычисляется по формуле:

$$R_{np.} = R_{np.с.} \times N_{ноч.м} \quad (1)$$

где $R_{np.с.}$ – стоимость проживания в сутки;

$N_{ноч.}$ – количество ночевок в гостинице

$$666,7 \times 1 = 666,7 \text{ руб. (на одного человека)}$$

$$666,7 \times 6 = 4000 \text{ руб. (на группу)}$$

2. Услуга экскурсовода – Стоимость экскурсии – 1500 руб. с группы.

$$1500 : 6 = 250 \text{ руб. (на 1 человека)}$$

3. Посещение Деревенской бани – 1000 руб.

$$1000 : 6 = 166,7 \text{ руб. (на чел.)}$$

Альтернатива Мастер-класс на выбор:

- «Коза-дерева»
- «Кукла-мотанка»
- «Именная совушка»

Стоимость мастер-класса – 1000 руб. на 6 человек

$$1000:6 = 166,7 \text{ (на чел.)}$$

4. Гастрономический квест

– Мастер-класс «Цветные пельмешки» – 3000 рублей на группу из 6 человек

$$3000:6=500 \text{ руб. (на чел.)}$$

- «Домик трех поросят»

Затраты на мастер-класс:

- Коробки 100 рублей
- Скотч широкий 2 шт. 100 руб.
- Канцелярский нож 2 шт. 100 руб.

$$300:6=50 \text{ руб. (на одного чел.)}$$

Итого за квест: $500+50=550$ руб. (на одного чел.)

$$550 \times 6 = 3300 \text{ руб. (на группу)}$$

5. Мастер-класс «Стакан парного молока»

6400 рублей на группу из 6 человек

$$6400:6=1066,67 \text{ руб. (на 1 чел.)}$$

6. Мастер-класс «Пицца в печи» + кулинарная программа «пекари»

6000 рублей на группу из 6 человек

6000:6=1000 руб. (на одного чел.)

Рассчитаем амортизацию основных фондов линейным способом.

Линейный способ – наиболее распространенный в силу своей элементарности и незатейливости. На первом этапе работы по формуле расчета амортизации основных средств (НАО) определяется норма амортизирования по формуле:

$$\text{НАО} = 1 / \text{срок эксплуатации в месяцах} \times 100\%, \quad (2)$$

Определяется годовая норма амортизационных отчислений в процентном соотношении.

Далее полученный процент переводится в стоимостное выражение годового значения амортизации по формуле:

$$\text{САМ} = \text{ПС} \times \text{НАО} / 100\%, \quad (3)$$

где в ПС находит отражение первоначальная стоимость основного средства.

На основе полученных расчетов, находят ежемесячные величины норм и сумм амортизационных отчислений. По данному методу производится амортизирование непосредственно по каждому инвентарному номеру имущества, которое состоит на учете организации.

Начисление износа происходит ежемесячно равными долями.

Норма амортизации не меняется в течение всего периода эксплуатации объекта.

ПС юрты – 50000 руб.

Срок эксплуатации 84 месяца (7 лет)

$$\text{НАО (годовая)} = 100\% : 84 = 14,29 \%$$

САМ = 50000 x 14,29 %: 100% = 7145 руб.

НАО (в месяц) = 7145 / 12 = 595 руб.

ПС бани – 300000

Срок эксплуатации 120 месяцев (10 лет)

НАО (годовая) = 100%: 10 = 10 %

САМ = 300000 x 10 %: 100% = 30000 руб.

НАО (в месяц) = 30000 / 12 = 2500 руб.

ПС кухня – 100000 рублей

Срок эксплуатации 120 месяцев (10 лет)

НАО (годовая) = 100%: 10 = 10 %

САМ = 100000 x 10 %: 100% = 10000 руб.

НАО (в месяц) = 10000 / 12 = 833,3 руб.

ПС кухонной утвари – 20000 рублей

Срок эксплуатации 36 месяцев (3 года)

НАО (годовая) = 100%: 3 = 33,3 %

САМ = 20000 x 33,3 %: 100% = 6660 руб.

НАО (в месяц) = 6660 / 12 = 555 руб

ПС инвентаря для бани – 10000

Срок эксплуатации 60 месяцев (5 лет)

НАО (годовая) = 100%: 5 = 20 %

САМ = 10000 x 20 %: 100% = 2000 руб.

НАО (в месяц) = 6660 / 12 = 166,7 руб.

НАО (общая в год) = 7145+30000+10000+6660+2000=55805

НАО (общая в месяц) = 595,4+2500+833,3+555+166,7=4650

НАО (на одного чел.) = 4650:6=775

Реклама: Услуги фотографа – 1200 руб.

Основная цель финансово-экономического обоснования тура – показать планируемый объем выручки, стоимость продаж, объем чистой прибыли, движение финансовых потоков и т.д. Финансово-экономическое обоснование должно базироваться на определенных финансовых реалиях, и подтверждать правильность реальным языком цифр.

1. Сумма условно-постоянных затрат (на группу), $Z_{\text{пост}} = 12350$ руб.

2. Сумма условно-переменных затрат (на группу), $Z_{\text{перем}} = 12589$ руб.

3. Общие затраты (на группу), $Z_{\text{общ}} = 24939$ руб.

4. При определении цены тура на одного человека используется следующая формула:

$$\text{Цед} = \text{С} + \text{Рс}, \quad (4)$$

где $\text{Ц}_{\text{ед}}$ – цена тура;

C – удельная себестоимость;

P_c – норма прибыли (20%).

$$\text{Цед} = 4706,4 + 941,28 = 5647,7 \text{ руб.}$$

5. Рассчитаем выручку от реализации тура (на группу):

$$V = \text{Цед} \times 6 \text{ чел.} = 5647,7 \times 6 = 33886 \text{ рублей.}$$

7. Рассчитаем точку безубыточности. Анализ безубыточности указывает на критический уровень объема производства, при котором оно еще остается прибыльным. Этот анализ необходим для оценки делового риска. Он отвечает на следующий вопрос: «Сколько я должен продать, чтобы быть прибыльным?»

Точка безубыточности представляет собой равенство выручки (валового дохода) и затрат на производство реализованной продукции.

Как только пройдена точка безубыточности, предприятие начинает получать прибыль.

Результаты анализа безубыточности отражают уровень экономического риска предприятия. Точка безубыточности может измеряться как в натуральных показателях, так и в стоимостных. В натуральных показателях она соответствует $Q_{кр}$ — критическому объему производства (реализации) продукции (штук), при котором прибыль равна нулю, а в стоимостных — порогу рентабельности $P_{рент}$ — критическому объему выручки от реализации, при котором прибыль равна нулю.

Анализ безубыточности может быть произведен, используя формулу:

$$Q_{кр} = \frac{Z_{пост}}{\text{Цед} - Z_{перем}}, \quad (5)$$

где $Q_{кр}$ — критический объем производства (реализации) услуг, при котором

прибыль равна нулю (при измерении точки безубыточности в натуральных показателях);

$Z_{\text{пост}}$ – условно-постоянные затраты;

$Z_{\text{перем}}$ – условно-переменные затраты;

$C_{\text{ед}}$ – цена тура.

$$Q_{\text{кр}} = \frac{12350}{5647,7 - 2648} = 4 \text{ тура}$$

7. Расчет порога рентабельности по формуле:

$$\text{Прент} = \frac{Z_{\text{пост}}}{K_{\text{в.м}}}, \quad (6)$$

где Прент – порог рентабельности — критический объем выручки от реализации, при котором прибыль равна нулю (при измерении точки безубыточности в стоимостных показателях);

$Z_{\text{пост}}$ – условно-постоянные затраты;

$K_{\text{в.м.}}$ – коэффициент валовой маржи (маржинального дохода).

$$K_{\text{в.м}} = \frac{M}{V}, \quad (7)$$

где $K_{\text{в.м.}}$ – коэффициент валовой маржи (маржинального дохода) — доля маржинального дохода в общем объеме выручки;

M – маржинальный доход (сумма покрытия);

V – выручка от реализации.

Рассчитаем маржинальный доход (сумму покрытия) по формуле

$$M = V - Z_{\text{перем}}, \quad (8)$$

где M – маржинальный доход (сумма покрытия);

V – выручка от реализации.

$Z_{\text{перем}}$ – условно-переменные затраты (на группу).

$$M = 33886 - 12589 = 21297$$

$$K_{\text{в.м}} = \frac{21297}{33886} = 0,63$$

$$\text{Прент} = \frac{12350}{0,63} = 19603,2 \text{ руб.}$$

8. Для оценки того, насколько фактическая выручка превышает выручку, при которой организация работает безубыточно, следует рассчитать запас финансовой прочности $Z_{\text{ф.п.}}$. Данный показатель можно рассчитать как в абсолютных величинах, так и в процентах. Расчет запаса финансовой прочности в абсолютных величинах выражается формулой:

$$Z_{\text{ф.п.}} = V_{\text{факт}} - \text{Прент}, \quad (9)$$

где $Z_{\text{ф.п.}}$ – запас финансовой прочности;

$V_{\text{факт}}$ – выручка от реализации;

Прент – порог рентабельности.

$$Z_{\text{ф.п.}} = 33886 - 19603,2 = 14282,8 \text{ руб.}$$

Расчет запаса финансовой прочности в процентах показывает процентное отклонение фактической выручки от критической (пороговой) выручки; другими словами, оценивает, на сколько процентов можно уменьшить выручку от реализации, оставаясь в области безубыточности. Это выражается

следующей формулой:

$$З_{ф.п.} = \frac{V_{факт} - П_{рент}}{V_{факт}} \times 100\%, \quad (10)$$

где $З_{ф.п.}$ — запас финансовой прочности;

$V_{факт}$ — выручка от реализации;

$П_{рент}$ — порог рентабельности.

$$З_{ф.п.} = \frac{33886 - 19603,2}{33886} \times 100\% = 42,1\%$$

9. Для операционного управления и прогнозирования деятельности предприятий туризма и гостиничного бизнеса существует показатель, который называется эффект операционного рычага.

Эффект операционного рычага показывает, что любое изменение выручки от реализации всегда порождает более сильное изменение прибыли, т.е. выручка растет медленнее чем прибыль. Эффект операционного рычага рассчитывается для определенного объема производства (выручки от реализации) продукции (услуг), т.е. для каждой конкретной точки. Изменяется объем производства (выручка от реализации), меняется и сила операционного рычага. Эффект операционного рычага $\mathcal{E}_{o.p.}$ рассчитывается в виде отношения маржинального дохода к прибыли по формуле:

$$\mathcal{E}_{o.p.} = \frac{M}{П} = \frac{П + Z_{пост}}{П} = 1 + \frac{Z_{пост}}{П}, \quad (11)$$

где $\mathcal{E}_{o.p.}$ — эффект операционного рычага;

M — маржинальный доход (сумма покрытия);

$П$ — прибыль.

Прибыль рассчитывается по формуле:

$$\Pi = V - Z_{\text{общ}} = V - Z_{\text{пер}} - Z_{\text{пост}}, \quad (12)$$

где Π — прибыль;

V — выручка от реализации;

$Z_{\text{общ}}$ — общие затраты;

$Z_{\text{пер}}$ — переменные затраты;

$Z_{\text{пост}}$ — постоянные затраты.

$$\text{Э о. р.} = \frac{M}{\Pi} = \frac{21297}{33886 - 24939} = \frac{21297}{8947} = 2,4$$

Если изменяется выручка от реализации, меняется и сила операционного рычага, которая зависит от величины условно-постоянных затрат — чем они больше, тем эффект сильнее.

Исходя из данного показателя, прирост прибыли больше прироста выручки от реализации в 2,4 раза. Эффект операционного рычага, как уже было сказано выше, рассчитывается для каждой конкретной точки.

Если изменяется выручка от реализации, меняется и сила операционного рычага, которая зависит от величины условно-постоянных затрат — чем они больше, тем эффект сильнее.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. На сегодняшний день терминологический аппарат гастрономического туризма не имеет четкого определения, а также не закреплён на международном и российском законодательном уровне. Между тем были выявлены характерные черты гастрономического туризма: потенциал для развития данного туризма имеет любая туристская дестинация; не имеет ярко-выраженной сезонности; является неотъемлемой частью любого тура. Кроме того, были рассмотрены национальные и государственные стандарты в отношении создания гастрономических туров. Формированию гастрономического туризма в Российской Федерации уделяется достаточное внимание, но как показал анализ мирового и отечественного опыта, зарубежом данный вид туризма развит в большей степени.

2. Развитие гастрономического туризма в г. Красноярске находится на начальном этапе развития. Была дана характеристика предприятий, которые обладают ресурсами для организации гостротуризма. Между тем, сравнительный анализ предприятий показал, что наибольшим потенциалом для создания гастрономического тура выходного дня обладает сельскохозяйственная ферма «Коза - дереза».

3. Для выявления востребованности разработки гастрономического тура было проведено социологическое исследование, при анализе которого была выявлена заинтересованность в создании гостротура, как вариант проведения совместного досуга.

4. Проект гастрономического тура (на примере посещения сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза») был разработан на основе полученных ответов респондентов, анализа организаций г. Красноярска, а также предусмотренных государственных стандартов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: федер. закон Российской Федерации от 24 нояб. 1996 г. № 132-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 03 мая 2012 г. № 47-ФЗ) // Собрание законодательства РФ. – 1996. – 5491 с.
2. Coca-Cola HBC Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://admin-ru.coca-colahellenic.com/ru/operations-in-russia/экскурсии-на-завод/>
3. Gastronomy and Tourism [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.academia.edu/30442067/Gastronomy_and_Tourism
4. Long, L. Culinary tourism/ L. Long. – Gardeners Books, 2013. – 320с.
5. Long, L. Regional American food culture / L. Long. – Gardeners Books, 2009. – 266 с.
6. World food travel [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.worldfoodtravel.org>
7. Аспекты диверсификации гастрономического туризма [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/aspekty-diversifikatsii-gastronomicheskogo-turizma>
8. Басюк, Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Басюк Д. І. // Наук. пр. НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
9. Вакарина, А.С. Об организации гастрономических туров в Бурятии / А.С. Вакарина // Сервису и туризму – инновационное развитие. –2015. - С. 38-42.
10. Гастрономический туризм [Электронный ресурс]: сайт о вкусных путешествиях. - Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru>
11. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України // Сборник научных трудов SWORLD: материалы международной научно-практической конференции «Современные направления теоретических и прикладных исследований 2013» 19–30 марта 2013 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.

12. Гордин, В.Э. Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение. Коллективная монография / В.Э. Гордин, Ю.Г. Трабская. —СПб.: Левша-Санкт-Петербург, 2014. — 208 с

13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

14. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200110997>

15. ГОСТ 33552-2015 Автобусы для перевозки детей. Технические требования и методы испытаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200136408>

16. ГОСТ Р 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200110997>

17. ГОСТ Р 50646-94 Услуги населению. Термины и определения (принят в качестве межгосударственного стандарта ГОСТ 30335-95) (с Поправкой) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200006608>

18. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200083215>

19. ГОСТ Р 50690-2017 Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200157390>

20. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200114767>

21. ГОСТ Р 51825-2001 Услуги пассажирского автомобильного транспорта. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200028574>

22. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200032446>

23. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075998>

24. ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077638>

25. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200083947>

26. ГОСТ Р 54604-2011 Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077638>

27. ГОСТ Р 54605-2017 Туристские услуги. Услуги детского туризма. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200157391>

28. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200096114>

29. ГОСТ Р 56641-2015 Услуги малых средств размещения. Сельские гостевые дома. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200124942>

30. ГОСТ Р 56643-2015 Туристские услуги. Личная безопасность туриста [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200124944>

31. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200127184>

32. ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения (с Поправкой) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200146775>

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

34. 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://phu.edu.ru/ru/ejournal/about/ejournal@phu.edu.ru>

35. Жулина, М.А. Приоритетные виды развития туризма в Республике Мордовия / М.А. Жулина, Н.Е. Нехаева, Н.А. Емельянова, Н.Ю. Прасалова, С.В. Сарайкина // Известия Смоленского государственного университета, Смоленск, –2011. – № 4(16). –С. 47— 55.

36. 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.

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

38. Карабаева, А.З. Развитие гастрономического туризма в России и в Астраханской области / А.З. Карабаева, А.Д. Лукьянченко // Астраханский вестник экологического образования. – 2014. – № 1(27) – С.24-28

39. Карванова, Н.В. Вон аррїтїт! Удивительный мир французской кухни / Н.В. Карванова. – М.: АСТ, 2013. – 208с.

40. 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.

41. Мастер-классы по приготовлению пиццы Папа Джонс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.papajohns.ru/promo/krasnoyarsk/kids/?utm_source=yandex&utm_medium=cpc&utm_campaign=35808662&utm_content=5910673737&utm_term=детские%20мастер%20классы&uclid=3662115024750795918

42. Мжаванадзе, Т. Книга гастронома: Грузинская домашняя кухня / Т. Мжаванадзе. — М.: Эксмо, 2009. — 256 с.

43. Национальная организация гастрономического туризма [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://агтр.рф>

44. 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.

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

46. Официальный сайт Детской кулинарной студии «Ева» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eva-kullinar.ru>

47. Официальный сайт Кондитерской школы Ирины Огурченко студия подготовки кондитеров Premium класса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://konditerkurs.ru>

48. Официальный сайт кулинарной студии «Cook book» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cookbookschool.ru>
49. Официальный сайт кулинар-студии «Антураж» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://antourage24.ru>
50. Официальный сайт пивоваренного завода «Craft University Brewery» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://craftubrewery.com>
51. Официальный сайт ТурСтат [Электронный ресурс]. – Режим доступа: (<http://turstat.com/bestgastronomictourssrussia2017>)
52. Официальный сайт фабрики мороженого «Славица» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://slavica.ru>
53. Официальный сайт фермы «Коза-дереза» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://sibkoza.ru>
54. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі. // Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф., 17–19 березня 2011 р. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. – С. 160–161.
55. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – 2013. – Вип. 31. – С. 112–118. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/apitphk_2016.
56. Путеводитель Пти Фюте: Италия / Строгов, М., Оазис Д., Броше, П.К. [под ред. В. Осипов]. – М.: Авангард, 2005. – 179с.
57. Саламатіна, С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. Одеська національна академія харчових технологій / Саламатіна С.Є. // Наукові праці. - Випуск 46. - Том 2. – С. 325–329.
58. Салгапова, С.Б. Перспективы развития гастрономических туров на северном Кавказе / С.Б. Салгапова, С.А. Гарагашева // Инновационное развитие. –2016. - №4(4). - С.46-49.
59. Сельский туризм в Красноярске на козьей ферме [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://vk.com/village_tourism_24 Официальный сайт Сибирской Ассоциации Гостеприимства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://sag.krasfair.ru>

60. Сидоров, А. Сила России – в неповторимом разнообразии кухни / А. Сидоров // Пищевая индустрия. –2016. –№3(29). - С.54-56.
61. Симонова-Гудзенко, Е. К. Пищевая культура // История японской культуры : учеб. пособие для вузов / Отв. ред. А. Н. Мещеряков. — М.: Наталис, 2011. — 368 с.
62. Сычева, В.О. // Концепт [Электронный ресурс] / В.О. Сычева // «Киберленинка»: научная электронная библиотека. – 2014. – № 7. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>
63. Сюткина, О.А. Непридуманная история русской кухни / О.А. Сюткина, П.А Сюткин. – М.: Астрель, 2012. – 310 с.
64. Тюрина, И.Д., Васильева, Н.П. Гастрономический туризм как инновационный сегмент в сфере питания и сервиса. Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы: сб. ст. Междунар. науч.-практ. конф. (Екатеринбург, 18–19 ноября 2015 г.) / И.Д. Тюрина, Н.П. Васильева. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2015. – 205 с.
65. Феофилова, О.В. Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы / О.В. Феофилова // Продовольственный рынок: состояние, перспективы, угрозы. –2015. – 205 с.
66. Характеристика предприятия ИП «Коза-дереза» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://studbooks.net/835440/agropromyshlennost/harakteristika_predpriyatiya_koza_dereza
67. Холина, Т.О. Особенности современных гастрономических туров: обзор практик / Т.О. Холина // Человек, экология, культура: современные практики и проблемы. –2014. - С421-425.
68. Шаклеина, М. Modern talking / Шаклеина, М. Жуков, И. // Ресторатор&Шеф – 2013. – №4. - С.34-36
69. Швейцарская кухня / Соломоник Т., Синельников С., Лазерсон И. — СПб.: Издательский Дом «Нева», 2006. — 368 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Разработанные вопросы для проведения социологического опроса

- 1. Есть ли у вас дети?**
- 2. Сколько лет вашему ребенку/детям?**
- 3. Принято ли в вашей семье совместное проведение досуга и отдыха?**
- 4. Знаете ли Вы, что такое «Квест»?**
- 5. С Вашей точки зрения квест – это:**
 - А) Игра в реальности
 - Б) Приключенческая игра, не имеющая возрастных ограничений, представляющая собой интерактивную историю с главными и второстепенными героями
 - В) Молодежное направление времяпровождения, заставляющее людей находить неординарные выходы из ситуаций, заранее продуманные сценарием
 - Г) Ваше мнение?
- 6. Принимали ли Вы участие в квестах?**
- 7. Как часто Вы принимаете участие в квестах?**
- 8. В каком виде квеста Вы принимали участие?**
 - А) Квестории
 - Б) Спортивный квест
 - В) Образовательный квест
 - Г) Кулинарный квест
 - Д) другое
- 9. Хотели бы Вы поучаствовать в квесте?**
- 10. Нравится ли Вам процесс приготовления еды?**
- 11. Нравятся ли Вам передачи, в которых демонстрируют приготовление блюд?**

- 12. Принимали ли Вы участие в кулинарных мастер-классах?**
- 13. Если бы Вам предложили принять участие в процессе приготовления блюда в игровой форме, Вы бы согласились?**
- 14. Кухня, какой страны (региона), для Вас наиболее интересна?**
- 15. Процесс приготовления, каких блюд, для Вас был бы интересен, в ходе проведения игры (квеста)?**
- 16. Ваш возраст?**
- 17. Ваш пол?**
- 18. Ваш социальный статус?**

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель _____

Технологическая карта туристского путешествия

на _____ 20__ г.

Маршрут путешествия: Гастрономический тур «Сытая козочка»

Продолжительность: 2 дня / 1 ночь

Число туристов в группе (рекомендуемое): 1-6 человек

Стоимость (ориентировочная): 5648 руб.

Программа обслуживания туристов в путешествии по маршруту:

1. Экскурсии, входящие в программу тура:

- Экскурсия по территории фермы
- Гастрономический квест

2. Гастрономические мастер-классы:

- Цветные пельмешки
- Пекари
- стакан парного молока
- Пицца в печи

3. Дополнительные мастер-классы:

- Именная совушка
- Кукла-Мотанка
- Коза-Дереза

Размещение туристов осуществляется в отапливаемой юрте монгольского типа, расположенной на территории фермы:

Кратное описание тура

Время	Мероприятие
1 день	
13:30	Сбор участников на фермы «Коза-дереза»
14:00	Размещение
15:00	Экскурсия по ферме с дальнейшим гастрономическим квестом
С 18:00 до 20:00	Свободное время
С 20:00 до 22:00	Посещение бани (есть альтернатива)
2 день	
8:00	подъем
С 19:00 до 11:30	Мастер-классы
С 12:00 до 14:00	Свободное время
18:00	Выезд туристов с фермы

Подписи руководителей и печати предприятий, обслуживающих маршрут _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ПАМЯТКА ТУРИСТУ

Уважаемые посетители!

Перед отъездом: проверьте наличие необходимых для поездки документов (паспорт, страховой мед. Полис, страховку).

Собирая багаж: не забывайте собрать и взять с собой аптечку первой помощи, которая поможет Вам при легких недомоганиях, сэкономит Ваше время на поиски лекарственных средств.

Собираясь в дорогу, не стоит забывать о продуманной одежде и багаже. Совсем не лишне ещё раз вспомнить, тёплое или холодное сейчас время года, каковы погодные особенности посещаемого места, предусмотрены ли долгие пешие маршруты, остановка под открытым небом, сколько раз в день будет организовано питание.

ДОП. ИНФОРМАЦИЯ: При возникновении каких-либо непредвиденных обстоятельств позвоните по телефону: 8(391)208-13-00. Мы сделаем все возможное для решения проблемы.

Желаем Вам приятного отдыха!

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Информационный листок

Пожалуйста, ознакомьтесь с программой путешествия, а также с данным информационным листком. Мы хотим, чтобы у вас была максимально полная информация о предстоящем туре!

Информация о встрече:

Туристский маршрут начинается на сельскохозяйственной ферме «Коза-дереза»

В стоимость тура входит:

- Проживание в юрте на территории фермы «Коза-дереза»
- Трансферные услуги
- Экскурсионное обслуживание, мастер-классы, услуги сопровождающего
- Частичное питание (во время гастрономических мастер-классов)
- Пользование мангалами, шампурами
- Посещение бани

Дополнительно оплачивается: питание не оплачивается дополнительно, каждая семья берет с собой набор тех продуктов, которые необходимы им в течении всего тура. Также в стоимость тура не входит посуда и банные принадлежности (Полотенца, тапочки, веники). Стоит отметить, что на территории фермы есть продуктовый магазин с фермерскими продуктами, а также небольшой ларек с кухонными и банными принадлежностями.

Что с собой взять: Необходимо иметь с собой личные документы (паспорт, страховку, а также полис обязательного медицинского страхования).

Рекомендуется взять с собой теплую одежду на ночь, а также репелленты от клещей и насекомых, набор личных предметов гигиены и индивидуальную

медицинскую аптечку. Личные вещи могут перевозиться в удобном и привычном для туриста багаже - дорожной сумке и даже чемодане.

Климат Красноярска континентальный, характеризуется жарким летом с наибольшим количеством осадков, а также большими перепадами суточной температуры с наплывами охлажденного северного воздуха. Самый теплый месяц июль, средняя температура воздуха +18 - +20 °С.

Общие ограничения:

- болезни желудочно-кишечного тракта

Обязанности туриста:

Туристы несут ответственность за соблюдение правил техники безопасности, о чем делается запись в журнале при получении инструктажа. Обязуются неукоснительно соблюдать требования сопровождающего. В случаях злостного нарушения туристом правил безопасности, нахождения туриста на маршруте в состоянии наркотического опьянения, а также в случаях постоянного неподчинения указаниям сопровождающего на территории фермы, принимающая сторона имеет право снять туриста с маршрута без компенсации стоимости. При этом составляется акт снятия туриста с маршрута с указанием причины снятия.

При возникновении претензий по обслуживанию туристу необходимо немедленно обратиться к представителю, в случае невозможности исправления недостатков, письменно составить акт и подписать его у представителя. При прекращении туристом маршрута или сходе с части маршрута, тур для него считается проведенным.

Желаем Вам приятного путешествия и незабываемых впечатлений!

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Гастрономический квест

Гастрономический квест проводится после завершения экскурсии по территории сельскохозяйственной фермы «Коза-дереза». На каждой локации туристов ждет задание-ключ, к поиску следующего пункта сбора.

Локация 1.

После завершения прослушанной экскурсии, экскурсантам будет задан вопрос, связанный с каким-либо животным, находящимся на ферме. Они должны его угадать и прийти к соответствующему животному к вольеру, там их будет ждать следующее задание.

Локация 2.

Для детей. Детям дается три яйца (пустые): куриное; страусинное; перепелиное. Ребенок должен сообразить, какой птице принадлежит яйцо и унести его к его маме. Как только задание будет выполнено, дается подсказка к локации 3.

Локация 3.

В вольере, где гостей встречают козы спрятаны на нескольких животных задания. Если собрать все фантики, которые закреплены за ошейники козам и составить предложение, то получится загадка, которая даст ответ к наименованию 4 локации.

Локация 4. Домик трех поросят

Всем участникам выдается инвентарь (коробки, ножницы, скотч и канцелярский нож), Туристы должны из этого собрать дом, в котором сможет поселиться вся семья.

Локация 5 Цветные пельмешки

Когда вся семья сплотилась вместе в одном доме, который не должен упасть, всех участников ждет последнее, самое вкусное задание

За определенное количество времени, все участники лепят пельмени из цветного теста, чем больше они слепят пельменей за 30 минут, тем больше они наедятся за ужином.


ПРИЛОЖЕНИЕ Е



Рисунок Е.1 - Схема фермы

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

«02» 07 2019 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

43.03.02 Туризм

43.03.02.01 Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

**ПРОЕКТ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА
(НА ПРИМЕРЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ФЕРМЫ В
ОКРЕСТНОСТЯХ Г. КРАСНОЯРСКА)**

Научный руководитель  канд. пед. наук, доцент А.В. Берлякова

Выпускник  Я.Ю. Жилина

Нормоконтролер  К.В. Орел

Красноярск 2019