

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет международных отношений
Кафедра международного бизнеса и туризма
Направление подготовки 43.03.02 -Туризм

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

И.о. зав. кафедрой

 Л.А. Понкратова
«11» 11 2020 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

на тему: Гастрономический туризм на Дальнем Востоке: возможности и перспективы развития

Исполнитель
студент группы 634-об



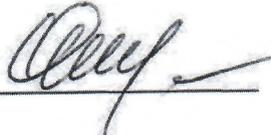
В.В. Пирогова

Руководитель
доцент, к.г.н.



Т.А. Мирошниченко

Нормоконтроль



О.В. Шпак

Благовещенск 2020

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет международных отношений

Кафедра международного бизнеса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

И.о. зав.кафедрой _____

Л.А. Понкротова

« 11 » 11 2020 г.

ЗАДАНИЕ

К бакалаврской работе (проекту) студента Пироговой Вероники Владиславовны

1. Тема бакалаврской работы (проекта) Гастрономический туризм на Дальнем Востоке: возможности и перспективы развития

(утверждено приказом от 14.04.2020 № 711-уч)

2. Срок сдачи студентом законченной работы(проекта) 24.06.2020

3. Исходные данные к бакалаврской работе (проекту)

4. Содержание бакалаврской работы (проекта) (перечень подлежащих разработке вопросов): Провести анализ предложения гастрономического туризма в России

Рассмотреть динамику развития гастрономического туризма в России.

Разработать на основе собранной информации гастрономический турпродукт в России, в городе Владивосток.

5. Перечень материалов приложения (наличие чертежей, таблиц, графиков, схем, программных продуктов, иллюстративного материала и т.п.) 8 таблиц, 1 турпродукт

6. Консультанты по бакалаврской работе (проекту) (с указанием относящихся к ним разделов) _____

7. Дата выдачи задания 11.11.2019

Руководитель бакалаврской работы (проекта) Мирошникенко Т.А.
(Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание)

к.т.н., доцент кафедр ИБ и Т

Задание принял к исполнению (дата) 11.11.2019

В.П.
2

(подпись студента)

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа содержит 54 страниц, 8 таблиц, 63 библиографических источника.

ТУРИЗМ, ВИДЫ ТУРИЗМА, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, ВИДЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА, НАПРАВЛЕНИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР, ОСОБЕННОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТУРОВ.

Объектом данной работы является гастрономический туризм как один из видов туризма.

Предметом работы – возможности и перспективы развития гастрономического туризма в России и на Дальнем Востоке.

Цель работы – проанализировать гастрономический туризм России и создать гастрономический турпродукт.

Во введении показана актуальность работы, поставлены задачи и описана практическая часть данной работы.

В первой главе «Теоретические аспекты гастрономического туризма» рассмотрены основные понятия, виды и направления гастрономического туризма.

Во второй главе показан анализ российского рынка гастрономического туризма на примерах в городах Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Новосибирск и Нижний Новгород, а так же произведена оценка спроса и предложения гастрономических туров по России

В третьей главе разработали гастрономический тур, провели экономическое обоснование и маркетинговое продвижение тура

В заключении подведены итоги, сформулированы основные выводы и представлены перспективы развития гастрономического туризма в России.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
1 Теоретические аспекты гастрономического туризма	8
1.1 Определение и характеристика гастрономического туризма	8
1.2 Виды гастрономического туризма	12
2 Анализ развития гастрономического туризма в мире и России	17
2.1 Состояние гастрономического туризма в России	17
2.2 Оценка спроса и предложения гастрономических туров по России	24
3 Формирование нового тур продукта гастрономического туризма	30
3.1 Основные характеристики гастрономического тура «Вкусы Дальнего Востока»	30
3.2 Проектирование программы обслуживания тура	32
3.3 Экономическое обоснование нового туристического продукта	39
3.4 Маркетинговое продвижение туристского продукта	42
Заключение	47
Библиографический список	49

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Туризм относится к сфере услуг и на сегодняшний день является одной из самых развивающихся отраслей экономики во всём мире. За всё время своего существования он превратился в мировую индустрию и плотно засел в жизни почти каждого человека. В настоящее время туризм имеет много видов и направлений. В предоставленном случае нас интересует гастрономическом туризм.

На сегодняшний день становление гастрономического туризма как отдельного вида туризма является актуальной проблемой, так как гастрономический туризм в России появился совсем недавно и именно поэтому сейчас этот вид только набирает поэтапно свои обороты. Такой туризм пока лишь только начинает становиться известным в нашей стране, и подобных туристических поездок в чистом виде нет, поэтому некоторые гастрономические элементы включают в основной пакет туристского продукта. Если же всё таки удастся встретить гастрономический тур, то он является не продолжительным или как их называют «Туры выходного дня» .

Туристов, выбирающие в качестве своего путешествия гастрономический тур становится всё больше, собственно, что и увеличивает спрос на гастрономические тур поездки. Это не только те, кто предпочитает отведать разнообразных кухни стран. Это так же профессионалы общественного питания (шеф повара, сомелье, рестораторы и просто люди в поисках новых вкусов для своих целей). На сегодняшний день востребовано соблюдать здоровый образ жизни и наблюдать за собственным питанием, особенно если ты известный блогер и показываешь это в своих социальных сетях на миллионную аудиторию. От этого приверженцев экологически чистых продуктов, особенно если это выращено на своем огороде, становится все больше и больше. Связанно это с тем, что в наших магазинах сейчас очень сложно купить что то действительно качественное, без каких либо добавок и ГМО.

Высококачественная продукция становится ценностью и увеличивает спросы на турпоездки в те регионы, где изготавливают экологически чистые продукты по особым технологиям, знакомыми ещё нашим предкам. Обязательной частью культуры того или же иного общества связано напрямую с потреблением пищи.

Русская кухня и кухня народов России очень многообразна. На Российской земле живет примерно 2 сотни национальностей и почти каждая из них содержит собственные продуктовые предпочтения и сочетания, в совокупности которые и дают особые рецепты приготовления их традиционных блюд.

Конечно, если сравнивать Россию и зарубежные страны по гастрономическому туризму, мы значительно отстаем. Но в связи с увеличением курса валют был замечен спрос на внутренний туризм, а это считается неплохой возможностью для становления гастрономического туризма в РФ.

Уровень научной разработанности. В последнее время растет интерес к гастрономическому туризму, собственно, что дает нам расширение теоретических исследований.

Эмпирическую базу исследования составили статистические данные РосТур, анализ предложений на российском рынке гастрономического туризма в таких городах как: Москва, Санкт-Петербург, Новосибирск, Екатеринбург и Нижний Новгород.

Результат практической работы. Результаты исследований могут быть использованы для развития гастрономического вида туризма в России, а разработанный тур «Вкусы Дальнего Востока» может быть представлен турфирмам с целью появления данного продукта на туристический рынок.

Объектом представленной данной работы является гастрономический туризм как отдельный вид туризма.

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

Цель работы – выяснить и сделать анализ проблем и перспектив развития гастрономического туризма в России. Для достижения этой цели были поставлены следующие задачи:

- Провести анализ предложения гастрономического туризма в России
- Рассмотреть динамику развития гастрономического туризма в России.
- Разработать на основе собранной информации гастрономический тур-продукт в России, в городе Владивосток.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

1.1 Определение и характеристика гастрономического туризма

Перед тем как анализировать гастрономический туризм в целом, нужно разобраться с основным понятием – определением слова туризм. Существует огромное множество определений этого слова, но в разных источниках есть одна и та же главная суть. В данной работе мы сделаем акцент на определении данном в ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ 30335/ГОСТ Р 50646, а также следующие термины с соответствующими определениями: Туризм - это временные выезды (путешествия) граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства из мест постоянного проживания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях без занятия оплачиваемой деятельностью в стране (месте) временного пребывания.¹

После предоставленного определения туризм, туристом станет считаться гражданин, посещающий страну (место) временного присутствия в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и других целях без занятия оплачиваемой работой в этап от 24 ч до 6 мес. по порядку или же осуществляющий не менее одной ночевки.

При данном экскурсант, это господин, посещающий страну (место) временного присутствия в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и других целях без занятия оплачиваемой работой в период не менее 24 часа и без ночевки в посещаемой стране. Туризм возможно классифицировать на:

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

Внутренний туризм - это путешествия в пределах Российской Федерации лиц, постоянно проживающих в Российской Федерации.

Выездной туризм-это путешествия лиц, постоянно проживающих в Российской Федерации, в другую страну.

Въездной туризм-это путешествия в пределах Российской Федерации лиц, не проживающих постоянно в Российской Федерации.

Самодетельный туризм - это путешествия с использованием активных способов передвижения, организуемые туристами самостоятельно.²

Организованный туризм осуществляется туроператором, клиент покупает тур у тур агента. Тур – это комплекс услуг по размещению, перевозке, питанию туристов, экскурсионные услуги, а также услуги гидов-переводчиков и другие услуги, предоставляемые в зависимости от целей путешествия.

Туры подразделяют на:

1) оздоровительные (туры оздоровительного характера с отдыхом и/или лечением на курорте);

2) познавательные (туры с экскурсионной программой: посещение музеев, осмотр достопримечательностей, участие в культурных мероприятиях); - профессионально

3) деловые (туры с участием в работе заседаний, конференций, конгрессов, торговых ярмарок и выставок, с выступлениями с лекциями, концертами; с участием в профессиональных мероприятиях, переговорах для заключения контрактов, семинарах, профессиональных специальных курсах, а также с целью продвижения товаров на рынке и увеличения их сбыта; обучения и исследовательской деятельности, за исключением случаев оплачиваемой работы в месте временного пребывания);

4) спортивные (туры для занятия непрофессиональным спортом: пешеходным, конным, лыжным, горным, велосипедным, подводным плаванием и

² ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>

другими водными видами спорта, рыбалкой, охотой и пр., а также с целью участия и присутствия на спортивных соревнованиях);

5) религиозные (туры с паломническими целями, участие в религиозных мероприятиях, маршруты с помещением святых мест);

6) туры с другими целями;

7) предприятия, известные своей кулинарной продукцией;

Гастрономический туризм – это путешествие на какую либо территорию, целью которого является дегустация традиционных блюд и продуктов, встречающихся только на этой территории и не повторяющихся больше нигде в мире.

Гастрономический туризм как услуга – это совокупность гастрономических услуг, услуг турфирмы и гостиничных услуг для комфортного времяпровождения туриста на той или иной территории.

Объектами гастрономического туризма считаются:

– государства и страны, кухни которых известны всему миру уже долгие времена. Примерами таких стран является Франция, Италия, Испания, Япония.

– регионы, известные своими продуктами. Примерами таких стран можно привести Францию со своими регионами Шампань и Бургундия (известная винами), Голландию с регионами Гауда и Эдам (известная своими сырами).

– «ресторанные города», главное что должно присутствовать в таких городах - это заведения, которые имеют различные стили, форматы самого заведения и кухни. Такие примеры городов как Париж, Лондон, Нью-Йорк, Токио. Для получения такого статуса, город должен иметь кухню, которая показывает его пищевую культуру и традиции.

– отдельные рестораны, выделяющиеся качеством и эксклюзивностью кухни или же имеющие статус и звезды Мишлена;

– учреждения, дающие образование в области гастрономии и кулинарии (полное образование или мастер-классы);

– кулинарные тематические мероприятия. Примерами таких мероприятий могут быть фестивали, ярмарки, выставки, праздники.

Основная целевая аудитория такого вида туризма – это люди, гурманы и ценители хорошей кухни, для которых принятие пищи это не просто еда, а понятие культуры страны через ее продукты и традиционные блюда.

Второе, это туристы, путешествующие в гастрономических турах для того что бы получить какие то новые знания в этой области, научиться чему то новому..

Так это могут быть работники турфирм, изучающие представленное туристическое направление для внедрения данного вида туризм в свой бизнес, тем самым повышая доход компании.

Функции гастрономического туризма:

1. дегустационная (дегустиация различных блюд, напитков, десертов и продуктов).

2. развлекательная(участие в гастрономических праздниках, фестивалях, ярмарках, конкурсах).

3. познавательная (изучение культуры народа, его традиции и обычаи приготовления блюд сквозь продукты).

4. образовательная (получение новых знаний в данном направлении)

На рынке гастрономического туризма поездки представлены несколькими вариациями:

– размещение в гостинице, где все дегустации прописаны в экскурсионной программе;

– конкретное роль туриста в изготовлении яств, собственно, что возможно именовать мастер-классом от шеф-повара;

– личный тур, где сам заказчик прописывает любую мелочь собственного гастрономического путешествия

1.2 Виды гастрономического туризма

Гастрономия стала составляющим элементом для знакомства с культурой и образом жизни народа и содержит в себе все те традиции предков, которые тесно связаны с сегодняшним туризмом: уважение к культуре и их традициям, культ здоровья и экологии, стабильность, навык.

Это главная роль гастрономии при выборе туристического направления привела к взлету гастрономического предложения на основе высококачественных местных продуктов и сплотила рынок для продовольственного туризма.

При условии, что все перечисленное выше представляет собой главную причину или же стремление путешествовать для туристов к конкретному месту или, по крайней мере, по большому желанию.

Туристы, которые бывали в гастрономических турах, имеющие опыт и достаточное количество информации, имеют больше дохода и естественно больше своего свободного времени, таким образом имеют возможность вырваться из повседневной жизни навстречу новым приключениям и знаниям.

Туристам интересно происхождение гастрономической еды, легенды, истории, и ситуации о еде, собственно, что и делает его выражением культурного туризма.

Гастрономический туризм, в собственную очередь, должен предложить потребителю услуги не просто обычную поездку, а целую систему продуманных мероприятий, включающих в себя дегустацию блюд, посещение фабрик и заводов по производству какого-нибудь продукта питания, или же посещение разнообразных праздничных дней и фестивалей, связанных с гастрономией.

Гастрономия довольно привлекательна для практически всякого человека. И пусть ее относят и к науке, и к искусству, но она подчиненна и самому обычному покупателю туристических предложений. Скорее всего, обычный гость дегустаций, член гастрономического фестиваля в качестве гостя или же покупатель гастрономического тура не считается ценителем хорошей кухни, и в самом деле не может разобрать все тонкости и подробности блюд с точки зрения гастрономии. Но все люди обедают, основная масса из их предпочитает

есть и любой имеет возможность отметить для себя вкусные и невкусные блюда. Как раз в следствие этого гастрономический туризм в некоторых регионах уже довольно востребован, кое-какие государства давным-давно стали кулинарными столицами, а во всех иных государствах он все, например, же содержит возможности для становления. Так как, как было сказано ранее, любое государство, любой народ, содержит собственную традиционную кухню, собственные, пусть и совсем немного отличающиеся от, к примеру, рядом находящегося народа, блюда, собственные традиции и обычаи, связанные с изготовлением и употреблением еды. Остается только разрекламировать, осуществить, создать благоприятные и комфортные условия для туриста, и покупатель отыщется. Так как численность людей, жаждущих попробовать что-нибудь новое или же необыкновенное, не уменьшается, а наоборот только со временем увеличивается.

С помощью гастрономического туризма каждый человек имеет возможность нарисовать личную картину, в которой сам для себя укажет культуру того или же иного народа, его традиции и обычаи, то как он жил, как готовил еду, как её ел, отчего в еду шли как раз те или же другие продукты. Национальная кухня веками вбирала в себя этнические особенности и обычаи, особенности географии государства, склада ума и духа ее народа.

Классификация гастрономического туризма:

-Сельский, или же, например, «зеленый». Здесь предполагается ориентация на экологически чистые продукты. Сюда входит сбор фруктов или же овощей на фермах, сбор ягод в лесах, винограда и иные виды работы.

-Городской. К этому облику гастрономического тура относится посещение всевозможных фабрик, цехов, занимающихся созданием товаров питания, где возможно познакомиться с технологией изготовления и поучаствовать в дегустации

При этом невозможно разделить гастрономический туризм и другие виды туризма, его возможно отнести к другим видам туризма в зависимости от систематизации.

Обобщенно гастрономический вид туризма имеет 6 ведущих направлений:

Ресторанный тур - это поездка, суть которой заключается в посещении известных ресторанов. Эти рестораны должны отличаться наивысшим качеством, эксклюзивной кухней, а так же иметь национальное направление. Самый известный ресторанный город это конечно же является Париж. Этот крупный город является как столицей моды, так и кулинарной столицей. Посещение популярных хозяев ресторанов, таких как Мишеля Труагро, Алена Дюкасса, Пьера Гарнье и т.д., донося туристам весь вкус и красоту французской кухни.

Гастрономический тур по сельской местности –это вид туризма, суть которого заключается в нахождении туриста в сельской местности, включающий в себя дегустацию местной кухни и составляющих ее продуктов. Эти блюда и продукты обязаны быть произведены в данном регионе. Так же этот тур может подразумевать участие в сельскохозяйственных работах. Средства размещения туристов должны быть индивидуальные или специализированные. Они обязаны пребывать в небольших городках или же в сельской территории без высотной застройки. Так например в Италии, сформированы гастрономические туры предполагающие поиск трюфелей с заранее обученными свиньями.

В настоящее время туристы все почаще меняют собственные предпочтения и избирают взамен развлечений по формуле «SSS» перевод с англ.(солнце - море - пляж), развлечения на подобии «LLL» (пейзаж - обыкновения – досуг). Похожие тур поездки увлекательны не только гастрономическими элементами, но и тем, что появляется возможность погрузиться в рутинную жизнь местных, узнать их привычки, порядки, обычаи, иногда даже изумительные и непонятные людям другого языка и культуры.

Образовательный гастрономический тур - это тур, главной затеей которого является исследование кулинарного искусства в особенных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а ещё посещение кулинарных курсов и мастер - классов. К примеру, французская кулинарная учебная заведение «Le Cordon Bleu» вместе с гостиницей «Four Seasons Hotel George V» сформировал тур «Открытие французской кухни» 6 ночей в Париже с каждодневными кулинарными курсами в самом учебном заведении.

Экологический гастрономический тур - это тур, состоящий из посещения экологически чистых производств. Ещё подразумевает знакомство с экологически чистыми продуктами и их созданием. Экологическое предназначение таких направлений больше развито в Германии и во Франции.

Событийный гастрономический тур - это тур, направленный на посещение конкретной территории и в конкретное время. Как правило он проводится с целью роли в социальных и культурных событиях с популярной гастрономической темой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздничные дни. К примеру, фестиваль томатов «Tomatina» в Испании, июльский фестиваль дыни «Cavaillon» во Франции.

Комбинированный гастрономический тур - это путешествие, включающая несколько из перечисленных выше направлений. Комбинированные туры поездки подходят для туристов «со стажем», тех, кто уже имеет информацию гастрономии того или иного государства, в неприятном случае тур имеет возможность может оказаться информативно перенасыщенным. Один из таких комбинированных гастрономических туров является тур во Франции. В данном туре в 1-ые деньки туристы навещают парижские рестораны, вслед за тем несколько дней учатся в кулинарной школе у наилучших поваров, а вслед за тем уезжают вглубь Франции знакомиться с выращиванием травок в Провансе или же с созданием сидра в Нормандии.

Главная задача гастрономических тур поездок заключается в том, чтобы получить наслаждение от употребления кухни того или иного государства. При

этом основная цель это не попробовать какое то редкое или экзотическое блюдо или же перепробовать огромное количество блюд. Основная цель это попробовать блюда которые хранят в себе рецепты, приготовленные с использованием традиций, обычаев местных жителей и культуру приготовления пищи.

2 АНАЛИЗ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ

2.1 Состояние гастрономического туризма в России

Главная особенность развития гастрономического туризма в России это ее многонациональность. Кавказ, Сибирь, Далекый Восток, Поволжье, Алтай и другие регионы нашей страны имеют все шансы предложить туристам абсолютный комплект уникальных блюд – от роскошных вин до строганины и морепродуктов. В настоящее время гастрономический туризм на стадии развития. Почти все наши соотечественники поняли, собственно, что великолепный сыр делают не только в Швейцарии, но и на Алтае, а ловить прекрасную и вкусную рыбу можно не в Норвегии, а на Байкале. В любом регионе государства есть личный бренд, своя «изюминка». Даже вспомнить некоторые такие виды как: байкальский омуль, тульский пряник, камчатский краб, а так же, например, уже давно образовавшийся стандарт российской еды: борщ, водка, блины, каша, икра и пельмени – почти все иностранцы считают что гигантская доля населения в России питается как раз данным набором товаров. В таблице 1 представлены наиболее известные направления гастрономических турпоездов по России.

Таблица 1- Популярные направления гастрономических туров по РФ

Наименование	Направление	Описание
Рыбный гастрономический тур	Бурятия, Озеро Байкал	Рыбный тур включает в себя поездку на пресное озеро Байкал, в Иркутскую область и Бурятию для знакомства с местной бурятской кухней.
	Ладожское озеро	Самый горячий для туристов сезон здесь начинается в конце апреля. Местный деликатес ресторанов Санкт-Петербурга –зажаренная корюшка с яйцом
	полуостров Камчатка	То ради чего туристы едут сюда – это конечно же морепродукты, а особенно – только что выловленный камчатский краб.
	Калининградская область	Здесь проходит знаменитый фестиваль рыбной гастрономии «Fish Food Festival».

Сырный гастрономический тур	Углич	Родина известных в России сыров, таких как «Ярославский», «Волжский», «Угличский».
	Вологда	Главное качество сливочного масла в том, что его производят только летом. Срок годности вологодского масла не более одного месяца.
Десертные гастрономические туры.	Алтай	Алтайский мед имеет много видов: полевой, горный, таежный – собирается пчелами на алтайском разнотравье, именно поэтому у него очень насыщенный и терпкий вкус.
	Башкирия	Самые известные это липовый и гречишный мед в Уфе или другом населенном пункте Башкирии.
	Тула	В Туле можно узнать историю тульских пряников, белёвской пастилы и попробовать их на дегустации сразу на производстве.
Гастрономические туры «праздник урожая»	Суздаль	Самый известный овощ здесь это- суздальские огурцы. Каждый июль в Суздале проводится «Фестиваль огурца»
	Камышин	Сентябрьский арбузный фестиваль в Волгоградской области, город Камышин. Плоды здесь достигают 15-20 кг
	Минусинск	Минусинские помидоры – известная продукция России. В августе здесь проходит праздник «День Минусинского помидора». В этот день на обзор всем гостям выставляют самые интересные и большие по размерам плоды.
Винные гастрономические туры	Краснодарский край	Знаменитые туры по винодельческим заводам Краснодарского края. В этих тура проводят экскурсии по виноградникам с дальнейшей дегустацией вин, производящихся в этом регионе.

Гастрономический туризм в РФ располагается на стадии формирования. Но даже на этом этапе у России уже имеется небольшой опыт в формировании гастрономических туров на туристском рынке.

В число населенных пунктов и городов, наиболее известных в РФ в сегменте гастрономического туризма, по сведениям турстата, входят такие города как Москва и Московская область, Санкт-Петербург, Владимирская, Тверская,

Тульская, Калининградская, Новгородская области, и конечно же республика Татарстан и Алтайский край.

Направление кулинарного туризма развивается по всей стране. У каждого региона есть своя особенность.

Центральная Россия

Регион, расположенный в центральной части страны, включает 18 регионов, со своими традициями. В каждом из регионов гурман может найти много интересного.

В гастрономическую карту Владимирской области вошли 3 проекта русской национальной кухни:

- 1) исторический;
- 2) советский;
- 3) современный.

Самый посещаемый город Владимирской области - Суздаль. Туристов угощают супом и кашами, приготовленными в русской печи, а так же разливают пиво. Фестиваль этого игристого напитка в городе стал традиционным.

В Туле можно узнать историю тульского пряника и белевского зефира а потом обязательно провести дегустацию. Местная паста изготовлена по восстановленной технологии XIX века.

В Смоленской области в музее-усадьбе "гнездо" проводится фестиваль "ложка и кружка". Данный регион вызывает интерес как зарубежных так и наших туристов, так как считается центром русских промыслов.

В Тверской "Итальянской деревне" вы можете узнать все о сыре и попробовать самые известные сорта.

В Тамбовской области проходят фестивали яиц "Кукаркина" в небольшом селе Сатинка и "Мичуринское яблоко". Так же проводится Покровская ярмарка и празднование Тамбовского картофеля.

В Ярославской области проходит фестиваль "Ростов великий колос". В этом районе на соляном острове организован познавательный тур. Он воссоздаст атмосферу XVII века с его традициями и торговлей солью.

Интересная программа для гурманов в Тверской области под названием «Дары Верхнего Поволжья». В рамках этого мероприятия проводится мастер-класс с уроженцами тверской кухни, а также обучение их кулинарному мастерству.

Большой выбор гастрономических туров можно найти в городе Москва и Московская область. Самый известный тур "Гостеприимная Москва". Его программа содержит:

- 1) знакомство с историей, традициями и особенностями русского праздника ;
- 2) дегустация национальных блюд;
- 3) музейная экскурсия русской кухни в городе Москва.

Предлагаемые путешественникам в столице гастрономии позволят вам познакомиться не только с русской кухней. Здесь представлены все кулинарные карты мира.

Кухня Урала известна своими малахитовыми продуктами, которая из года в год удивляет своих гостей.

В меню на Урале вы можете найти удивительные блюда, такие как сладкие пироги с пирогами из вишни с карпом или карпа. Праздник не обходится без местных деликатесов - маринованных грибов, квашеной капусты с клюквой. Сюрпризом для любого гурмана его вкус может стать пирог из укропа и уральское желе из местных ягод.

В Челябинске проводится ежегодный фестиваль «обжорный ряд», а в Екатеринбурге – мясной фестиваль с мангалами «барбекю». В рамках тура «Уральская кухня» можно попробовать различные формы, начинки и варианты уральских пельменей.

В Нижегородской области посещение сарова и арзамаса туристами совмещают с посещением фестиваля «Арзамасский гусь» .

Приволжье. Центром приволжского федерального округа является нижний Новгород . В состав этого региона входят: Башкортостан, Удмуртия, Мордовия, Пермский край, Пенза, Киров и Оренбургская область. Кулинарные традиции каждого предмета, включенного в район, имеют свои уникальные черты личности.

Любители сладкого не могут пропустить фестиваль "Башкирский мед" . В республике Башкортостан также разработана программа туров «Халыль», предусматривающая не только дегустацию местных блюд, но и отдых в красивых природных парках.

В Мордовии проходит ежегодный фестиваль национальной культуры «горгона» , где можно познакомиться с местными кулинарными традициями. Недавно там разработали интересную программу по знакомству с национальной кухней и посещению местных заповедников.

Южный федеральный округ. Программа гастрономических туров по региону очень разнообразна. Часть района Астраханской области является местом проведения ежегодных фестивалей Астраханской кухни «роуч» и «день арбуза».

Очень популярны в этих местах кулинарные туры по волге, в меню которых входит астраханский колос. Оспаривать ее вкус можно только по дону.

Очень популярны на юге гастрономические туры по сельской местности . Например, в степи Калмыкии, где можно познакомиться с жизнью кочевников и попробовать их национальные блюда.

В краснодарском крае, в музее казачества под открытым небом «Атаман», каждый год проводится фестиваль «Пельмени».

Для ценителей вин в регионе разработано 10 винных маршрутов. Одно из них «вина двух морей» , позволяющее познакомиться с французской технологией виноградарства и виноделия, которая успешно применяется в России.

В верхней части Кубани винные туры "Шато", "таманский полуостров" с его знаменитыми винами фанагория и "абрау-дюрсо".

Заказать винный тур можно и в Крыму. Особенно популярны в этих местах винные туры в Массандре и Инкермане. В имении дворян Петра вы можете посетить музей вина.

Гастрономический туризм на полуострове начинает быстро развиваться. Крымский фестиваль национальных кухонь народов, проживающих на территории республики проводится в эко-парке "Лукоморье".

Северный кавказ. Кавказская кухня традиционно представляет интерес для большого количества людей. Во время посещения кавказских курортов и аттракционов можно попробовать местные вкусы. Фестиваль "Шашлык-машлик" можно найти в городе Грозном.

Очень интересна гастрономия, связанная с травяными чаями - каждый год в регионе проходят фестивали горного чая. Всегда нужно ехать на Кавказ, чтобы попробовать настоящие осетинские пироги и местный сыр, а также узнать секреты приготовления.

Впечатляет гурманская форель, которая встречается в горных ручьях и местных винах.

Северо-запад. По разнообразию кулинарных туров район с центром в Санкт-Петербурге не уступает Московскому. Каждый год в северной пальмире проходит петербургский ресторанный фестиваль.

В Санкт-Петербурге, помимо кулинарных дегустаций, обязательно посетите исторические и культурные достопримечательности.

Очень интересный гастрономический тур предлагает Шахматово. В имении знаменитого поэта Александра Блока проводятся обеды, меню которых состоит из блюд, приготовленных по старинным рецептам семейства поэта.

Специальные гастрономические туры по Санкт-Петербургу рассчитаны на детей. Увлекательным будет для них посещение музея шоколада.

1. В калининградской области вы можете посетить рыбный фестиваль гастрономии «fish food festival». Он проводится в Зеленоградске.

2. В Новгородской области проходит фестиваль гурманов "Великий Новгород" и праздник "Спас" в "Музее Витославицы".

3. В Карелии вместе со своей знаменитой Кижы можно научиться готовить карельские калитки, попробовать сливочный суп уху лохикейтто и знаменитый карельский бальзам.

Дальний Восток. Привлекающий путешественников своей собственной природной красотой. Местная кухня изобилует дикоросами, дичью, рыбой и морепродуктами. Он адаптировался к кулинарным обычаям Китая, Кореи и Японии, насытив ими собственные национальные фирменные блюда россиян, нанайцев и удэге.

Вряд ли не хотел никогда в жизни попробовать краба, выловленного из Тихого океана или же морских огурцов трепангов. Незабываемый свежий вкус местных гребешков, мидий и лосося.

Довольно непросто устоять, дабы не испробовать сладкие корейские или же российские блины с красной или же по дороговому с черной икрой.

Гастрономические тур поездки по Сахалину и Камчатке сопровождаются запоминающейся рыбалкой на океане и развлечением в заповедниках. Исключительно известная кулинарная достопримечательность Сахалина - устрица. Некоторые виды достигают 500-600 гр. Невозможно не попробовать местного хариуса. Почти все ценители хорошей кухни прибывают на Дальний Восток для того что бы вкусить это местные морепродукты.

Таким образом мы видим, что гастрономический туризм пытается развиваться и это достаточно неплохо получается. Конечно нельзя сравнивать Россию и например, Европейские страны. Там гастрономия развивалась чуть ли не с самого основания этих стран.

Поэтому остается верить, что когда то и к нам в Россию будут приезжать из других стран целыми группами, что бы попробовать какой-то конкретный наш местный продукт.

2.2 Оценка спроса и предложения гастрономических туров по России

Целевая аудитория гастрономического туризма с каждым годом становится всё обширнее, конечно же повышая за собой спрос на гастрономические туры. Это не только те кто предпочитает вкусно и разнообразно питаться. Это так же могут быть профессионалы кулинарного дела, которые хотят каждый день учиться, принимать участие в мастер-классах: сомельё вин и алкогольных напитков, шев-повара, рестораторы, корреспонденты гастрономических журналов и заметок. Культ питания сейчас занимает довольно высокую позицию. Если раньше люди хотели просто насытиться пищей, то сейчас они хотят помимо этого еще делать это красиво и показать всем, что я могу себе позволить делать это дорого и красиво.

На сегодняшний день люди стали следить за своим питанием и стараются перейти на экологически чистые продукты. Множество людей ведут блоги в своих социальных сетях и показывают что они питают исключительно чистой и здоровой пищей. От этого приверженцев здоровой и экологически чистой продукции становится всё больше и больше, так как сейчас встретить полезные, качественные и натуральные продукты встретить достаточно сложно и очень часто и просто путают с подделкой. Высококачественная продукция становится большой ценностью и увеличивает спросы на сельские или «Зелёные туры».

Особенности гастрономических тур поездок:

Первой особенностью считаются экскурсионные тур поездки, которые включают в себя знакомство с районной кухней, особенности блюд и напитков, их сочетаемости; технологию - изготовления, обработки и хранению в определенной стране, т.к. у каждого народа и в том числе и местности - собственные традиции.

Вторая - специальные поездки, в которых ведется изучение, дегустации или же мастер-классы по изготовлению разнообразных блюд.

Принято считать что безупречным периодом для проведения гастрономических путешествий - это осень. Осень - классическое время сбора урожая что собственно не может не радовать. Почти все европейские регионы проводят масштабные праздники, фестивали и ярмарки, связанные с дегустацией овощей, фруктов и ягод.

Своеобразные черты гастрономического туризма:

- условия для развития гастрономического туризма имеют все страны мира и это главная отличительная черта этого вида;

- гастрономический туризм не имеет сезонных ограничений и тур можно подобрать под любое время года;

- гастрономический туризм является составляющим элементом всех туров;

Так же в отличии от других видов туризма, гастрономический туризм знакомит с национальной кухней, а именно это и является ключевым мотивом, целью и составляющей гастрономического путешествия.

Продвижение местных хозяйств и производителей - стало неотъемлемой частью любого гастрономического тура.

Аналитическое агентство ТурСтат на основе статистических данных выяснило, какие саамы популярные направления гастрономического туризма в России.

В десятку популярных городов и регионов России, для гастрономического туризма, вошли Москва, Санкт-Петербург, Московская область, Владимирская область, Казань, Тульская область, Алтайский край, Калининградская область и Новгородская область и т.д.

Данный рейтинг был составлен по проведенным фестивалям и предложением гастрономических туров в 2018 году.

По данным ТурСтат, наибольшей популярностью в России пользуются туры выходного дня. гастрономические или кулинарные туры по России на 2-3 дня и поездки на гастрономические фестивали с мастер-классами известных поваров от семи тысяч рублей.

Например, гастрономический ужин с дегустацией в ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга во время ресторанного фестиваля стоит от 2500 до 20 тысяч рублей. Гастрономический тур на один день из Москвы в Тулу с посещением и дальнейшей дегустацией, на фабрике пряника и молочного комбината — 6 тысяч рублей. Тур с посещением фабрики пастилы из Москвы в Коломну и обедом с традиционными русскими блюдами— 7 тысяч рублей..

Наиболее востребованы винные туры по России, а именно по местам где выращиваются виноградники, которые на сегодняшний день набирают свои обороты в этой деятельности: в Краснодарском крае, Ростовской области, Ставрополье и в Крыму. Вина этих регионов пока еще не настолько известны во всем мире как вина Италии, Испании и Франции. Россия это вина Нового света. Для энотуризма плодово-ягодных вин стоит рассмотреть Центральную Россию, например, Тверскую область или Сибирь, к примеру, Алтайский край. Вина этих регионов имеют очень насыщенный и травянисто-цветочный вкус, из-за горного климата.

В десятку самых популярных курортов и мест в России для винного туризма входят такие регионы как «Массандра», «Абрау-Дюрсо», «Фанагория», «Эльбруд», «Новый Свет», «Ведерников», «Левокумское», «Инкерман», «Мыс-хако» и «Золотая Балка». Популярные места энотуризма плодово-ягодных вин занимают такие регионы как Бийск (Алтайский край) и Весьегонск (Тверская область) .

По данным ТурСтат, экскурсия в России на 1 день на винодельню будет стоить около 8000руб, а тур выходного дня вдвоем с проживанием, питанием и дегустацией — от 21,5 тысяч рублей на Весьегонский винзавод ягодных вин в

Тверской области. Самый известный туристический курорт России до 49 тысяч рублей в Абрау-Дюрсо.

Рассмотрим предложения Российских туроператоров в Таблицах 2,3,4,5

Таблица 2 - Перечень турфирм, предлагающих гастрономические туры в г. Москва

Название турфирмы	Адрес	Туры	Кол-во дней	Стоимость
Gastro Mania	Москва, площадь Журавлёва, д. 10, БЦ Мега Экспо	Тверь, Суздаль, Казань, Александров, Юрьев	1-2	От 5600 до 15 500
РЖД Тур	ул.Щепкина, д. 4	Гастрономический тур под названием «В гости к фермеру»	1	5300
«Travel Hunter»	Москва, Ходынский бульвар, 19	«Выходные в Астрахани», «Вкусы Астрахани»	3-4	От 2400 до 20 600
Startour	г.Москва, ул.Кузнецкий Мост, д. 21/5	Туры по Золотому Кольцу, Серпухов, Алексин, Тула, Тверь, Гадово, Калезин, Покров, Рязань, Торжок, Медное. Основное направление – семейные туры.	1	От 2100 до 10500
Simple travel	4-я Магистральная улица дом 11	Краснодарский Край Винодельческий регион на юге России- «Лефкадия, или как называют иностранцы - русская Тоскана.»	2	11800

Таблица 3 - Перечень турфирм предлагающих гастрономические туры в Санкт-Петербург

Название турфирмы	Адрес	Туры	Кол-во дней	Стоимость в руб
"Мир Наизнанку сеть турагентств"	ул. Ленсовета , 83	Тур "Казань. Бик Тэмле! – очень вкусно!" тур как для гурманов, так и для семейного отдыха	5	16400
"ЭстаТосно"	г. Тосно, Пр. Ленина, 29	Тур "Вологодская трапеза" подойдет для гурманов	3	7500
"Герр Питер"	Бизнес центр гостиницы Октябрьская, оф. 213	Тур "Вкусные ворота Северо-Запада фестиваль серых щей»	2	5990
"Вояж Трэвел"	ул.Композиторов, д. 18,пом.33 -Н	Круиз «Легенды Карелии: Рускеала и Валаам»	2	8990
"Сантатур"	Ланское шоссе,д.47	Тур «Гостеприимный Кавказ»	5	28720
"Иволга"	ул.Казанская,7, офис 12А	Тур"Баранье воскресенье" (больше подходит для гурманов)	4	От 13500 до 17500
"ЭймТравел"	ул.Артиллерийская дом 1,БЦ Европа Хаус, офис 319	Тур «Сахалин - просто и вкусно»	8	164000

Таблица 4-Перечень турфирм предлагающих гастрономические туры в г. Екатеринбург

Название турфирмы	Адрес	Туры	Кол-во дней	Стоимость в руб.
Vista	Ул.Пушкина,10	Гастрономический тур в село Арамашево. Экскурсия на сыроварню с дегустацией местного сыра. Гастрономический тур в Реж с посещением сыроварни и мастерской шоколада. Данный тур подходит для отдыха с детьми	3	3100
Трэвел Урал	ул. Хомяков а, 2,	Дегустационный тур по ресторанам в городе Екатеринбург. Подходит как гурманам так и обычным туристам.	1	6000
Открытие	ул. Белинского 83, оф. 1308	«Вкусы Крыма»,«Пир на Волге»	13 3	29800 11400

Таблица 5- Перечень турфирм предлагающих туры в г. Нижний Новгород

Название турфирмы	Адрес	Туры	Кол-во дней	Стоимость в руб.
«Ariadna Travel»	ул. Пискунова, 21/2, оф 303 (3 этаж)	«Гастрономический тур в Н. Новгород»	2	16 300
«Триэл-тур»	ул. Рождественская, д. 26, оф. 14	«Гастрономический тур Купеческая Коломна Москва», «Гастрономический тур на экоферму Колона Москва», «Масленичный пир у купца Сапожникова в Гороховце»	1-2	1200-3400

3 ФОРМИРОВАНИЕ НОВОГО ТУР ПРОДУКТА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

3.1 Основные характеристики гастрономического тура «Вкусы Дальнего Востока»

При разработке гастрономического тура для начала нужно выявить его мотивированную аудиторию.

Для приверженцев интенсивного развлечений и городской сутолоки подходят городские гастрономические турпоездки. Этим покупателям возможно предложить посещение ресторанов, праздников, фестивалей и экскурсий с гастрономическим направлением. Таким туристам обязательно понравятся кулинарные шедевры известных шев-поваров, если еще и к этому прибавится первоклассный сервис.

Для приверженцев природы и тишины, визави, возможно предложить сельский гастрономический туризм. Такой турист, хочет оказаться как можно ближе к чистой природе, принимать участие в приготовлении пищи, смотреть из каких продуктов это изготавливается, а дальнейшем которой он и будет питаться.

Приверженцам контраста возможно посоветовать тур, в котором возможно ознакомиться незамедлительно со всей гаммой вкусов что или же другой национальной кухни.

Например, же покупателям возможно предложить гастрономический моно тур поездку по различным мегаполисам с целью испробовать все облики 1-го определенного продукта и признать всевозможные рецепты его изготовления. Это имеет возможность быть собственно что угодно - шоколад, сыр, ветчина, но почаще всего это исследование такого или же другого спиртного напитка.

Тур «Вкусы Дальнего Востока» рассчитан на любителей городского гастрономического туризма.

Если оценивать инициативы рестораторов за 2018-2019 годы, то можно отметить развитие в городе национальной кухни. Помимо дальневосточной, которая сейчас представлена практически во всех туристических активных точках общепита, акцент ставится еще и на грузинской, армянской, русской и китайской национальной еде.

На азиатские кухни определяются в ведущем сами азиаты. К примеру, постояльцы из Китая нередко любят во Владивостоке собственную кухню, на которой Владивосток не практикуется. Но несмотря на все вышесказанное основная масса туристов предпочитают пытаться как раз яства районной, дальневосточной кухни, особенно морепродукты. В следствие этого летом и в сентябре, когда во Владивосток прибывает главная доля постояльцев ставится выговор на свежайшей морской кухне. В заведения все почаще навещаются постояльцы из Стране восходящего солнца, Южной Кореи и в том числе и из Европы. При этом приток важный – в два-три раза. Ещё пару-тройку лет обратно никто и задуматься не мог, собственно, что наступят эти эпохи.

Другие национальные кухни (грузинские, армянские), присутствующие во Владивостоке, - это экзотика, снова же направленная в первую очередь на азиатов - японских и корейских туристов.

Дальневосточная кухня – свежий гастрономический парадокс, вобравший в себя чистую энергию Негромкого океана и Уссурийской тайги, обыкновений традиций коренных народов, российских переселенцев и азиатских соседей. Особые природные обстоятельства тихоокеанских ареалов Далёкого Востока сформировали комплект таежных и морских обликов флоры и фауны, владеющих необычайно высочайшей сосредоточиванием на биологическом уровне интенсивных препаратов.

На Далёком Востоке принцип «жить тем, собственно, что выделяет природа» был и остается прецедентом не лишь только ментальной, но и финансовой действительности. Морская и лесная ловля, сбор дикоросов — обязательная доля культуры районных обитателей.

Дальневосточная кухня пользуется большое количество «диких» товаров, и в том числе и культивируемые — эти как мидия, трепанг, гребешок — выращиваются в натуральной среде. А методы изготовления дают возможность очень максимально сохранить или же сосредоточить их нужные качества.

Давайте познакомимся с особенностями НАШЕЙ Дальневосточной кухни, признать обнаружить для себя тайны изготовления, признать отчего французы, посетившие Владивосток, говорят, собственно, что там устричные устрицы в мире.

3.2 Проектирование программы обслуживания тура

Цель тура: познакомиться с Владивостоком , попробовав местную кухню.

Маршрут тура: Владивосток

Транспорт: Самолет, катер, комфортабельный автобус

Таблица 6 – Программа тура

Наименование мероприятия	Время	Основная цель
1 день		
Встреча в международном аэропорту «Владивосток»	01:45	
Трансфер из аэропорта в отель.	02:00-03:00	Отель «Азимут»
День 2		
Экскурсия по городу	11:00-13:00	Включает следующие объекты показа: 1) Подводная лодка 2) Триумфальная арка 3) Корейский мемориал 4) Видовая площадка Орлиное гнездо 5) Сувенирная лавка
Обед — посещение трапезной православного храма	13:00-14:30	Традиционная русская кухня – дегустация борща, Гурьевской каши, печатных пряников
Посещение музея им. Арсеньева	15:00-16:30	
Автобус до гостиницы	16:35-17:00	
Свободное время	17:00-19:00	

Гастрономический ужин с морепродуктами в «Gusto»	19:00-20:00	
3 день		
Мастер-класс по изготовлению традиционных русских блюд(блины, сырники и оладьи) в гостинице	10:00-12:00	
Наименование мероприятия	Время	Основная цель
Отправляемся на катере на остров Русский;	12:30-13:30	
Экскурсия с дегустацией (обедом) в бухте «Золотой рог»	13:30-15:30	«Золотой Рог», или «Хайшенвей», что переводится как «морской женьшень». Так гости с востока называют трепанг (морской огурец) — ценнейший морепродукт Тихого океана, знакомство с которым произойдет на экскурсии.
Отправляемся на катере в бухту «Новик»	15:45-16:00	
Экскурсия по бухте «Новик»	16:00-17:30	Дегустация сезонных морепродуктов: корюшка, навага, мидии, гребешки, дальневосточный краб.
Возвращение на катере в город	17:40-18:00	
Автобус до гостиницы	18:00-18:15	
Ужин в ресторане русской кухни «Порто-Франко»	19:30-20:45	
4 День		
Мастер-класс по изготовлению традиционных русских блюд в гостинице с завтраком	10:00-12:00	Дегустация таких блюд как: сырники, оладьи, каши печеные пирожки с фруктами и ягодами
Автобус на ферму	12:15-12:45	
Экскурсия по ферме по выращиванию морепродуктов.	13:00-15:30	Там участников экскурсии познакомят с технологией воспроизведения трепанга, гребешка, устриц, мидий.
Возвращение в город на автобусе, проезд по Золотому и Русскому мостам. Экскурсия по городу на автобусе	15:30-17:00	

Свободное время	17:15-18:45	
Ужин в паназиатском ресторане «Zuma» с дегустацией вин	19:00-20:30	
5 День		
Наименование мероприятия	Время	Основная цель
Мастер-класс по изготовлению традиционных японских блюд в гостинице с завтраком	10:00-12:00	Приготовление суши и роллы, мисо-супа и лапши вок.
Свободное время	12:15-13:00	
Обед в ресторане «Цех»	13:00-14:30	
Прогулка по городу	14:45-15:30	
Сбор группы у входа в ресторан Port Cafe.	17:30	
Гастрономическая экскурсия с дегустацией в ресторане	17:30 — 19:00	Дегустация вин Нового и Старого света.
Встреча группы с экскурсоводом на маяке Токаревская кошка.	19:20	
Посадка на катер	19:30	
Экскурсионная программа на катере «Маяки Владивостока» с осмотром маяков Басаргина, Токаревского, Скрыплева	19:30 — 21:30	Морская вечерняя экскурсия по акватории пролива Босфор Восточный
Автобус до гостиницы	21:30-21:45	
Трансфер в аэропорт «Владивосток»	06:30-07:15	

Описание достопримечательностей тура:

Город Владивосток расположен на полуострове Муравьева - Амурского и омывается водами двух заливов – Амурского и Уссурийского и бухты Золотой Рог. Владивосток — это столица Приморского края и российского Дальнего Востока. Он располагается на берегу Японского моря на полуострове Муравьева-Амурского. Административно в состав Владивостокского округа входят

4 обитаемых острова и еще группа мелких и необитаемых. Самый крупный из них — Русский остров — соединен с материковой частью города мостом.

Далее наш путь будет проходить по вантовому мосту через бухту Золотой Рог. Его называют «Золотой мост». Длина моста — 1 388 м. Протяжённость мостового перехода — 2 км. Число полос движения — 6.

Русский мост — мост в городе Владивосток через пролив Босфор Восточный, соединяющий полуостров Назимова с мысом Новосильского на острове Русском. Строительство начали 3 сентября 2008 года в рамках программы подготовки города к проведению саммита АТЭС в 2012 году. Второй по высоте мост в мире, высота составляет 324 метра. На момент создания имел самый большой в мире пролёт среди вантовых мостов, длиной 1104 метра.

Дом Путешественника или мемориальный дом-музей В.К. Арсеньева — единственный сохранившийся в России дом, где жил знаменитый Владимир Клавдиевич Арсеньев. Расположение комнат в квартире сохранилось таким, каким оно было ещё при его жизни: гостиная, кабинет, маленькая спальня и детская. В кабинете и гостиной мебель и предметы быта расставлены так, как это было при жизни путешественника, а вместо спальни и детской — экспедиционный зал.

Одна из визитных карточек Владивостока — маяк Токаревского на каменной косе. Сюда, на символический «край земли», обязательно приходят туристы что бы увидеть и запечатлеть точку где «начинается Тихий океан». Такое фото на фоне маяка есть у каждого жителя этого города. Длина Токаревского маяка — почти 800 метров. Она построена в ручную. При строительстве маяка был отсыпан небольшой остров, а к нему создали дамбу. Сушу к маяку по дамбе соединял небольшой мост. Сам маяк — один из старейших на Дальнем Востоке.

Ферма по выращиванию морепродуктов. Данная морская ферма считается официальным предприятием по добыче и выращиванию морепродуктов, ни малейшего браконьерства.

Морская ферма «Дальстам» размещена на полуострове Российский. На экскурсии вы познакомитесь с технологией и шагами изготовления – от посадки спата и мальков до упаковки. Так же возможно принять участие в мастер-классе по открыванию устриц.

Больше 3-х млн. молоденьких трепангов живут в бухте Воевода. Четыре месяца они вырастают в особых бассейнах, а затем перебираются в натуральную среду обитания. Все эти трепанги выращены в 14 экспериментальных бассейнах объемом 25 кубов. Морская ферма ведет свою работу с 2011 года. В начале тут выращивали лишь только трепангов и гребешков, а 3 года назад приняли решение проводить эксперименты с мидиями. В бухте Воевода мидии вырастают на «морском огороде» вблизи от берега. Экскурсионную поездку по ферме проводит морской технолог. Кабинеты и цеха фирмы находятся на двухэтажном корабле. Тут и лаборатория по выращиванию кормов для моллюсков, «роддом» для молоди и гигантские ванны с проточной водой для складирования моллюсков перед отправкой в рестораны по всей РФ.

Заведения питания:

1. «Porto Franco» – Вольная Гавань, свободная пристань. И белоснежный лайнер-франт, и яхта, грациозная мадам, Простая лодочка-девица, трудяга сейнер-рыбачок, В порту свободном Порто-Франко вам одинаковый почет Когда-то, в 1919-1922 г.г. здесь существовал знаменитый кабачок футуристов “Балаганчик”, основанный Давидом Бурлюком, другом Владимира Маяковского. В кабачке любила собираться богема и элита города, известные писатели, поэты, художники музыканты и актеры.

На сегодняшний день на Дальнем Востоке это в некоем смысле уникальное заведение стиля Модерн, сочетающего в себе лучшие традиции ресторанной культуры, присущие Владивостоку дореволюционного периода - как в кулинарии. Ничем не закрытые старинной кладки стены лишь подчеркивают почтенный возраст этого много повидавшего прекрасного исторического места,

приносящего людям радость. Здесь вкусно и недорого кормят блюдами русско-европейской кухни.

Все особенности:

Типы заведений: Ресторан

Специальные меню: Мясное, рыбное

Кредитные карты: American Express, Maestro, MasterCard / Eurocard, Union, Visa

Развлечения: Танцпол, танцы под музыку, шоу-программа

Музыка: Джаз, фоновая музыка, живая музыка

Предложения: Гриль, винная карта

Особенности: Зона для некурящих

Районы: Центр

Прочее: Комплексные обеды

2. Ресторан паназиатской кухни *Zuma*. Если вы любите блюда японской кухни, загляните сюда. Хорошо проведите здесь вечер и закажите изумительные гребешки, королевского краба и том-ям. Здесь посетители могут заказать хорошее мороженое, печенье и чизкейк. Вам понравятся замечательное сливовое вино, бочковое пиво или мартини. В *Zuma* можно попробовать неплохой чай, эспрессо или лимонад.

Это место подходит для семейного ужина, деловой встречи или встречи с друзьями. По словам гостей, персонал здесь профессиональный. Восхитительный сервис - большой плюс этого заведения. По мнению клиентов, в этом ресторане низкие цены. Большинство посетителей пишут, что здесь превосходный интерьер и уютная атмосфера. Рейтинг *Zuma* 4.5 на Trip.

Тип кухни: Морепродукты, европейская, азиатская

Специализированное меню: Подходит для вегетарианцев, для веганов, безглютеновые блюда

Время приема пищи: Открыто допоздна, обед, ужин, бранч

3. Цех. Один из самых новых ресторанов Владивостока. Он открылся в самом конце 2019 года. И открылся в помещении, где в советское время был продуктовый магазин. Поэтому одной из фишек этого ресторана стал необычный интерьер - сохранившиеся стены с остатками советской росписи.

Все особенности:

Типы заведений: Ресторан

Специальные меню: Мясное, морепродукты

Кредитные карты: American Express, Maestro, MasterCard / Eurocard, Union, Visa

Музыка: Фоновая музыка, живая музыка

Предложения: Гриль, винная карта

4. Port Café

Port Cafe - ресторан дальневосточной региональной кухни. Здесь делают акцент на продукты, которые привозят из регионов Тихоокеанского побережья России — от Камчатки до Приморья. В разработке рецептов блюд принимают участие люди, которые непосредственно ныряют за гребешком и мидиями, ходят в тайгу за лимонником и кедровым орехом.

Интерьер оформлен в дальневосточном стиле. На больших телевизионных экранах, которыми оборудованы все гостевые зоны демонстрируются фотографии путешествий по Приморью гостей ресторана, а также работы известных Владивостокских фотографов.

Все особенности:

Типы заведений: Ресторан

Специальные меню: Мясное, рыбное, морепродукты

Кредитные карты: American Express, Maestro, MasterCard / Eurocard, Union, Visa

Развлечения: Телевизоры с показом фотографий известных фотографов, детская комната

Музыка: Фоновая музыка, живая музыка

Предложения: Гриль, винная карта

3.3 Экономическое обоснование нового туристического продукта

Прямые затраты по данному турпродукту составили: транспортные расходы, расходы на проживание и питание (завтраки в отеле), расходы на экскурсионную программу, расходы на экскурсовода группы.

Данный тур рассчитан на 5 дней. Группа составляет 10 человека.

1. Транспортные услуги.

1.1 Трансфер из аэропорта в гостиницу $1450 * 5 / 10 = 725$ руб./чел. + $30 * 350 / 10 = 1050$ руб./чел.

Итого: 1775 руб./чел.

Стоимость автобуса для экскурсий на 25 мест составляет 1450 руб\час и 30 руб\км.

1.2 Катер Аренда на 6 часов $35 \text{тыс} / 10 = 3500$ руб./чел

Итого транспортные расходы составляют: 52750 руб.

Итого транспортные расходы на 1 человека составляют: 5275 руб.

2. Проживание в гостиничном комплексе «Горизонталь» в пяти 2-х местных номерах на 5 суток (стоимость завтрака включена)

Итого за 5 суток: $3500 \text{руб.} * 5 = 17500$ руб

Итого на человека: 8750 руб.

Итого на группу: $8750 \text{руб.} * 10 \text{чел} = 87500$ руб

3. Расходы на питание

3.1 Обед в трапезной православного храма

$500 \text{руб.} * 10 \text{чел.} = 5000$ руб.

3.2 Ужин в гастобаре «Gusto»

$2000 * 10 = 20000$ руб.

3.3 Ужин в ресторане русской кухни «порто-Франко»

$1250 \text{руб.} * 10 \text{чел.} = 12500$ руб.

3.4 Ужин в паназиатском ресторане «Zuma» с дегустацией вин

$1300 * 10 = 13000$ руб.

3.5 Обед в ресторане «Ложки-плошки»

750руб.*10чел.=7500руб.

Итого расходов на питание: 58000 руб.на 10чел.

Итого на человека: 58000руб./10чел.=5800 руб./чел.

4. Расходы на экскурсионную программу

Средняя стоимость экскурсовода в городе Владивосток- 800 руб./час.

Нам потребуется экскурсовод на 7 часов в день.

Экскурсовод 7*800= 5600руб./день

Итого расходов на экскурсионную программу(экскурсовод):
5600руб.*5дней=28000руб.

Итого на 1 человека: 2800 руб.

Экскурсии и мастер классы:

- 1) Посещение музея им.Арсеньева -200р
- 2) Первый мастер класс -250р
- 3) Экскурсия с дегустацией в бухте «Золотой рог» (свой экскурсовод)
- 800р
- 4) Второй мастер класс -250р
- 5) Экскурсия на ферме по выращиванию морепродуктов с дегустацией
-1300р
- 6) Третий мастер класс 450р
- 7) Гастрономическая дегустация вин нового и старого света в «Port
Safe»(без стоимости ужина)-400р
- 8) Экскурсионная вечерняя программа на катере «Маяки Владивосто-
ка»-2700р

Итого на человека: 200+250+800+250+1300+450+400+2700=6350руб

Итого на группу: 6350руб*10чел.=63500руб.

Итого экскурсионные затраты на группу: 28000+63500=91500руб

Итого экскурсионные затраты на человека:9150руб

5. Итого прямых затрат: 52750+87500+58000+91500=289750руб.

6. Косвенные расходы (составляют 10% от прямых расходов):

$$289750/100*10 = 28975 \text{ руб.}$$

7. Полная себестоимость (сумма прямых и косвенных расходов):

$$289750+28975 = 318725 \text{ руб.}$$

8. Прибыль (составляет 10% от полной себестоимости):

$$318725/100*10=31\ 872,5 \text{ руб.}$$

10. Продажная цена (включает полную себестоимость и прибыль):

$$318725+31872,5=350\ 597,5 \text{ руб}$$

Стоимость путевки на одного человека:

$$350597,5/10 = 35\ 059,75 \text{ руб.}$$

Следует отметить, что в стоимость путевки не входит страхование.

Таким образом, туристы добровольно принимают решение о страховании и определяются с выбором страховой компании.

Таблица 7 – Калькуляция на группу 10 человека на 5 дней в Владивосток

Наименование калькуляционных статей		Показатели		
		в %	В рублях	
			на группу	на 1 человека
Рас- ходы	на транспортные		52750	5275
	на проживание		87500	8750
	на питание		58000	5800
	на экскурсионную программу		91500	9150
Итого прямые затраты			289 750	28 975
Косвенные расходы		10	28 975	-
Полная себестоимость тура			318 725	31 872,5
Прибыль с тура		10	31 872,5	3 187,25
Продажная цена			350 597,5	35 059,75

И так, мы видим, что разработанный тур является достаточно дорогим в цене, на человека примерно 35 000 рублей.

Подводя итоги по главе, опираясь на то, что во Владивостоке, как и на всём Дальнем Востоке, на сегодняшний день не большое количество предложений гастрономических туров, нами был сформирован тур «Вкусы Дальнего Востока». Данный тур рассчитан на 10 человек, цена получилась выше средней. Мы считаем, что этот тур пользовался бы популярностью как у российских так и у иностранных туристов за счет уникальности Дальневосточной кухни, в частности ее морепродуктами.

Целевой аудиторией тура «Вкусы Дальнего Востока» может выступать как российские так и иностранные туристы(к стоимости прибавится услуги переводчика), поскольку главная цель тура – знакомство с культурой и кухней Дальнего Востока.

3.4 Маркетинговое продвижение туристского продукта

Предоставляемый продукт нацелен, ключевым образом, на индивидуальных туристов или же довольно маленькие группы, состоящие из 8-10 человек. Покупателям предлагается туристский пакет, включающий трансфер, размещение в гостинице, питание и экскурсионную программу.

В программе продвижения гастрономического тура «Вкусы Дальнего Востока» будут использованы различные методы продвижения, за исключением некоторых. По существу, важен потенциал любого из способов продвижения.

Исходя из этого в данном тур продукте будет использоваться два способа продвижения:

- 1) реклама;
- 2) стимулирование сбыта.

PR-мероприятия использовать не правильно, из-за высокой стоимости и малой эффективности в этом случае.

В туристской сфере работы есть большое количество методик использования рекламы. Но для продвижения «Вкусы Дальнего Востока» более благоприятными считаются:

- реклама в средствах средствах информации. Для продвижения тура «Вкусы Дальнего Востока» наиболее верным будет запустить рекламу в местных печатных изданиях(газетах) и на радио.

- печать рекламных проспектов. Они будут содержать полезную информацию как краткий справочник и предоставляться программа тура, описание туристических предложений, фотографии, маршруты экскурсии, транспортные услуги и т. п.Использование рекламных проспектов наименее трудоемко и намного дешевле, чем печать брошюр. К тому же проспект будет предназначен только данному туру, и содержащее в себе описание маршрута и всех услуг. Их следует разместить в офисах туристической фирмы на видном месте (на пример на журнальном столике в месте ожидания), чтобы у посетителей турфирмы была возможность их посмотреть. Так же данные проспекты можно распространять в торговых центрах и местах скопления людей.

- письма-продажи так же имеют неплохие способности для продажи тура по городу Владивостоку. У каждой турфирмы имеется список постоянных клиентов, которым и будут отправляться эти письма с информацией о новом предложении тура, скидках, акциях и услугах. Эффективность подобной рекламы выявляется свойствами, как оперативность и контроль.

- реклама в торговой точке: это реклама на кассе и/или на стенках торговых центров, а еще баннеры в кабинете турфирмы. Задача такой рекламы напомнить о информации которой они уже сталкивались в средствах массовой информации.

- ключевое место всех мероприятий по продвижению тура «Вкусы Дальнего Востока» занимает продвижение тура онлайн в глобальной сети Интернет. Это самый эффективный способ продвижения турпродукта. Так как собственного сайта нет, а его создание слишком дорогое, поэтому разместим наш турпродукт на самых известных туристических сайтах России. Это, к примеру, travel.ru, tourism.ru, tourdom.ru, tourinfo.ru, «100 дорог».

Так же эффективным способом продвижения будет являться платформа Instagram. Не для кого не секрет что эта социальная сеть на сегодняшний день стала мощной рекламной платформой. Создание своего аккаунта не займет много времени и сил. В дальнейшем этот аккаунт можно использовать для продвижения других туристических продуктов.

Еще возможно применить рекламу на более популярных поисковых системах, этих как yandex.ru, гугл.ru.

Например, как осуществление нашего тура наступает в июне, то маркетинговую кампанию уже нужно начинать уже в апреле.

Стимулирование сбыта станет значительно дешевле чем реклама.

Для стимулирования сбыта тура «Вкусы Дальнего Востока» турфирме следует использовать скидки:

- при бронировании тура за 2 месяца до начала поездки – 6 %;
- компаниям туристов от 6 человек - скидка 6 %;
- скидки постоянным клиентам 8%.

Более подробное продвижение тура «Вкусы Дальнего Востока» и расчет стоимости представлен в таблице 8.

Таблица 8 – Поэтапное продвижение тура «Вкусы Дальнего Востока»

Способ продвижения	Кол-во	Цена ед. В руб.	Расчет	Стоимость, руб.
1 этап (апрель-май-июнь)				
Реклама в газетах «Амур-ская правда», «АиФ»	4 публикации в мес.	800	3200 * 3 мес.	9600
Интернет-рассылка	2 раз в месяц	0	-	0
Реклама в Интернете «travel.ru», 100 дорог»	600 знаков в мес.	1600	1600 * 3	4800
Печать рекламных брошюр и проспектов	500 шт.	5	500 * 5	2500
Итого на I этапе				16900

2 этап (июль-август)				
Реклама на поисковой платформе Yandex	50 поисковых слов	3000	3000 * 2	6000
Радиореклама («Русское радио»)	по 15 сек. 20 раз в мес.	110	110 * 40	4400
Итого на II этапе				10400
Всего				27300

Из предоставленной таблицы видно, что стоимость продвижения гастрономического тура «Вкусы Дальнего Востока» составит 27300 руб., собственно, что считается рациональным.

Следует заметить, что рекламу в газетах следует размещать в разделе с телевизионной программой, так как она постоянно используется потенциальным клиентом и следовательно наша реклама будет долгое время на виду.

Для размещения рекламы на радио, нужно отдать свое предпочтение именно радиостанции «Русское радио», так как по статистическим сведениям оно имеет больший рейтинг по сопоставлению с остальными. При этом наиболее популярными для прослушивания считаются утренняя и вечерняя части эфира в будние дни. Это время эфира выделяется по цене, оно дороже.

Дальше стоит обусловиться с частотой выхода ролика, например, как вариант «чем более – что лучше» не каждый раз помогает в продвижении рекламы. В радиорекламе нужно соблюдать рамки дозволенного, что бы реклама не стала назойливой, или ещё ужаснее антирекламой. В следствие этого подходящая численность повторений рекламы, это один раз за маркетинговый блок в день.

Письма-рассылки постоянным покупателям в обязательном порядке должны быть использованы при продвижении предоставленного тура. Менеджеры турфирмы могут составлять их сами и делать рассылку. Самое главное это правильно составить письмо. Оно не должно быть слишком большое и иметь много текста. В нем обязательно должна быть иллюстрация объектов показа и прайс-лист с указанием всех цен и имеющихся скидок или акций.

Продвижение гастрономического тура «Вкусы Дальнего Востока» онлайн это одно из главных мероприятий, так большинство людей активные пользователи интернета, а посмотреть информацию по турпродукту смогут люди из любой части земного шара, привлекая большое количество иностранных туристов.

Маркетинговые проспекты – часто применяемая рекламная печатная продукция для продвижения туристских продуктов. В них подробно описывается программа тура, маршрут путешествия, дополняя это всё красочными иллюстрациями и фотографиями.

Формат проспектов обычно изготавливают стандартным - формата А4 (210 x 297 мм). Лучше сделать их двухсторонними, что бы вместить туда как можно больше информации. Так же следует заключить договор с промоутерской компанией которая будет продвигать данные проспекты в местах скопления людей

Таким образом продвижение гастрономического тура «Вкусы Дальнего Востока» включает в себя систему мероприятий состоящую из размещения рекламы в печатных изданиях газет «Амурская правда» и «Аргументы и факты Дальнего Востока», из радиорекламы на «Русского Радио», рассылка посланий с описанием и ценой предоставленного тура по по электронной почте постоянным покупателям, размещение рекламы в интернете и социальных сетях. Общая цена данных событий оформляет 27300 руб.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение работы хотелось бы сделать некоторые выводы. Важнейшим пунктом в истории человечества является приготовление и потребление пищи. На протяжении многих веков, не отставая от развития национальной культуры, каждый народ образовывал свои гастрономические вкусы и традиции, которые стали неотъемлемой частью их жизни.

О традициях гастрономии писали философы древнего Рима, Греции и Востока, особенно огромное множество кулинарных книг писалось во Франции в 17-19 веках. Многие из этих книг были переведены на русский язык, и вызвали интерес у таких как Друковцев С. (1779г), который написал первое в России научное издание «Поваренные записки». Так же были попытки изучить и понять общественное питание и основы кулинарного искусства в работах таких известных людей как Ломоносова М. В., Менделеева Д.И. и др.

Проведенная работа по теме дипломной работы «Особенности гастрономического туризма в России» позволила ознакомиться с основными видами и направлениями гастрономического туризма, проанализировать Российский рынок предложений гастрономических туров и создать собственный тур продукт по городу Владивосток «Вкусы Дальнего Востока».

Являясь важнейшей потребностью человека, питание в туристической индустрии также играет роль мощного инструмента, удовлетворяющие познавательные стремления людей, и поэтому кулинарный опыт и традиции народа можно рассматривать как туристско-рекреационные ресурсы.

Уже в настоящее время эта дипломная работа может быть использована работниками туристских фирм, которые пытаются найти новые пути обслуживания туристов, привлекая их необычными и новыми видами туризма.

Созданный тур «Вкусы Дальнего Востока» имеет возможность повлиять удачному развитию гастрономического туризма не только в границах нашего государства.

Цель нашей работы была–рассмотреть перспективы развития гастрономического туризма в России. Для достижения этой цели были выполнены следующие задачи:

- провели анализ предложений на рынке гастрономического туризма в России в таких городах как Москва и Московская область, Санкт-Петербург и Ленинградская область, Нижний Новгород, Екатеринбург и Новосибирск;

- рассмотрели основные виды и направления гастрономического туризма в России;

- разработали на основе всей информации уникальный гастрономический турпродукт « Вкусы Дальнего Востока» на территории России в г.Владивосток

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- 1 Абрамова, Т. В. XX век станет веком туризма: учебник / Т. В. Абрамова. – М.:ЭКО, 2005. – 58 с.
- 2 Аванесова, Г. А. Туризм, гостеприимство, сервис: словарь – справочник / Г. А. Аванесова, Л. П. Воронкова, В. И. Маслов, А. И. Фролов. – М.: Аспект Пресс, 2002. – 215 с.
- 3 Аренда автобуса NIGER.Владивосток [Электронный ресурс] : Официальный сайт транспортной компании «Естра». -Режим доступа: <http://www.tkestra.ru/arenda-avtobusa-30-40.html>. -27.04.2020.
- 4 Бондаренко, Г.А. Гостиничное и ресторанное хозяйство / Г.А. Бондаренко. - Мн.: БГЭУ, 2009. – 236 с.
- 5 Борисова, Ю.Н. «Менеджмент гостиничного и ресторанного обслуживания» / Ю.Н.Борисова, Н.И.Гаранин. - М.: Альбатрос, 2007. – 167 с.
- 6 Браймер, Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Р.А. Браймер. - М.: Аспект Пресс, 2005. – 294 с.
- 7 Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании Учебное пособие. / А.Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. -М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2006. - 296 с.
- 8 Виды туризма. Винный туризм [Электронный ресурс] . М.,2010. – Режим доступа: <http://www.domsovetof.ru>. -29.05.2020.
- 9 Винный тур на Ставрополье [Электронный ресурс] // «Ставропольвиноградпром». Государственное казенное учреждение. -Режим доступа: <http://www.stavvinprom.com/news/vinnyj-tur-nastavropole-330.html>. 23.03.2020.
- 10 Вкусная карта России [Электронный ресурс] : Официальный сайт. - 2017. -Режим доступа: profiforex.org/novosti-rossii/entry1008140220.html - 02.06.2020.
- 11 Волкова, И.С. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как пре-

успеть / И. С. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. Н. Мумрикова. – М.: 5-е изд., 2006. -184 с.

12 Воскресенский, В. Ю. Международный туризм: учеб. пособие / В.Ю. Воскресенский. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2008. - 462 с.

13 Воскресенский, В. Ю. Международный туризм: учебник / В. Ю. Воскресенский. – М.: Финансы и статистика, 2007. – 294 с.

14 Гастрономические бренды Санкт-Петербурга [Электронный ресурс] : Официальный сайт турфирмы «ТалеТур». - Режим доступа: <http://www.tale-tour.ru/news10781.html>. -13.05.2020.

15 Гастрономические туры [Электронный ресурс] // Интернет-справочник практической информации для туристов «Тонкости туризма». - Режим доступа: <http://tonkosti.ru>. -03.05.2020.

16 Гастрономический и винный туризм [Электронный ресурс] // Vip отдых, аренда яхт, вилл и элитных автомобилей. -Режим доступа: http://www.weekendtour.ru/rest_types/vgastronomic.html. -08.05.2020.

17 Гастрономический отель: изысканная кухня для гурманов [Электронный ресурс] // Газета «Аргументы и факты». -Режим доступа: <http://www.pskov.aif.ru/society/education/146238>. - 08.05.2020.

18 Гастрономический туризм [Электронный ресурс] // Журавлиная родина. -Режим доступа: http://www.craneland.ru/?page_id=8366. -08.05.2020.

19 Гастрономический туризм [Электронный ресурс] // Калининград.Ru. - Режим доступа: <http://kaliningrad.ru/news/>. - 08.05.2020.

20 Гастрономический туризм [Электронный ресурс] // Туризм в России. - Режим доступа: <http://sokolov33.ru/index.php/18-vidy-turizma?start=5>.-06.05.2020.

21 Гастрономический туризм [Электронный ресурс]: Официальный сайт гастрономического туризма в России. – 2018. – Режим доступа: gastrotur.ru – 05.05.2020.

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

06.05.2020.

23 Гастрономия как искусство и наука [Электронный ресурс] // СпецТур информация о самых разных видах туризма по интересам. -Режим доступа: <http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronomiya.html>.-06.05.2020.

24 Гастротуризм и безопасность [Электронный ресурс] // Сайт о вкусных путешествиях. -Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/gastroturizm-ibezopasnostj>.-06.05.2020.

25 Географическое положение и границы России [Электронный ресурс] // Учимся географии. -Режим доступа: <http://www.learngeography.ru/leags323-1.html>.-06.05.2020.

26 Голубева, В. Л. Туроперейтинг: учебник / В. Л. Голубева , А. С. Кусков. – М.: ФОРУМ, 2009. – 400 с.

27 ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовой и нормативнотехнической документации. -Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025205>.-06.05.2020.

28 Гуляев, В. Г. Организация туристской деятельности: учебное пособие / В. Г. Гуляев. – М.: Ноулдиджи, 1996. – 312 с.

29 Демиденко, Ю. Гастрономический туризм / Ю. Демиденко. – СПб.: Изд. Центрполиграф Серия: Все о Санкт-Петербурге, 2011. - 288с.

30 Димова, А. Брендинг территорий. Лучшие мировые практики / А. Димова. - М.: Издательство «Манн, Иванов и Фербер». 2013 - 113с.

31 Долженко, Г.П. Основы туризма. / Г.П.Долженко. - М.: Ростов-на-Дону, 2009. - 272с.

32 Ефимов, С. Л. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / С. Л. Ефимов, Л. С. Кучер. - М.: Росконсульт, 2007. - 512с.

33 Зорин, И. В. Туризм как вид деятельности : учебник / И. В. Зорин, Т. П. Каверина, В. А. Квартальнов - М.: Финансы и статистика. 2005. - 288с.

34 И все при деле [Электронный ресурс] // Ведомости - деловая газета. -

Режим доступа: <http://info.vedomosti.ru/friday/article>. - 30.05.2020.

35 Ильина, Е. Л. Туроперейтинг: учебник / Е. Л. Ильина – М.: Финансы и статистика, 2008. – 480 с.

36 Иностраннный турист: кто и зачем поедет в Россию [Электронный ресурс]: Официальный сайт. – 2013. – Режим доступа: eventsinrussia.com/blog/turisticheskie-sobytiya-rossii-dlya-inostrancev – 02. 05. 2020.

37 История традиционной русской кухни [Электронный ресурс] // Кулинарный портал. -Режим доступа: http://kuking.net/11_122.htm.-30.05.2020.

38 Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебник- 3-е изд., перераб. и доп. / Н. И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко.: - Мн.: Новое знание., - 2012,- 263 с.

39 Каурова, А. Д. Организация сферы туризма: учебник / А. Д. Каурова. – СПб.: Издательский дом Герда, 2008. – 368 с.

40 Кухни народов России. Русская кухня [Электронный ресурс] // Справочник для ресторанного обслуживания туристов. -Режим доступа: <http://supercook.ru/restintour/restintour-03.html>.-30.05.2020.

41 Лайко, М. Ю. Мировая индустрия гостеприимства / М. Ю. Лайко, Д. А. Штырно.- Москва : ИЗД-ВО РОС. ЭКОН. АКАД., 2006.- 216 с.

42 Летенкова, Н. Все рестораны Петербурга, №1, 2011-2012 Редактор: Н. Летенкова, Изд. Ресто - СПб., 2011.- 288 с.

43 Люди, нравы и обычаи Древней Греции и Рима [Электронный ресурс] // История древнего мира. -Режим доступа: http://labyrinthos.ru/text/vinnichuk_zastolom-u-rimlyanina.html.-30.05.2020.

44 Макаренко, С. Н. История туризма / С.Н. Макаренко, А.Э. Саак - Таганрог: Издательство ТРТУ, 2013. - 94 с.

45 Особенности маркетинга и продвижения винно-гастрономического туризма [Электронный ресурс] // Кулинарный журнал Джейми Оливера. -Режим доступа: <http://www.jamiemagazine.ru>.-30.05.2020.

46 Папирян, Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) / Г.А. Папирян. - М.: Экономика, 2010. - 207 с.

47 Пароненко, С. Н. Виды туризма / С.Н. Пароненко. – М.: Издательство ТРТУ, 2015. - 108 с.

48 Правила поведения пассажиров в автобусе [Электронный ресурс] // Документарное хранилище. - Режим доступа: <http://gigabaza.ru/doc/74934.html>. - 30.05.2020.

49 Праздник сыра в Алтайском крае [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://sdelanounas.ru/blogs/7392-20/04/2020>

50 Путешествие за вкусами, или особенности гастрономического туризма [Электронный ресурс] // Портал для публикации и поиска предложений по аренде коттеджей, апартаментов, квартир и частных гостиниц. -Режим доступа: <http://blog.holidaykey.ru>.-27.04.2020.

51 Региональная кухня Франции [Электронный ресурс] // Портал ресторанной жизни. -Режим доступа: <http://allcafe.ru>.-27.04.2020.

52 Русская кухня [Электронный ресурс] // Кулинарный портал. -Режим доступа: http://kuking.net/8_644.htm.-27.04.2020.

53 Советы – гастрономический туризм [Электронный ресурс] // Национальный туризм.- Режим доступа: <http://www.russiaopen.com>.-27.04.2020.

54 Туры по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Открытие». - Режим доступа: <http://open-tur.com>.-27.04.2020.

55 Туры по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы ВС-тур. -Режим доступа: <http://vs-tur.com>.-27.04.2020.

56 Туры по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Счастливый случай». - Режим доступа: <http://www.ektrest.ru/gde-kupittury>. - 27.04.2020.

57 Туры по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфирмы «Профсервис». - Режим доступа: <http://www.rusgo.ru>.-27.04.2020.

58 Туры по России [Электронный ресурс] // Официальный сайт турфир-

мы «Спутник». - Режим доступа: <http://www.sputnik-ekb.ru>.-27.04.2020.

59 Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 4 октября 1996 г

60 Федосеев, Г. П. Туризм и гостеприимство. / Г.П.Федосеев. - М.: Ростов-на-Дону, 2009. - 143с.

61 Центральная Азия с преобладанием буддизма и отдельными анклавами ислама [Электронный ресурс] // Информационная помощь студенту. -Режим доступа: <http://lektsia.com/4x2ac5.html> .- 27.04.2020.

62 Чудновский, А.Д. Управление индустрией туризма : учебное пособие. - 2-е изд. / А.Д. Чудновский, М.А Жукова, В.С. Сенин. - М.: КНОРУС, 2005. - 448 с.

63 Шматько, В. И. Туризм и гостиничное хозяйство: учебник / В. И. Шматько. – М.: «Феникс» - 2009. -158 с.

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

65 Этническая картина России [Электронный ресурс] // Интернет помощник. -Режим доступа: <http://helpiks.org/3-10306.html>.-27.04.2020.-25.05.2020.

66 International culinary tourism association [Электронный ресурс]: Официальный сайт международной ассоциации гастрономического туризма. – 2013. – Режим доступа: culinarytourism.org – 02. 05. 2020.

67 Yeoman, Y. Why food tourism is becoming more important? [Электронный ресурс] / Yeoman Y. – Hospitality net. – 2015. – Режим доступа: hospitalitynet.org. – 13. 05.2020.