



ВИННИЙ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: ПОЄДНАННЯ ОСВІТИ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІЗНЕСУ

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
КРУГЛОГО СТОЛУ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
“ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ”**



УДК 332.158:379.851 (663/664)
ББК 65.43
В 48

Рекомендовано до видавництва Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за
авторськими оригіналами.*

Голова оркомітету Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбікормів»
Заслужений діяч науки і техніки України, д-р техн. наук, професор
Єгоров Богдан Вікторович

Укладач: к.г.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації
ОНАХТ Орлова Марія Леонідівна

Дизайн обкладинки: к.т.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та
рекреації ОНАХТ Калмикова Ірина Семенівна

Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти,
технологій та бізнесу : збірник матеріалів круглого столу в рамках
міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових
продуктів і комбікормів» (м. Одеса, 27 вересня 2018 р.) / Одеська
національна академія харчових технологій. — Одеса : Друкарня
«Хамелеон К», 2018. — 101 с.

ЗМІСТ

НАПРЯМ РОБОТИ ОСВІТА І КАДРИ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Крупіца І. В., Апексімова Т. С.	5
Суспільне значення фахівців екскурсійної справи	8
Крупіца І. В., Воскресенська О. В., Лазука К. Д.	14
Особливості системи підготовки кадрів туристичного бізнесу	17
Меліх О. О., Ващеця Я. М.	20
Організація та планування подорожі в Європу: компетенції фахівців	
Меліх Т. Г., Гірченко В. О.	
Наповнення та впровадження мобільного додатку з дисципліни «Система туристичних атракцій»	
Мотузенко О. О., Дмитрук О. Ю.	
Міжнародне співробітництво у підготовці кадрів для еногастрономічного туризму: на прикладі магістерської програми з подвійним дипломуванням «Географія еногастрономічної рекреації та туризму»	

НАПРЯМ РОБОТИ ДИНАМІЗМ РЕГІОНАЛЬНИХ РИНКІВ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ

Демирова М. Д.	26
Підходи до оцінки ефективності господарської діяльності підприємства ресторанного господарства	29
Добрянська Н. А., Гьокхан Сьонмез	34
Особливості турецької кухні при організації оздоровчих турів	36
Крупіца І. В., Брайлян Б. О.	39
Історична спадщина як фактор розвитку туризму	42
Кубриш Н. Р., Доробець М. А.	45
Туристичний бум через «ефект Більбао» в архітектурі музею міста Одеси	48
Меліх О. О., Кухаренко Т. В.	51
Інфраструктурні проблеми розвитку туризму м. Одеси	
Нестерчук І. К.	
Гастрономічний туризм в географічно-регіональних полімасштабних процесах	
Новічков В. К., Наджафова К. Р.	
Розвиток екологічного (сільського, зеленого) туризму в Одеській області	
Олешко Л. І., Головчанський В. О.	
Культура і туризм в поєднанні спорту та архітектури	
Орлова М. Л., Ярьоменко С. Г., Слаблюк М. В.	
Ринок туристичних послуг Одеської області	

Слаблюк М. В., Орлова М. Л.	55
Гастрономічні традиції та уподобання туристів з Нордичних країн	59
Ярьоменко С. Г., Дейнега З. В.	
Підходи до оцінки ефективності системи управління підприємства ресторанного господарства	

НАПРЯМ РОБОТИ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Гілко О. К.	62
Конкурентоспроможність винного туризму в Україні: проблеми та перспективи розвитку	65
Добрянська Н. А., Конопля Д.	67
Особливості гастрономії в круїзній подорожі	
Крупіца І. В., Златова Ю. В.	
Популяризація фестивально-виставкової діяльності болгарського народу в Одеській області	
Крупіца І. В., Мельничук Ю. О.	
Просування гастротурів в хлібопекарській галузі	
Любчук О. К., Ярченко Ю. В.	
Маріуполь фестивальний: багатогранна сучасність	
Меліх О. О., Саркісян Г. О., Калмикова І. С.	
Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області	
Мотузенко О. О., Бульба В. В., Кіреєва А. О.	
Аналіз ринку еногастрономічного туризму України	
Мотузенко О. О., Петліна Д. В.	
Досвід організації винних доріг Італії	
Петліна Д. В., Мотузенко О. О., Ганчукова О. В.	
Фестивальна діяльність у рамках винного туризму: європейський та український досвід	
Трішин Ф. А., Гусейнов С. Т.	
Конкуренція винних турів	
Шикіна О. В., Пилипенко А. О.	
Розвиток гастрономічного туризму в Одесі	

роком їх кількість у регіоні зростає, попри відсутність підтримки на державному рівні, не розробленість належних маркетингових заходів.

2. Для перспективного розвитку фестивального туризму на Одещині необхідно провести детальний аналіз існуючих фестивалів та систематизувати і пересортувати їх за ознакою цікавості для туристів. Для пропаганди та інформованості туристів доцільно створити Інтернет-сайти фестивалів.

3. Фестивальний туризм потребує координації та сприяння з боку місцевих органів влади. Таким органом, на рівні місцевого самоврядування може стати муніципальне-приватне партнерство як механізмом трьохстороння взаємодія (на контрактній або договірній основі) місцевих органів влади, держави, приватного бізнесу: держава-туристичні підприємства-населення. У такій співпраці можуть вирішуватися питання створення нового туристичного продукту, що включає фестивалі, свята, спеціалізовані виставки, інформаційні тури.

Отримані результати у подальшому можуть бути використані для розробки моделі маркетингового розвитку та популяризації фестивального туризму на території Одеської області. В роки незалежності України спостерігається потужна тенденція відновлення автентичних народних традицій, що сприяє вияву та збереженню, популяризації унікальної за значимістю багатої етнічної своєрідності Бесарабії, тому популяризація фестивалів з залученням болгарського етносу сприятиме зростанню туристичного потоку до Одеської області.

Література

1. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму / М. П. Кляп, Ф. Ф. Шандор. – К. : Знання, 2011.
2. http://tourlib.net/statti_ukr/molodeckyj.htm

ПРОСУВАННЯ ГАСТРОТУРІВ В ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ ГАЛУЗІ

Крупіца І. В., канд. екон. наук

Мельничук Ю. О., магістр

Одеська національна академія харчових технологій

Гастрономічний туризм – вид туризму, основна мета якого – знайомство з країнами через призму національної гастрономії. Для гастрономічного туриста їжа, в першу чергу, – категорія культури. З такої позиції традиційна кухня сприймається в зв'язку з історією, релігією, економікою, політикою, звичаями, легендами й іншими чинниками, що формують унікальну ідентичність країни або регіону [1].

Гастрономічний тур, або гастротур – це комплекс заходів з дегустації страв, характерних для місцевої кухні. «Уроки кулінарного країнознавства проходять не тільки в ресторанах, але і на ринках, фермах, кухнях місцевих жителів, під час карнавалу і збору врожаю, за столом і просто на вулиці» [1].

Гастротури можна розділити на сільські («зелені») і міські. Сільські гастротури орієнтовані на екологічно чисту продукцію і припускають, наприклад, збір дикорослих ягід в лісі, винограду на виноградниках, овочів і фруктів на фермах. Міський гастротур може включати в себе відвідування фабрик або цехів, що виробляють продукти харчування, з дегустацією їх продукції [1].

Існують гастротури, які знайомлять туриста з різними стравами в різних місцевостях. Це французькі і болгарські винні тури, голландські, швейцарські та італійські сирні тури, німецькі, австрійські, чеські, бельгійські пивні тури [1].

Гастрономічні туристи представлені такими категоріями населення: Туристи, яким набрид звичайний туризм; Ті, хто хоче внести різноманітність в свій раціон, гурмани; Ті, чия робота пов'язана з приготуванням і вживанням їжі; Представники туристичних компаній, зацікавлені в організації власних гастротурів [1].

Пропонуємо розглянути міський гастротур на хлібопекарське виробництво.

Хлібопекарна промисловість є зрілою галуззю із традиційною технологією. Можливість пошуку кардинально нових продуктів в ній обмежена.

До основних напрямків продуктових інновацій в хлібопекарській промисловості можна віднести такі:

- Виробництво елітних сортів хліба більш дорогих, але тих, що мають додаткові споживчі властивості;
- Виробництво замороженої продукції;
- Виробництво упакованої продукції, нові види пакування;
- Виробництво нарізаної або дрібно штучної продукції;
- Виробництво дієтичної продукції;
- Виробництво продукції спортивного спрямування (фітнес-продукція)- низькокалорійна продукція оздоровчої дії;
- Виробництво продукції збагаченої вітамінами, мінералами і іншими корисними добавками;
- Виробництво продукції для дітей;
- Виробництво продукції для людей похилого віку;
- Виробництво продукції з тривалим терміном зберігання;
- Виробництво продукції із домішками (сухофруктами, горіхами, зеленю, сиром, повидлом тощо).

Під час екскурсії до будь якого сегменту хлібопекарської промисловості можна дізнатися про виробництво замороженого хліба, як інновацію промислового характеру. Воно стало можливим завдяки технології шокового заморожування. Залежно від того, на якій стадії приготування продукт був заморожений, європейці розрізняють декілька напрямів цього ринку. Основних виділяють два: тістові заготовки (у формах або листах) і частково випечена в заводських умовах продукція (як правило, 70-95% готовності), яка пройшла шокову заморозку. Саме швидкість приготування і відсутність необхідності у великих площах зробили у всьому світі популярним саме «недопечений» варіант. Продаж свіжовипечених хлібобулочних виробів здатна заохотити споживачів до покупки [2].

В ході екскурсії туристам розкажуть про певні етапи виробництва такого незвичайного хліба. Познайдитись з технологією усі бажаючі зможуть на хлібзаводах, які здатні виробляти продукцію в промислових масштабах. Пекарі розкажуть про унікальність технології і зберігання хліба. Така екскурсія може проводитися для дітей, студентів і дорослої аудиторії і мати навчальний, інформаційний та пізнавальний характер.

Сучасна ситуація пред'являє жорсткі вимоги до виробників: недостатньо виробляти лише масові сорти, для того щоб вижити і досягти успіху, потрібно випускати широкий асортимент виробів. Особливої уваги заслуговує якість продукції і моніторинг специфіки і звичок споживачів. Для хлібопекарної промисловості на сучасному етапі розвитку основним напрямом інноваційних змін стає

впровадження продукції з новими властивостями і використання нових видів сировини. Найбільш перспективним сегментом для виробників хлібобулочних виробів є зростання сегменту специфічних, нестандартних сортів, підвищення інтересу споживачів до збагачених і лікувально-профілактичних продуктів (за умов зниження споживання хліба), а також зростання потенціалу сегменту «преміум» [2].

Сортів хлібобулочних виробів існує немало, проте різноманітність цього продукту до недавнього часу, ґрунтувалася саме на чорно-білому розподілі. Причому, білий – пшеничний, з більш тонко виробленого борошна – вважався вищим за статусом. Ну а чорний, житній, сприймався простіше. І ця, швидше, психологічна, гонка за якомога дрібнішим помолом (ознака сортності борошна) призвела до того, що хліб почав втрачати багато що з того корисного, що закладено було в злак природою. На Заході таку тенденцію зрозуміли вже давно і стали повертати хлібу його корисні властивості, додаючи в тісто висівки, борошно грубого помолу, різноманітні зерна, насіння, сухофрукти. Ідея елітного хліба в тому, що окрім стандартного борошна в нього додається борошно грубого помолу і добавки, які збагачують продукт мінералами, кальцієм, йодом, вітамінами. Носіями необхідних речовин також є цілі зерна та висівки. Такий хліб здоровіший і оцінюється значно дорожче за звичайні сорти [2].

Слід зазначити, що хороша інформованість покупців, щодо елітних зернових хлібів дуже важлива. Покупець повинен розуміти, що такий хліб має не тільки незвичайний смак. Він, перш за все корисний. Цілі зерна й інші домішки містять в собі велику кількість вітамінів, мінералів і інших необхідних організму речовин.

Виробництво продукції для дітей може включати додавання в технологію соків овочів та фруктів, що вигідно приверне увагу дітей. Також можливе вироблення хлібопекарної продукції сувенірного призначення, що допоможе збільшити привабливість міста для туристів і будь-хто зможе забрати із собою смачну сувенірну продукцію у вигляді різноманітних мушель, якорів, рибок, символу Гуморини (морячок з рятувальним кругом), пряників із солодкими фото видів Одеси.

У нас є унікальна можливість познайомити людей, які дотримуються здорового способу життя, з унікальними, збагаченими корисними властивостями видами хліба. Ця екскурсія проводиться на міні-пекарнях, які здатні оперативно

підлаштовуватися під зміну смаків споживачів і виробляти вироби класу «преміум», де досвідчені пекарі розкажуть про корисні властивості хліба. Вона призначена для ознайомлення більшої кількості людей з властивостями збагаченого хліба. Проводиться для дітей, студентів і дорослої аудиторії. Носить навчальний, інформаційний та пізнавальний характер, включає в себе: ознайомлення з технологічним процесом, рецептурою, етапами виробництва, майстер-клас з виробництва певної продукції своїми руками.

Чи знаєте ви, скільки існує найменувань і рецептів хліба?

Чи хочете ви знати з яких інгредієнтів виготовлений ваш хліб?

Чи хочете ви дізнатись про лікувальні сорти хліба?

Чи хочете ви, власними руками за рецептурою, спекти хліб та забрати його з собою?

Чи хочете ви отримати унікальний рецепт справжнього домашнього запашного хліба?

Чи знаєте ви, який хліб потрібен саме Вам?

Вам відомі всі відповіді на питання? Якщо ні, то запрошуємо відвідати екскурсії та майстер-класи в пекарнях нашого міста.

Отже, для збільшення привабливості гастротурів Одеського регіону, до них можна додавати елементи екскурсій до пекарень або міні-пекарень Одещини (з можливим майстер класом пізнавально-навчально-розважального характеру), що може нести в собі подвійну функцію. По-перше, це зможе привернути увагу більшої кількості покупців хлібної продукції, допоможе покращити продажі. По-друге, урізноманітнить гастротур будь-якого спрямування, а, отже, і збільшить потік туристів. Представлені екскурсії познайомлять з новими технологіями, а майстер-класи дадуть можливість весело і корисно провести час з дітьми і подарують незабутні враження.

Література

1. Марина Миронова. Еда без границ. Правила вкусных путешествий. – М. : Альпина Паблишер, 2016. – 224 р. – ISBN 978-5-9614-5974-6.

2. Федулова І. В. Обґрунтування напрямів інноваційного розвитку підприємств хлібопекарної галузі : монографія. – К. : НУХТ, 2009. – 512 с.

3. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/13040/1/Sfnozhpystch.pdf>

МАРІУПОЛЬ ФЕСТИВАЛЬНИЙ: БАГАТОГРАННА СУЧАСНІСТЬ

Любчук О. К., д-р держ. упр.

Ярченко Ю. В., канд. істор. наук

ДВНЗ «Приазовський державний технічний університет»

Маріуполь був заснований на перехресті доріг, по яким на той час вивозився хліб до Європи з українських та російських губерній. У 1778 році замість міста Павловська в гирлі Кальміуса з'явилося місто Маріуполь. Неповторність та багатогранність минулого в історії Маріуполя обумовлюється переселенням греків із Криму під керівництвом митрополита готфейського та кафайського Ігнатія та виділенням їм земель в Приазов'ї.

Заснували також переселенці 22 села, яким дали назву тих населених пунктів, коли вони жили в Криму: Ялта, Урзуф, Ласпі. За видатні заслуги в переселенні християн із Криму митрополит Ігнатій був нагороджений зіркою, обсіпаною коштовними каменями, яку наступники митрополита після його смерті називали панагією [1].

Сучасний Маріуполь як і в минулі роки вражає духовною величиною, пам'яттю визволителям, але новим, які ціною свого життя, звільнили місто. Четвертій річниці звільнення міста був присвячений фестиваль «Вільний Маріуполь», який відбувся 16 червня 2018 року. Фестиваль розпочався парадом військової техніки, включав виступ барабанщиць, змагання з функціонального багатоборства «Сильна Нація», концерт українських зірок і яскраве фаєр-шоу. Згідно з програмою фестивалю працювали розважальні секції – кінні поїздки, ковальство, гончарство, дитячі гуртки, а також військова секція – основи поводження зі зброєю, здійснювалися виступи реконструкторів, відкрили свої двері сувенірні крамнички для мешканців міста та їх гостей, стартували спортивні змагання «Сильна Нація», відбувся концерт українських артистів: ТНМК, Христина Соловій, Роллікс та The Dooh!

В липні 2018 року відбувся фестиваль вуличної їжі Street Food Mariupol. Для мешканців міста та їх гостей було організовано свято, яке включало дегустацію вина та сиру, знайомило з музикальними групами з Києва та Харкова, надавало велику кількість різноманітних розважальних програм.

В серпні 2018 року проходив великий музичний фестиваль східної України MRPL City 2018, який відбувався вже другий рік підряд на головних сценах MRPL City 2018 – Port та Cargo». Масштабний музичний фестиваль MRPL City 2018 проходив на маріупольському пляжі «Песчанка». Головними хедлайнерами