



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	

ОСОБЛИВОСТІ ТУРЕЦЬКОЇ КУХНІ ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧИХ ТУРІВ

Добрянська Н. А., д-р екон. наук

Гьокхан Сьонмез, магістр

Одеська національна академія харчових технологій

В розвинених країнах з кожним днем все більшої популярності набуває оздоровчий туризм. Оздоровчий туризм сьогодні являє собою здійснення поїздок здоровими людьми в інші міста для підтримки фізичного і психологічного здоров'я за допомогою отримання певних послуг в спеціалізованих установах.

Найбільшого поширення і популярність отримали курорти, що пропонують кілька лікувально-оздоровчих факторів, особливо SPA-курорти або SPA-готелі. Останні можуть перебувати не тільки в курортних зонах, а й у великих мегаполісах, і також надавати послуги з оздоровлення та релаксації. На багатьох курортах задіяні wellness-програми (оздоровчі, антистресові, косметологічні), які підійдуть і абсолютно здоровим людям. Незмінним попитом на морських курортах користуються готелі з центрами таласотерапії.

В даний час Туреччина є найбільш відвідуваною країною світу. Вона міцно утримує лідерство на вітчизняному туристичному ринку. Затребуваними є і лікувальні курорти цієї країни, кожен з яких просто унікальний в своєму роді. Лише 7 країн світу можуть похвалитися багатим достатком мінеральних джерел. Одна з них – Туреччина.

Оздоровчі центри готелів Туреччини пропонують лікувальні та оздоровчі програми для чоловіків, жінок і дітей. Можна скористатися як окремою послугою, так і замовити одну з комплексних програм. Серед найпоширеніших процедур – оздоровчі, тонізуючі і розслаблюючі ванни, душі, гідромасаж, сауна, джакузі, спортивні доріжки, лікувальний масаж, різноманітні процедури по догляду за тілом (пілінги, маски, обгортання і ін.), гідро- та озонотерапія, грязьові ванни, дієтотерапія, таласотерапія, лікувальна гімнастика в спортивному залі, в басейні, заняття в тренажерному залі та інше.

Зважаючи на весь комплекс послуг, що сприяють оздоровленню, варто приділити увагу не лише фізичному та психологічному відпочинку, а й правильному харчуванню [1].

Турецька кухня нероздільно пов'язана з минулим, тому її неможливо розглядати окремо від історії розвитку Османської імперії. Національна кухня Туреччини входить в трійку світових

лідерів, поступаючись місцем лише Франції і Китаю, завдяки різноманіттю, самобутності і солідному віку. Османська імперія любила поїсти і зводила це заняття в культ.

Основою турецької кухні стали страви правлячої знаті Візантійської імперії. Головне місце в ній крім м'яса (баранина, козлятина і м'ясо птиці) займає рис, який у цих краях обробляють з часів процвітання Східної Римської імперії. А найбільш поширена народна страва – плов, він містить в собі відразу два головні компоненти турецької кухні: нарізане м'ясо і рис.

Завезена з Америки до Венеції кукурудза незабаром потрапила до Туреччини завдяки венеціанським купцям і стала важливою для національної кухні культурною рослиною. Найбільш популярними в країні вважаються квасоля і баранячий горох – нут. Без них також важко уявити турецьку кухню, як і без помідорів або солодкого перцю, завезених з південноамериканського континенту. Велика кількість інших видів культурних рослин, а також прянощів потрапили в Османську імперію стараннями арабських купців.

Як не дивно, але саме холодні овочеві страви національної кухні Туреччини відрізняються багатством смакових нюансів, за які їх високо цінують гурмани. В якості закуски в цій країні подають шпинат, моркву або артишоки, красиво оформлені з додаванням оливкового масла, а також лимонного соку. Тільки тут можна скуштувати смачні баклажани з смаженим м'ясом патліцан кебаб і долму, яку готують в оливковій олії з рису і м'яса з пінєвими горішками, загорнутими в соковиті виноградні листи з краплею лимонного соку. Цибулю і часник також відносять до постійних атрибутів турецької кухні. А улюбленою стравою сміливо можна назвати кульки кофта з м'яса, приготовані на рожні. Основними компонентами овочевих гарнірів найчастіше стають цукіні, баклажани і бамія. Незвичайний смак і м'ясним, і овочевим стравам надають, додані в них, волоські горіхи, родзинки сорту «султанка», пінєві горішки та фісташки. Нерідко для додання страві кислинки традиційний сік лимона замінюють зернятками граната.

Ще одним компонентом національних страв є незамінний овечий сир, який зберігається в спеціальному розсолі, і сметана каймак, яку традиційно готують з овечого молока.

Вживання алкогольних напоїв не є похвальним в ісламському світі, проте рисова або фінікова ракія дуже добре відома і популярна за межами Туреччини. Місцеве населення вважає за краще вгамовувати спрагу простою водою або айраном, який

готують з йогурту і підсоленої води. Пиво користується популярністю в основному у іноземних туристів, поряд з чаєм і кавою по-турецьки [2].

Неквапливі турки досі люблять поїсти, тому не дивно, що їх обід може тривати від 4 до 5 годин, при цьому вони не люблять перекушувати на ходу і їдять тільки в компанії. Вони відрізняються схильністю до торгівлі і люблять пригощати покупців чаєм або кавою.

Традиційний турецький сніданок зазвичай скромний і складається з хліба, сиру, маслин і чаю, справжній бенкет відбувається в обід. Стіл накривають основними стравами, мезе або закусками і завершують, як і належить, десертом. Діапазон мезе включає в себе салати, оливки, рибу і страви з морепродуктів, пиріжки, гриби, мариновані овочі, сир, соус з йогурту з часником і свіжоспечений хліб.

Хлібу варто присвятити окрему розмову, так як Туреччина в минулому була «хлібною корзиною» для всього світу. Турки ніколи не їдять вчорашній хліб, тільки спечений сьогодні. На додаток до білого хліба «екмек» вони печуть плоскі коржі Пайде, які посипають насінням Сезана або сіміт. Дуже популярні тонко розкатані пласти тіста, які називають борек. З нього печуть листкові пироги і пиріжки, скочані трубочкою.

Обід триває, і слідом за мезе на столі з'являються основні страви, якими в першу чергу стають приготовані на відкритому вогні кебаби. Ще одна основна страва називається кефти. Її готують із сирого м'ясного фаршу, змішаного зі спеціями, яйцем і сформованого в кульки. Подають як в сирому, так і в смаженому вигляді.

Туреччину оточує відразу чотири моря, можливо, тому тут так смачно вміють готувати страви з риби і морепродуктів. Насолодитися їх неповторним ароматом дозволяє приготування на деревному вугіллі. Обсмажують свіжих восьминогів, рибу-меч, барабульку, устриць, ската або омарів прямо під відкритим небом і подають з білим хлібом. Але королевою рибного різноманіття вважається хамса, з якої турки вміють готувати більше 40 страв, включаючи навіть десерт.

Овочеві страви поділяють на два види ті, які гасять у власному соку з додаванням олії оливок і ті, які фарширують, а потім обсмажують або запікають. Практично всі фаршировані овочі звуться «долма».

Найпопулярніші фарші готуються з рису і м'яса, ну а зелений солодкий перець, наповнений рисом, улюблена долма в країні. Зейтіньяли або тушкована стручкова квасоля з цибулькою і помідорами – це страва, від якої не відмовиться жоден турок. До капусти в країні ставляться стримано, приправи і спеції застосовують помірно всупереч існуючому стереотипу.

Пепероні широко поширені в Туреччині. Існує два їх види – червоні і зелені, тобто м'які і гострі пепероні. Чим зеленіший цей перець, тим він гостріший. В якості приправи використовують висушені і мелені стручки перцю. Паприка – також один з найпопулярніших продуктів в турецькій кухні. Маслини найрізноманітніших сортів використовуються при приготуванні багатьох страв. На сніданок традиційно їдять чорні солоні ягідки. Широко відомі овочеві плоди, мариновані в розсолі або оцті. Туркам подобається надавати страві ароматне звучання, а не ховати його смак під різними соусами. На їхню думку, цукіні відмінно поєднуються з м'ятою або кропом, а баклажани тільки з петрушкою. Смак оливкової олії, м'яса та овочів вони врівноважують лимоном і йогуртом.

Любителів поїсти в Туреччині чекає справжній рай, що особливо відчувається в десертах. Смачний мармелад створюється з айви, джем з кислої вишні, а варення з пелюсток троянди. Промовисті назви турецьких солодоців нескінченні «палець візира», «жіноче стегенце», «плетений тюрбан», список ще дуже довго можна продовжувати. Найзнаменитіша солодкість – баклава, яка представляє собою тонкі коржі, посипані подрібненими горіхами і политі цукровим сиропом. Мухаллебі або турецькі пудинги готують без масла і яєць, причому вельми несподіваним на тлі інших компонентів виявляється поява курячої грудки. До напоїв подають знайомі з дитинства халву, лукум і марципани.

Турки споживають мало кави, проте, кава по-турецьки відома і популярна в багатьох куточках світу. Але в Туреччині дуже люблять чай, де його саме варять і подають в прозорих стаканчиках «чайбардак», випиваючи за день близько 30 штук, що входить в робочий розклад [2].

Основу турецької кухні складають корисні і здорові продукти, які привертають до неї так багато шанувальників з усього світу.

Добре відомо, що таке шведський стіл – гість отримує свободу вибору в рамках запропонованого меню. Найбільш часто цей формат представлений в готелях, які практикують формат All

inclusive. Достаток страв шведського столу провокує гостя на безконтрольне споживання їжі. Спокуса настільки велика, що навіть самий аскетичний в плані харчування гість може знехтувати своїми принципами і «пити в рознос». В результаті, коли ейфорія проходить, гість відчуває набрані кілограми, приходить відчуття провини і думка про те, що перебування в готелі аж ніяк не сприяло здоров'ю. Звідси дилема, як зробити так, щоб не відійти від формату і одночасно подбати про гостя, щоб, залишаючи готель, у нього залишилися тільки приємні враження і бажання повернутися сюди ще раз? Перед готелем стоїть завдання: з одного боку, розробити збалансовані, корисні страви і не втратити їх оригінальних смакових властивостей, а може навіть поліпшити їх, з іншого боку, допомогти гостю залишитися в формі.

Перше, що спадає на думку, – це шведський стіл здорового харчування. Тож, щоб допомогти гостю залишитися в формі, важливо не просто запропонувати йому збалансовані страви, а й зорієнтувати його в калорійності і порційно. Таким чином, в ресторані отелю розміщують поруч зі стравами підказки, глянувши на які, постоялець готелю може «скомпонувати» для себе правильну порцію. Харчуючись в рамках такого шведського столу, гість не тільки в змозі контролювати кількість споживаної їжі, він вчиться правильно і усвідомлено харчуватися [1].

На сьогоднішній день – Туреччина є одним з найбільш відвідуваних курортів, який відомий своїм багатством природних термальних джерел і цілющих грязей. Всі ці лікувальні процедури сприятливо впливають на організм людини. Тому для тих, хто бажає оздоровитися і гідно провести свій відпочинок, поєднавши приємне з корисним – це ідеальне місце.

Література

1. Добрянська Н. А. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Н. А. Добрянська, Н. О. Федорова // Матеріали XXXIX Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку»: 36. наук. праць. ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» – Переяслав-Хмельницький, – Вип. 39. – с. 21-24.

2. Турецька національна кухня / [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.radaspilnot.org.ua/turecka-nacionalna-kuxnya/>

ІСТОРИЧНА СПАДЩИНА ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Крупіца І. В., канд. екон. наук

Брайлян Б. О., магістр

Одеська національна академія харчових технологій

Культурне самовираження народу завжди викликає інтерес. Природна допитливість туриста по відношенню до різних куточків світу утворює один з найбільш сильних спонукальних туристських мотивів. Об'єкти, відвідувані туристами, сприяють їх духовному збагаченню, розширенню кругозору.

Історико-культурний потенціал країни є одним з головних факторів туризму, тому що він:

- Є важливим засобом для залучення туристів, оскільки знайомство з історико-культурною спадщиною – це найсильніший спонукальний туристичний мотив;

- Об'єкти культурної та історичної спадщини є важливим активом сучасних міст, який може приносити прибуток і істотно впливає на їх економічний розвиток;

- Має велике значення в соціальній сфері, вирівнюючи сезонні коливання і рівномірно розподіляючи туристські потоки по території;

- Створює сприятливий імідж регіону, «брендування» історико-культурної спадщини, яке використовується в якості ефективного інструменту затвердження лідерства на туристичній арені.

- І нарешті, культурно-історичні центри не тільки приносять доходи регіону, але дають місцевому населенню підставу пишатися своєю унікальною спадщиною і надають можливості ділитися нею з туристами.

Культурний потенціал регіону виражений в його історичній спадщині. Наявність унікальних історичних об'єктів може зумовити успішний розвиток туризму в регіоні. Знайомство з історико-культурними об'єктами – найсильніший спонукальний туристичний мотив. Будучи найсильнішим спонукальним туристичним мотивом, історико-культурний туризм також сприяє і розширенню ресурсів для залучення туристів.

Завдяки туристичним витратам в економіку міста надходять додаткові кошти. Зростаючі прибуття туристів в регіон безсумнівно викликають зростання виробництва туристичного продукту, створення активного споживчого ринку в туристичному центрі і