

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
75 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2015

СЕКЦІЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ І ТУРИЗМУ

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТУРЕЧЧИНІ НА ПРИКЛАДІ м. СТАМБУЛ

Ліганенко М.Г., канд. техн. наук, ст. викл.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В останні роки майже всі регіони світу продемонстрували значне зростання обсягів туризму, а довгострокові перспективи розвитку галузі й надалі залишаються оптимістичними. Як сфера економічної діяльності туризм, з одного боку, визначається попитом і споживанням відвідувачів, а з іншого боку, належить до товарів і послуг, які виробляються з метою задоволення цього попиту. Серед пріоритетних напрямків розвитку світового туризму центральне місце займає гастрономічний туризм. Чисельні дослідження провідних світових туристичних організацій (International Travel Survey, The State of the Culinary Tourism Industry Readiness Index, Local Food Plus, Quantified Marketing Group, The Travel Activity and Motivation Study, The Profile of Culinary Travelers, Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop) підтверджують перспективу розвитку цього спеціалізованого туризму.

International Culinary Tourism Association (ICTA) дає таке визначення гастрономічному туризму – це вид туризму, що включає в себе туристичну подорож з метою ознайомлення, вивчення, дегустацією місцевої, регіональної, національної кухні та кулінарних методів [1].

Гастрономічний туризм – це не просто можливість спробувати рідкісне екзотичне блюдо або багато видів одного продукту, а прагнення відчутися країну через призму її національної кухні, зрозуміти традиції і культуру приготування їжі.

За даними Асоціації туристичних агентств Туреччини «TÜRSAB», країна знаходиться на 23-му місці серед держав Середземноморського регіону за рівнем розвитку гастрономічного туризму. Турецька кухня входить в трійку кращих кухонь світу (після французької та китайської); вона славиться своїм різноманіттям і старовиною. На території сучасної Туреччини в різні часи жили греки, ассирійці, перси, араби, сельджуки, тюрки, курди, вірмени та інші народи. Відтак, кожен залишив свій внесок у розвиток культури (в тому числі й кухні). Гастрономічні тури до Туреччини можна здійснювати в різні регіони країни. Турецька кухня досить різноманітна, і страви Чорноморського узбережжя, наприклад, кардинально відрізняються від кухні Середземноморських провінцій.

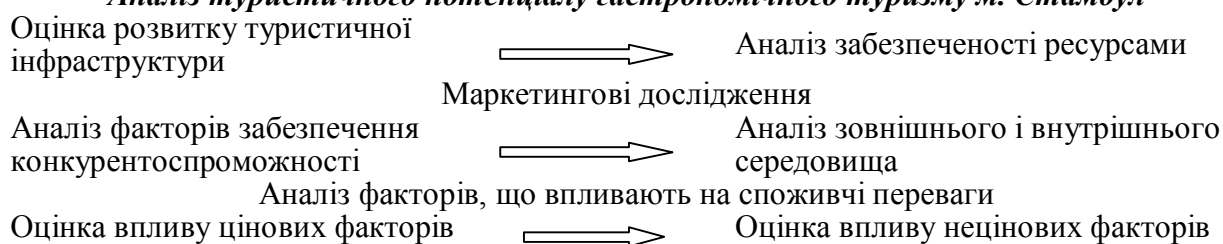
При Міністерстві туризму і культури Туреччини був створений новий комітет, завданням якого став розвиток саме гастрономічного туризму. Комітет об'єднає під своєю егідою рестораторів, представників готельного бізнесу, туристичних гідів та провідних туроператорів. Місцеві туристичні агентства отримали завдання розробити і впровадити різноманітні маршрути, за якими туристи зможуть ознайомитися з кухнею різних регіонів держави. Крім того, культурна спадщина Туреччини заслуговує самого глибокого вивчення. Пам'ятники стародавньої архітектури, античні міста, релігійні святині і археологічні музеї – ось лише мала частина тих об'єктів, які можна відвідати в ході гастрономічних турів.

Позитивним є те, що Туреччина може задіяти всі різновиди гастрономічного туризму: сільський (екологічний) та міський (ресторанний); екскурсійні тури як відпочинок для гурманів; спеціалізовані поїздки; навчальний; комбінований; подієвий (відвідування гастрономічних фестивалів).

Найпопулярніший туристичний веб-портал TripAdvisor поставив турецький мегаполіс Стамбул на третю позицію в переліку міст світу, які, на думку мільйонів відвідувачів сайту, необхідно відвідати хоча-б раз у житті. Так протягом 2014 року Стамбул відвідали 11821000 іноземних гостей, що перевищує статистичні дані 2013 року на 13 %. Міжнародна компанія «MasterCard» оприлюднила свій рейтинг найпопулярніших міст світу. Згідно з ним Стамбул за підсумками 2014 впевнено зайняв третю позицію в Європі, поступившись лише Лондону і Парижу, що зайняли другу і першу позиції відповідно. Якщо прогнози на 17-відсотковий приріст відвідуваності виправдаються, то в найближчі 2 роки Стамбул випередить за популярністю столицю Великої Британії і займе другу

сходінку рейтингу. Також «MasterCard» зазначає, що Стамбул протягом останніх п'яти років демонструє кращу серед європейських міст динаміку збільшення відсотка туристів, що прибувають авіатранспортом. Кращу динаміку приросту відвідуваності демонструють гості з країн арабського світу, кількість яких зросла за звітний період на 29,4 %. Всього Стамбул за 12 місяців відвідали 1 млн 629 тис. 975 арабських туристів. Серед усіх арабських держав найкращі показники в Ірану, додав у порівнянні з минулим роком 53 %. Число туристів з Сирії збільшилось на 65 %. Торік за перші три місяці із Сирії прибули 26 тис. 809 осіб, а за аналогічний період цього року число прибулих склало 44 тис. 454 осіб. Відзначається значне зростання числа гостей з Лівії. У першому кварталі цього року з Лівії приїхало 68 тис. 177 осіб. За той же період минулого року число прибулих склало 52 тис. 119 осіб. Водночас у Стамбулі відзначається незначне збільшення числа туристів з Європи – Великобританії, Франції, Італії та Нідерландів – від загального числа лише на 14 %. Країни-лідери по відвідуванню Стамбулу не змінилися. Це Німеччина, що відправила за 12 місяців 2014 906 тис. 287 своїх громадян в Стамбул (+ 0.8 %) і Росія з 459 тис. 960 туристів (+ 7 %). На додаток, половина всіх іноземних туристів, які приїхали до Туреччини у січні 2015 р., вибрали як основну мету візит у Стамбул. Турецький мегаполіс прийняв у першому місяці 2015 р. 692 тис. 401 туриста, в той час як другий за популярністю місто Едірне – всього 151 тис. 395 [2]. Контингент туристів, які приїжджають до Стамбулу зростає, отже перспективними будуть нововведення спеціалізованого туризму, а саме гастрономічного.

Аналіз туристичного потенціалу гастрономічного туризму м. Стамбул



Приклади гастрономічних турів у м. Стамбул:

1. Екскурсійні тури як відпочинок для гурманів – тури з дегустацією страв і напоїв, під час яких не лише розкажуть про особливості місцевої кухні, але і продемонструють технологію приготування страв і продуктів. такі тури включають відвідування найстаріших ресторанів міста: Konyalı Kanyon, Pandeli Restaurant, Tarihi Subaşı Lokantası, Yanyalı Fehmi Lokantası, Hacı Abdullah Lokantası, Hünkar Lokantası, Kanaat Lokantası (Restaurant). Також ресторанів World Cuisine в Стамбулі: 360ISTANBUL, CHANGA, Frankie istanbul restaurant bar-lounge, Mimolett, Topaz, ULUS 29, VOGUE.

2. Спеціалізовані поїздки – гастрономічні тури по навчання дегустації або приготуванню різних страв. Спеціалізовані кулінарні подорожі супроводжують кухарі, які не лише розповідають туристам про особливості приготування страв, але мастер-класи по випіканню Pide, Yufka, Simit, Gözleme; приготуванню всіх видів Kebab та Döner kebab; турецьких солодошів: Baklava, Tulumba, Helva, Kadayıf; традиції заварювання турецької кави та чаю; завітати до першої кондитерської Стамбула Бекіра Ефенді по приготуванню Lokum.

3. Відвідування гастрономічних фестивалів – справжнє свято для гурмана, унікальна можливість покуштувати різноманіття продуктів в одному місці: Arçelik Gastro Istanbul, де організаторами виступають Arçelik и Турецька асоціація операторів туризму та кейтерингу (TURYID), Dream Design Factory (DDF), а також Турецька кулінарна асоціація (TMD).

Отже, зважаючи на популярність м. Стамбул є велика вірогідність віднесення його до числа «ресторанних міст» світу.

Література

1. Официальный сайт Международной ассоциации гастрономического туризма International culinary tourism association. Електронний ресурс. Режим доступу: <http://www.culinarytourism.org>.

2. Новости туризма Турции и мира. Електронний ресурс. Режим доступу: <http://gursesintour.com>.

ЗМІСТ

ДІЛОВИЙ ТУРИЗМ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ	
Дишкантюк О.В., Олійник В.Д.....	149
ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	
Коваленко Н.О.....	151
ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Кузнецова К.Д.....	152
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ	
Новічкова Т.П., Голоданюк О.М., Демус А.В.....	153
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТУРЕЧЧИНІ НА ПРИКЛАДІ	
м. СТАМБУЛ	
Ліганенко М.Г.....	155
АНАЛІЗ ШЛЯХІВ ЗНИЖЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ МАФФІНІВ	
Ряшко Г.М.....	157
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ	
Саламатіна С.Є., Іванов А.М.....	159
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СПА-ГОТЕЛІВ ПРИ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ОДЕЩИНИ	
Саркісян Г.О.....	162

СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

МЕТОД МИТТЯ КОРЕНЕПЛОДІВ	
Гладушняк О.К., Всеволодов О.М.....	164
ПЕРЕРОБКА КИЗИЛУ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Кепін М.І., Гладушняк О.К., Юрчишен О.П.....	166
КОМП'ЮТЕРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РОБОТИ МЕМБРАН КРИШОК КОНСЕРВНОЇ СКЛЯНОЇ ТАРИ	
Ватренко О.В.....	168
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОПРІСНЕННЯ МЕТОДОМ ВИМОРОЖУВАННЯ	
Іщенко С.В.....	170
ЗБЕРЕЖЕННЯ ВІТАМІНУ «С» ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ОВОЧІВ	
Шофул І.І.....	172
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ОСНОВНИХ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ КОМПЛЕКСІВ	
ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА	
Гапонюк О.І., Гросул Л.Г., Гончарук Г.А.....	174
ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОЗРАХУНКУ МОДУЛЬНИХ ФІЛЬТРІВ ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПУ ZEO-FV	
ДЛЯ АСПРАЦІЇ НОРІЇ	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А., Уляницький А.В.....	176
РАЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ «ПРОЦЕСУ ЗНЕПИЛЕННЯ СТАНЦІЙ	
РОЗВАНТАЖЕННЯ ВАГОНІВ»	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А.....	178
КОМБІНОВАНІ МАШИНИ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ РИСУ	
Петров В.М.....	180
МОДЕРНІЗАЦІЯ ЛУЩИЛЬНИКА З КОМБІНОВАНИМИ ВАЛЬЦЯМИ.	
Гапонюк О.І., Алексашин О.В., Вакуленко Є.С.....	181
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОСІЮВАЧА БАРАБАННОГО ТИПУ	
Алексашин О.В., Аванесьянц Г.А., Кизима Т.О.....	183
ТІСТОЗМІШУВАЧ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАРАНОЧНИХ ВИРОБІВ	
Алексашин О.В., Лавренюк Р.Ю.....	184
МОДЕРНІЗАЦІЯ СИТОПОВІТРЯНОГО СЕПАРАТОРА	
Алексашин О.В., Меліхов А.В.....	185

СЕКЦІЯ ПРОЦЕСИ, АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА ЕНЕРГЕТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

ЕКСТРАГУВАННЯ РІПАКУ В ПОТОЦІ В УМОВАХ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ	
Бережнюк Д.П., Бандура В.М.....	185
АНАЛІЗ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДИСПЕРСНОЇ НАСАДКИ В РЕГЕНЕРАТОРАХ-	
ПОВІТРЯПІДГРІВАЧАХ	
Солодка А.В.....	187
МІКРОХВИЛЬОВА УСТАНОВКА БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ ДЛЯ ЕКСТРАГУВАННЯ БАР З РОСЛИННИХ МАТЕРІАЛІВ	
Георгієш К.В.....	188

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
20 – 24 квітня 2015 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д.х.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., доцент

Гладушняк О.К., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н. А., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор