



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	70
Крупіца І. В., Златова Ю. В.	74
Популяризація фестивально-виставкової діяльності болгарського народу в Одеській області	76
Крупіца І. В., Мельничук Ю. О.	79
Просування гастротурів в хлібопекарській галузі	83
Любчук О. К., Ярченко Ю. В.	88
Маріуполь фестивальний: багатогранна сучасність	94
Меліх О. О., Саркісян Г. О., Калмикова І. С.	97
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 ГАСТРОНОМІЇ В КРУЇЗНИЙ ПОДОРОЖІ

Добрянська Н. А., д-р екон. наук

Конопля Д. О., магістр

Одеська національна академія харчових технологій

Гастрономічний туризм – це подорож в ту чи іншу країну з ціллю познайомитись з кулінарними традиціями та національним стравами даної країни, які вважаються для приїжджого туриста унікальними як страви, так і окремо продукти харчування. Зазвичай, гастрономічний туризм організовується як звичайний тур, тобто стандартні послуги переїзду, проживання, харчування та спеціальні екскурсії на виробництва певного продукту харчування з подальшою його дегустацією та з можливістю отримати поради у приготуванні даної страв.

Найпопулярніші гастрономічні маршрути ведуть до таких країн, як: Франція, Іспанія, Італія, Нідерланди, Чехія, Грузія та Марокко. Хоча, кожна країна окремо може запропонувати свої національні страви, які передають справжню автентичність даної місцевості та незвичайний смак, який не можливо відчутися та спробувати в іншому місті.

Гастрономічний туризм під час круїзу – це комбінована подорож, з максимальним охопленням всіх туристичних послуг. Турист одразу познайомиться з багатьма країнами, може відвідати визначні місця та пам'ятки, познайомиться з національними традиціями та кухнею країни, спробувати на місці приготувати, дегустувати автентичні продукти та повернувшись назад на круїзний лайнер, насолоджуватись розвагами на судні, а саме: відвідувати різноманітні шоу, вистави, дискотеки, спа-салони, спортивні зали, купатися в басейнах та все інше. Крім того, на круїзних лайнерах розташовані декілька ресторанів, барів, фуршетна лінія. Зазвичай, ресторани можуть бути з різноманітними кухнями. Можуть бути і середземноморська кухня, японська, американська, китайська і так далі. У багатьох круїзних компаніях завжди є головний ресторан, куди приходять відпочиваючі на вечерю. Це головна подія на судні кожний вечір. В таких ресторанах працюють найвідоміші шеф-кухарі світу. Вони не просто готують страви, а перетворюють цей процес у високе мистецтво. Протягом круїзу тривалістю 8-10 днів використовується більш 3500 різних інгредієнтів для приготування кулінарних шедеврів. Крім основних ресторанів на борту, обслуговування в яких включено у вартість круїзу, за невелику додаткову плату туристи на борту лайнера

можуть взяти участь у цікавому гастрономічному заході – відвідати клубний ресторан типу «а ля карт». Тобто спробувати страви з усього світу [1]. Ресторани такого типу ексклюзивні і надзвичайно елегантні, вони відрізняються витонченістю сервіровки і висококласною якістю обслуговування. Майстри своєї справи – сомельє і офіціанти – допоможуть туристам з вибором страв та вин.

Один із яскравих прикладів такого гастрономічного туру в круїзі може запропонувати круїзна компанія Princess Cruises, яка організовує такі тури спільно з відомим кулінарним виданням «Bon Appetit» [2]. Вони пропонують екскурсії до кращих міських кухарів тієї країни, куди прибуває круїзний лайнер. З детальним вивченням місцевих інгредієнтів, способів приготування та поради. А в ті дні, коли лайнер не заходить в порт, а курсує по маршруту, пропонують кухню саме тієї країни, в якій в даний момент знаходяться.

Переваги круїзного туризму над іншими видами туризму є в тому, що здебільшого такі тури організовані по системі «все включено», тобто це безкоштовне харчування, користування спортивними залами, відвідання всіх концертів, шоу, вистав, дискотек. А також, ще однією перевагою є система «безвіз» – протягом 72 годин знаходження в порту будь-якого міста. Пасажири спокійно можуть перебувати в тій чи іншій країні без візи, ходити на екскурсії, гуляти містом. Єдиним недоліком таких круїзів вважається дорога ціна самого туру. Не кожний може дозволити собі відправитись в круїз. Хоча, останнім часом, з цього приводу прослідковується тенденція створення бюджетних круїзних турів.

Не обов'язково здійснювати гастрономічну подорож тільки через компанію Princess Cruises, адже зараз кожна круїзна компанія пропонує на борту своїх лайнерів декілька ресторанів з різноманітними всесвітньовідомими стравами. Тим самим, турист поєднує, як мінімум, гастрономічний туризм з круїзним туризмом, який, в свою чергу, можна вважати мультиатрибутивним продуктом, який поєднує в собі ряд інших видів туризму.

Література

1. Стаття «Особливості харчування на борту круїзного лайнера» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.tourprom.ru/cruise/article/osobennosti_pitanija_na_bortu_k_ruiznogo_lainera/
2. Стаття «Гастрономічний туризм в круїзах Princess Cruises» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://breeze.ru/news/534-gastronomicheskie-ekskursii-na-princess-cruises>