

ВВГУ

ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»

XXV

Материалы Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ВУЗОВ –

**НА РАЗВИТИЕ
ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО
РЕГИОНА РОССИИ
И СТРАН АТР**

4–7 апреля
2023 г.
В четырех томах

Том 3

ISBN 978-5-9736-0710-4 (Т. 3)



9 785973 607104



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Владивостокский государственный университет»

**ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ВУЗОВ –
НА РАЗВИТИЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА
РОССИИ И СТРАН АТР**

Материалы XXV международной научно-практической
конференции студентов, аспирантов и молодых ученых
4–7 апреля 2023 г.

Том 3

Под общей редакцией д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой

Электронное научное издание

Владивосток
Издательство ВВГУ
2023

УДК 378.4
ББК 74.584(255)я431
И73

**Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальне-
И73 восточного региона России и стран АТР : материалы
XXV международной науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых
ученых (г. Владивосток, 4–7 апреля 2023 г.) : в 4 т. Т. 3 / под общ. ред. д-ра
экон. наук Т.В. Терентьевой ; Владивостокский государственный университет ;
Электрон. текст. дан. (1 файл: 6,08 МБ). – Владивосток: Изд-во ВВГУ, 2023. –
1 электрон., опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Intel Pentium (или ана-
логичный процессор других производителей), 500 МГц; 512 Мб оперативной
памяти; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); 5 Мб свободного дис-
кового пространства; операц. система Windows XP и выше; Acrobat Reader, Foxit
Reader либо любой другой их аналог.**

ISBN 978-5-9736-0710-4

DOI: <https://doi.org/10.24866/0710-4>

Включены материалы XXV международной научно-практической конференции сту-
дентов, аспирантов и молодых ученых «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие
Дальневосточного региона России и стран АТР», состоявшейся во Владивостокском государ-
ственном университете (г. Владивосток, 4–7 апреля 2023 г.).

Том 3 включает в себя следующие секции:

- ФИЛОСОФСКИЕ КОНТЕКСТЫ СОВРЕМЕННОСТИ.
- ПСИХОЛОГИЯ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ.
- ИННОВАЦИИ В ИНДУСТРИИ МОДЫ.
- КУЛЬТУРА В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ
- АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ АРХИТЕКТУРЫ.
- КАЧЕСТВО УСЛУГ И ТЕХНОЛОГИЙ.
- СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ ТУРИСТСКИХ ДЕСТИНАЦИЙ.
- ОРГАНИЗАЦИЯ ТРАНСПОРТНЫХ ПРОЦЕССОВ.
- ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (КОНЦЕПЦИИ, ИННОВАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ).
- ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ – НОРМА СОВРЕМЕННОЙ ЖИЗНИ.
- СОВРЕМЕННЫЙ СПОРТ.

УДК 378.4
ББК 74.584(255)я431

Электронное учебное издание

Минимальные системные требования:

Компьютер: Pentium 3 и выше, 500 МГц; 512 Мб на жестком диске; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); привод CD-ROM. Операционная система: Windows XP/7/8.

Программное обеспечение: Internet Explorer 8 и выше или другой браузер; Acrobat Reader, Foxit Reader либо любой другой их аналог.

ISBN 978-5-9736-0710-4

© ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет», оформление, 2023
Под общей редакцией д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой

Компьютерная верстка М.А. Портновой

690014, г. Владивосток, ул. Гоголя, 41

Тел./факс: (423)240-40-54

Подписано к использованию 10 октября 2023 г.

Объем 6,08 МБ. Усл.-печ. л. 30,26

Тираж 300 (I–25) экз.

СОДЕРЖАНИЕ

Секция. Философские контексты современности	7
Философия феминизма: объективация женщин в массовой культуре	7
А.О. Москвитина бакалавр	7
Искусственный интеллект: возможности моделирования мышления человека	10
Ю.О. Полищук бакалавр	10
Концептуальные подходы к реализации молодежной политики в России	14
С.С. Сергутин, П.А. Шрейдер бакалавры	14
ТРАНСФОРМАЦИЯ ГУМАННОСТИ КАК НРАВСТВЕННОГО ПРИНЦИПА В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ	17
Р.Е. Сютик студент	17
Секция. Психология на современном этапе	21
Самооценка у школьников с разными параметрами самораскрытия способностей	21
О.Д. Волкова бакалавр	21
Роль метакогнитивных свойств личности в изучении математики	24
Д.Д. Дейкун магистрант	24
ЛИЧНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ НА ПРИМЕРЕ ТЕХНОЛОГИИ И.С.ЯКИМАНСКОЙ	26
Е.М. Камилавочникова бакалавр	26
Взаимосвязь между социально-психологической дистанцией в детско-родительских отношениях и уровнем доверия человека к окружающим	29
В.А. Почапский, А.А. Елшина бакалавры	29
Профессиональное самоопределение будущего педагога-психолога	33
Е.С. Стасюк бакалавр	33
Использование VR-технологий в психотерапии и психологическом консультировании в России и за рубежом: сравнительный анализ	37
З.Д. Фоминов студент	37
Взаимосвязь стратегий совладающего поведения и стилей юмора у молодых людей	42
Е.Ю. Хомякова бакалавр	42
Педагогические основы формирования у школьников готовности к профессиональному выбору	47
А.А. Шинковская бакалавр	47
Секция. Инновации в индустрии моды	51
Психологическое состояние в профессиональной деятельности у диспетчеров аэропорта города Владивостока	51
А.С. Высоцкая бакалавр	51
Выбор конструктивно-технического решения корсетных изделий с учетом адресного проектирования	55
А.К. Овчинникова бакалавр Е.А. Розанова канд. техн. наук, доцент	55
Разработка классификаций кружевных полотен на основе ретроспективного анализа	59
Н.А. Савинова магистрант Е.А. Розанова канд. техн. наук, доцент	59
Выявление мнения жителей г. Владивостока об имидже магазинов одежды российских брендов	63
Д.В. Шаймуратова бакалавр Л.А. Мельникова канд. культурологии, доцент	63
Секция. Культура в современном мире	68
Портрет студента ВВГУ с точки зрения предпочтений в кино	68
А.Э. Антонюк, Д.Д. Соломова, В.С. Лазарев бакалавры	68
Современные приёмы построения диджитал-коммуникации в образовательном пространстве на примере ВВГУ	71
А.Д. Зиновьева бакалавр Т.В. Метляева канд. культурологии, доцент	71

Выявление региональной и социокультурной идентичности студентов ВВГУ	78
В.А. Мигашко бакалавр И.С. Кочеткова канд. ист. наук, доцент	78
Особенности продвижения транспортных услуг по перевозке грузов	81
В.Н. Попова бакалавр Л.А. Мельникова канд. культурологии, доцент	81
Секция. Актуальные проблемы архитектуры	86
Особенности оформления общественных пространств посредством настенной живописи в Китае: исторический обзор	86
Вэй Дантун аспирант Л.А. Мельникова канд. культурологии, доцент	86
Секция. Качество услУГ и технологий	92
Методы обучения персонала гостиничного предприятия (на примере г. Владивостока)	92
А.А. Васюков бакалавр А.В. Перфильев канд. хим. наук, доцент	92
Инновационные технологии анимационного сервиса на предприятиях общественного питания	95
А.Э. Горбатенко бакалавр Г.А. Гомилевская канд. экон. наук, доцент	95
Современные тенденции продвижения гостиничных услуг г. Владивостока	100
А.В. Карпенко бакалавр В.К. Шевченко ассистент	100
Анализ внешних и внутренних факторов, влияющих на развитие гостиничного рынка г. Владивостока	106
В.В. Панфилова бакалавр А.В. Перфильев канд. хим. наук, доцент	106
Дополнительные услуги предприятий питания на рынке г. Владивостока	110
У.Н. Полищук бакалавр Е.В. Шеметова старший преподаватель	110
Гастрономические мероприятия как инструмент профориентационной работы	113
К.В. Русакова бакалавр Е.В. Шеметова старший преподаватель	113
Внедрение инновационных технологий в сферу гостиничного обслуживания (на примере информационных терминалов)	118
О.А. Стрельцова бакалавр А.В. Перфильев канд. хим. наук, доцент	118
Использование интернет-рекламы в продвижении гостиничных услуг (на примере г. Владивостока)	121
М.А. Федюнина бакалавр А.В. Перфильев канд. хим. наук, доцент	121
Оценка социально-психологических факторов трудовой мотивации работников службы приема и размещения (на примере гостиничного предприятия 5* города Владивостока)	124
Е.С. Хворостова бакалавр Г.А. Гомилевская канд. экон. наук, доцент	124
Секция. Современные тренды развития туристских дестинаций	128
Программный метод в развитии экovolонтерского туризма (на примере национального парка «Земля леопарда»)	128
Ю.А. Алишаускас бакалавр	128
Современные тенденции развития горнолыжного туризма в России	135
П.С. Борисова бакалавр И.С. Михина канд. экон. наук, доцент	135
Анализ «дальневосточных завтраков» в системе общественного питания города Владивостока	139
П.М. Валл бакалавр В.Г. Ден доцент	139
Анализ выставочной деятельности в туристской индустрии РФ	146
М.А. Желудкова бакалавр И.С. Михина канд. экон. наук, доцент	146
Аудиогиды в разработке авторских туров (на примере Приморского края)	151
С.А. Задворная бакалавр В.Г. Ден доцент	151
Возможности использования новой русской кухни в продвижении города Владивостока	157
М.Р. Кестер бакалавр В.Г. Ден доцент	157

Научно-популярный туризм как новый тренд развития Владивостокской туристской дестинации	162
М.А. Куликова бакалавр А.В. Перфильев канд. хим. наук, доцент	162
ЭКОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ АВТОТУРИЗМА В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ	166
Ю.В. Макарова бакалавр А.Ю. Кононов канд. экон. наук, доцент	166
Форматы гостиниц для туристов при путешествии с домашними питомцами	169
Д.А. Проскурина бакалавр Г.А. Гомилевская канд. экон. наук, доцент	169
Тенденции развития выездного туризма в Российской Федерации	176
А.А. Светлакова бакалавр И.С. Михина канд. экон. наук, доцент	176
Особенности организации экстремального туризма в Приморском крае	180
А.С. Чавдарь, А.Е. Слепченко бакалавры А.Ю. Кононов канд. экон. наук, доцент	180
Секция. Организация транспортных процессов	184
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ТРАНСПОРТНО-ЭКСПЕДИТОРСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРИМЕРЕ ООО «ТЭК РУСЛЕН»	184
Т.А. Антонов бакалавр Ю.В. Соломахин канд. тех. наук, доцент	184
Развитие транспортно-складских комплексов г. Владивостока и близлежащих районов	188
А.А. Борвенко, Д.А. Мячин бакалавры Г.И. Попова старший преподаватель	188
Перспективы развития поставок автозапчастей и автомобилей из Японии	191
И.С. Величко магистрант О.В. Гриванова канд. техн. наук, доцент	191
Технологии онлайн-мониторинга местоположения контейнеров	197
А.А. Пережогин, С.О. Горина, И.И. Шабалин бакалавры	197
Анализ тенденции и перспективы развития транспортной отрасли, влияющие на деятельность ООО «ПРИМТРАНСФЕР»	200
Г.М. Катамадзе бакалавр	200
Бенчмаркинг: сущность, виды и процедуры	203
Е.А. Кирик, Г.Т. Петросян, А.А. Гарайкина бакалавры	203
Снижение затрат на логистику за счёт использования алюминия при изготовлении контейнеров	207
А.Р. Осипов бакалавр Г.И. Попова старший преподаватель	207
Оптимизация процесса перегруза контейнеров на территории ПАО «ВМТП» г. Владивосток	210
А.С. Седина бакалавр А.А. Яценко старший преподаватель	210
Совершенствование методов ремонта гидромеханических трансмиссий	214
Д.А. Файзуллаев бакалавр	214
Выбор оптимального способа доставки скоропортящегося груза в междугородном сообщении	217
Д.А. Флоря бакалавр А.А. Яценко старший преподаватель	217
Изучение рынка логистических компаний Приморского края	221
Н. Питеркин, М. Тарабанько, А. Шевчук бакалавры	221
Секция. Физическая культура (концепции, инновации, технологии)	226
РАЗВИТИЕ КООРДИНАЦИОННЫХ СПОСОБНОСТЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ СПЕЦИАЛЬНЫХ УПРАЖНЕНИЙ БОКСА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 7-9 КЛАССОВ	226
К.К. Долгов бакалавр	226
ПОВЫШЕНИЕ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОГО И ПСИХОЭМОЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ ДЕВУШЕК СРЕДСТВАМИ SUP-BOARD	229
В.Ю. Дядюша бакалавр Н.В. Мазитова канд. пед. наук, доцент	229
Взаимодействие физической нагрузки и гормональной системы	232
А.С. Комаров бакалавр О.О. Шумская преподаватель	232

К вопросу о формировании основ здорового образа жизни у детей младшего школьного возраста	235
А.Н. Неверова студент	235
Секция. Физическая культура и спорт – норма современной жизни	239
Роль физической культуры в жизни студентов	239
Е.С. Давыденко бакалавр Ю.Э. Гудков канд. пед. наук, доцент	239
Киберфизкультура как новационное направление молодежного физкультурно-спортивного движения современности	242
М.А. Калугин бакалавр Т.А. Кудра преподаватель	242
Особенности применения средств физической рекреации, направленных на снижение гиподинамии студентов	246
В.Э. Мышко бакалавр Ю.Э. Гудков канд. пед. наук, доцент	246
Анимационные технологии на основе сказочных сюжетов, как средство преодоления признака водобоязни на занятиях по плаванию учащихся младших классов	249
К.Ю. Нижегородова бакалавр Н.В. Мазитова канд. пед. наук, доцент	249
Секция. Современный спорт	254
Особенности технической подготовки боксеров 12–13 лет на этапе спортивной специализации	254
Ф.А. Артушева студент	254
Е.П. Шарина канд. пед. наук, доцент	254
Совершенствование скоростно-силовых способностей боксёров тренировочной группы 3 года обучения	257
У.Н. Луферова студент Е.П. Шарина канд. пед. наук, доцент	257

7. Кобяк М. Мировой рынок гостинично-туристских услуг // Туризм: практика, проблемы, перспективы. – 2018. – №2. – С. 46–48.
8. Планирование на предприятии туризма: учеб. пособие для студентов, обучающихся по специальности 060800 "Экономика и упр. на предприятии туризма и гостинич. хозяйства" / Е.И. Богданов, О.Н. Кострюкова, В.П. Орловская, П.М. Фенин; под ред. Богданова Е.И. – Санкт-Петербург.: Бизнес-пресса, 2021. – 288 с.
9. Гуляев В.Г. Туризм: экономика и социальное развитие: учеб. пособие. – Москва: Финансы и статистика, 2019. – 303 с.: ил., табл. – Библиограф.: с. 295–301.
10. Арни У. Мировой атлас горнолыжных курортов // Журнал. – Москва: Гранд-Фаир, 2018. – 224 с.
11. Здоров А.Б. Экономика туризма: учеб. пособие. – Москва: Финансы и статистика, 2012 – 272 с.
12. Жданова М.С., Бугова Н.В., Аверин Д. Горнолыжные курорты Европы: путеводитель / М. С. Жданова. – Москва: Аякс-пресс, 2022. – 300 с.
13. Землянская Н., Бархатова Н. Горнолыжные курорты Австрии. Зельден. Обергургл. Хохгургл. – Москва: Welcome, 2017. – 386 с.
14. Жукова М.А. Индустрия туризма: менеджмент организации. – Москва: Финансы и статистика, 2021. – 199с.: ил.; 21 см. – Библиограф.: с.191–198 (146 назв.).

УДК 796

АНАЛИЗ «ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЗАВТРАКОВ» В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОКА

П.М. Валл
бакалавр
В.Г. Ден
доцент

*Владивостокский государственный университет
Владивосток, Россия*

В современном мире туризм и поездки стали предметом повседневной деятельности большинства населения. При этом, путешествия для знакомства с особенностями местной кухни и кулинарными традициями сегодня становится все более популярным. Питание является основой любого туристского продукта. Необходимо отметить, что в системе питания человека завтрак является одним из важнейших приемов пищи в течение дня, однако не рассматривается как способ демонстрации кулинарной специфики и продвижения территории. В статье проанализирован рынок предприятий общественного питания в Приморском крае в аспекте предоставления завтраков, выявлена региональная специфика «дальневосточного завтрака». Выяснено, что в ресторанах города Владивостока нет отельного меню завтраков с региональными ингредиентами, однако обнаружены предприятия общественного питания, использующие в работе дальневосточные продукты и разрабатывающие на их основе рецепты новые блюда.

Ключевые слова: *гастрономический туризм, общественное питание, здоровое питание, завтрак, дальневосточная кухня, дальневосточный завтрак.*

"FAR EASTERN BREAKFAST" IN THE SYSTEM OF VLADIVOSTOK' FOOD SERVICE INDUSTRY

In today's world, tourism and travel have become a subject of daily activities for the majority of the population. At the same time, traveling to get acquainted with the peculiarities of local cuisine and culinary traditions is becoming more and more popular today. Nutrition is the basis of any tourist product. It should be noted that in the human food system, breakfast is one of the most important meals during the day, but it is not considered as a way to demonstrate the culinary specifics and promote the territory. The article analyzes the market of catering enterprises in Primorsky Krai in the aspect of providing breakfasts, revealing the regional specificity of the "Far Eastern breakfast. It was found that there is no hotel breakfast menu with regional ingredients in the restaurants of Vladi-

vostok, but found catering companies that use Far Eastern products in their work and develop recipes for new dishes based on them.

Keywords: *gastronomic tourism, public catering, healthy eating, breakfast, Far Eastern cuisine, Far Eastern breakfast.*

Введение

Путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни и кулинарными традициями сегодня становится все более популярным. Переориентация туристских потоков и смена интересов потребителей на внутренние туристские продукты привели к быстрому развитию гастрономического туризма, в том числе на региональном уровне. Почти каждый регион Российской Федерации может предоставить потребителю аутентичный и интересный гастрономический турпродукт.

Местную кухню можно рассматривать как туристский ресурс территорий, позволяющий создать новые туристские продукты и открыть новые грани туристской дестинации. Связь гастрономии и туризма способствует увеличению притока туристов и срока их пребывания, увеличивая прибыль от туристской деятельности.

В гастрономическом туризме важную роль занимает система общественного питания. Продвижение различных вариантов питания с сохранением региональной идентичности территории и ее жителей повышает туристскую привлекательность места.

Необходимо отметить, что в системе питания человека завтрак является одним из важнейших приемов пищи в течение дня.

Многоопытные туристы нуждаются в новых гастрономических туристских продуктах, а запрос на аутентичность и использование местных ингредиентов требует внесения изменений в привычные для потребителей приемы питания. Согласно данным руководителя проекта «Гастрономическая карта России» необходимо сконцентрироваться на разработке таких опций, как, «региональный завтрак» в средствах размещения и в ресторанах региона [1].

Интерес к региональным продуктам, презентующим гастрономическую специфику территории, тяга «к корням» (традиционные рецепты, национальные кухни, традиции и т.п.) и необходимость в продвижении региональных кухонь, в особенности за счет отдельных повседневных приемов пищи обуславливает актуальность выбранной темы.

Объект исследования – система общественного питания города Владивостока в аспекте развития гастрономического туризма.

Предметом исследования является «дальневосточный завтрак» в системе общественного питания.

Цель исследования – проанализировать предприятия общественного питания в аспекте предложения завтраков в городе Владивостоке.

В ходе исследования был решен ряд задач:

- исследование мирового и отечественного опыта организации завтраков;
- изучение рынка предприятий общественного питания в городе Владивостоке, в том числе в предоставлении завтраков;
- анализ ресурсной базы дальневосточных завтраков: региональный аспект;
- определение кулинарных предпочтений потребителей завтраков на предприятиях общественного питания города Владивостока.

Основная часть

Гастрономический туризм – новое направление развития мирового туризма, которое является одним из возможных направлений сохранения и развития экономики традиционного хозяйства, культурного наследия и фактором устойчивого развития территорий. Целью гастрономических туров является знакомство с особенностями кухни той или иной страны, местной рецептуры, которая веками вбирала в себя традиции и обычаи местных жителей, их культуру приготовления и подачи пищи [1].

Составляющей индустрии гастрономического туризма и основой любого тура является питание гостей. В туризме в целом важно поддержание и продвижение различных вариантов питания, что позволяет, помимо удовлетворения физиологической потребности, сохранить региональную идентичность территории и повысить ее туристскую привлекательность.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье человека, обеспечивает нормальное физическое развитие, способствует профилактике заболеваний, повышает работоспособность человека и создает условия для адаптации к окружающей среде.

Для обеспечения безопасности здоровья необходимо придерживаться определенных принципов в течение всей жизни:

- качество продуктов и разнообразие ежедневного меню;
- объём потребляемой пищи и умеренность рациона;
- режим питания, включающий 4–5 приемов пищи с равномерными промежутками между ними;
- ежедневное употребление минимум 400 г. свежих овощей и фруктов [2].

Отметим, что возросший в период обострения пандемии COVID-19 интерес к здоровому образу жизни будет оставаться в центре внимания. Гастрономия в 2022 году во многом привязана к лучшим традициям правильного сбалансированного питания – выбору фермерских продуктов, в том числе полуфабрикатов, выращиванию собственной зелени на подоконниках, сокращению в рационе доли животной пищи, покупке хлебобулочных изделий из цельнозерновой, ржаной, кукурузной или рисовой муки [3]. В то же время, люди продолжают употреблять на завтрак нерекомендуемые продукты (бутерброды, выпечку, кофе) [4].

Существует не так много исследований о значении завтрака для здоровья человека и о влиянии ежедневного утреннего приёма пищи на дальнейшее пищевое поведение человека в течение дня. По словам диетолога клиники «Мейо» в Рочестере (США) Кэтрин Зерацки «Утренний прием пищи способствует более сбалансированному питанию. Лучшие варианты для утреннего приема пищи – злаки и фрукты, которые наполняют энергией, или молочные продукты, яйца и, например, бобовые, которые помогают контролировать голод» [5].

Так, формула здорового завтрака – это сочетание сложных углеводов, белков (углеводы – для выработки энергии и активности мозговой деятельности, белки – для роста мускулатуры и тканей), [6] ряда витаминов и минералов (А, В1, В2, В3, С, D, Е) [7].

Самыми распространенными ингредиентами завтраков считаются: яйца, творог, злаки, цельно зерновая пшеничная мука, хлеб [8].

Исследование завтраков разных стран мира показало, что в качестве первого приема пищи используются различные по вкусовым предпочтениям продукты и блюда. В список 50 лучших завтраков мира входят: Англия (яйца, бекон, сосиски, бобы, грибы, картофельные котлетки); Израиль (салат, молочные сыры, запеченный баклажан, маринованный перец, салат из консервированного тунца); Нидерланды (хлеб с сыром, ветчиной, джемом, медом, шоколадной или фруктовой крошкой); Турция (яйца, нарезанные помидоры и огурцы, джем и мед, хлеб, приправленное специями мясо); Мексика (говядина, чилекилес, начос, сыр, фасоль); Корея (смесь из маринованных овощей, кимчи, рис, яичница); Перу (севиче – блюдо из свежей рыбы и морепродуктов, маринованных в соке лимона или лайма, и приправленных перцем чили); Индия (картошка с карри и бобами, лепешка с луковой или сырной начинкой); Египет (стручковая фасоль, нут, чеснок и лимон) [9].

Рейтинг популярных завтраков 2021-2022 г. представлен на рис. 1. Опрос участников провел портал «Nometogo» [10].



Рис.1. Рейтинги завтраков в 2021–2022 гг.

Составлено автором по [10]

Практически во всех странах респонденты выбирают кофе, выпечку или различные виды бутербродов в качестве основных блюд на завтрак (Франция, Испания, Италия, Нидерланды). В Греции самые популярные завтраки – йогурт, фрукты и пироги «тиропита».

В России, как и во всем мире, растет тренд на потребление здоровой пищи и функциональное, сбалансированное питание [11]. Россия – одна из немногих стран, где на государственном уровне создается, развивается и поддерживается среда устойчивого здорового питания в рамках проекта «Здоровое питание» нацпроекта Роспотребнадзора «Демография». Основные цели проекта – снижение доли россиян, страдающих ожирением; увеличение продолжительности и качества здоровой жизни; внедрение принципов здорового питания среди населения страны; продвижение таких понятий, как качество и безопасность продукции; повышение осознанности граждан в вопросах питания [12].

Исследование питания в регионах страны показало, что больше всех едят в России жители Сибири – на человека в среднем приходится 2650 ккал, и Дальневосточного федерального округа – 2610 ккал [13], что объясняется и потребностью большего количества энергии в связи с суровыми климатогеографическими условиями проживания.

Наиболее распространена «культура завтраков» в центральной части России, а именно в Москве и Санкт-Петербурге. Лучшими завтраками по версии сайта «Афиша рестораны» являются: гречневая каша с пармезаном, омлет с крабом, дранник с лососем, лепешка с артишоками и пармой, скрембл с креветками и боттаргой из желтка, картофельный гратен, японский безглютеновый панкейк, омлет с рикоттой, грибами и трюфелем, оладьи из цукини; сырники с вареньем из черной смородины, каша из кедровых орехов, тост с лисичками и козьим сыром, жареная краковская колбаса с картошкой и яйцом-пашот, жареный банан с гранолой и греческим йогуртом [14].

Рейтинг завтраков в России в 2021–2022 гг. показал следующее (рис. 2) [15].

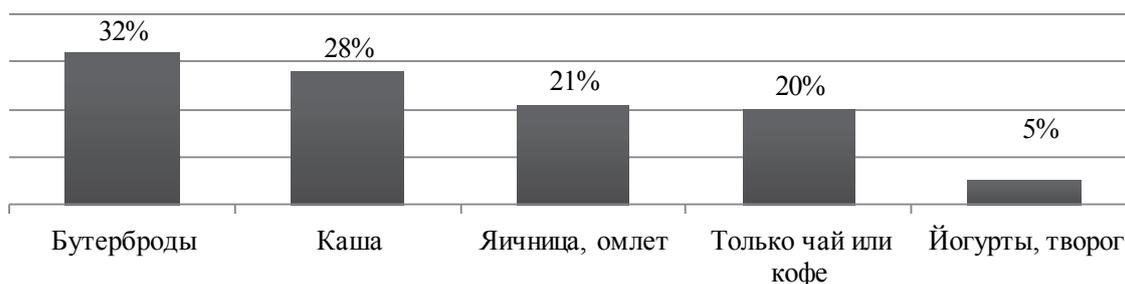


Рис.2. Рейтинг завтраков в России в 2021–2022 гг. (количество проголосовавших в %)

Составлено автором по [15].

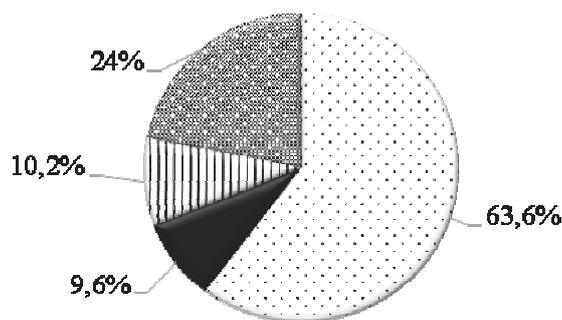
Самыми популярными завтраками являются бутерброды, за них проголосовало 32% людей; каши – 28%; яичница, омлет – 21%; только чай или кофе – 20%; йогурты, творог – 5%.

Выяснилось, что с 1 января по 1 октября 2022 года в сравнении с 2021 годом в России вырос спрос на использование сервисов доставки, согласно которым наблюдается рост заказов на мясную продукцию в утренние часы (вареные колбасы +165%, ветчины + 207%, варенокопченых колбас + 219%), хлопьев (+140%) и йогуртов (+102%). Из готовых блюд на завтрак чаще всего выбирают сырники, запеканки, каши, сытные и сладкие блины [16].

Система общественного питания, в Приморском крае активно развивающаяся сфера деятельности, которая постоянно подстраивается под изменяющийся стиль жизни современного человека. Показательно, что с 2015 по 2020 годы количество мест массового размещения и общественного питания выросло с 2880 ед. до 3307 ед. [17].

Структура рынка общественного питания Приморского края представлена на рис. 3 [18].

Наибольшее количество предприятий общественного питания зарегистрировано в городе Владивостоке (63,6%); следующие по количеству предприятий – Уссурийск (10,2%) и Находка – 9,6% [18].



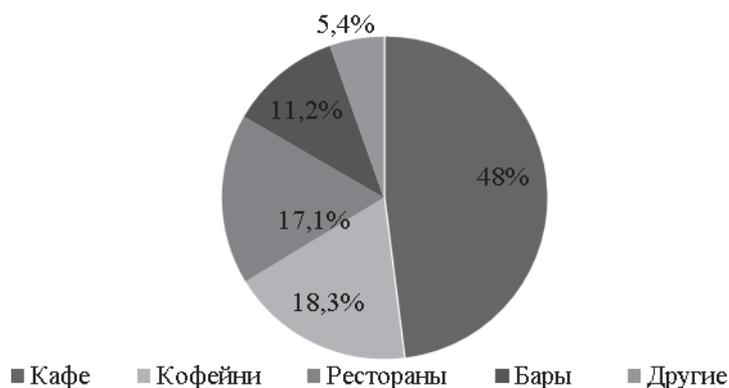
■ Владивосток ■ Находка ■ Уссурийск ■ Другие

Рис. 3. Распределение предприятий общественного питания по Приморскому краю

Составлено автором по [18].

В связи с тем, что больше половины рынка общественного питания Приморья сосредоточено в городе Владивостоке, целесообразным видится рассмотреть предприятия города.

На рисунке 4 представлено процентное распределение по типам предприятий общественного питания в городе Владивостоке [19, 20].



■ Кафе ■ Кофейни ■ Рестораны ■ Бары ■ Другие

Рис. 4. Предприятия питания г. Владивостока по типам

Составлено автором по [19, 20].

В городе Владивостоке, по количеству преобладают кафе (48%), кофеен – 18,3%, ресторанов – 17,1%, баров – 11,2%, другие – 5,4%.

Можно назвать следующие рестораны, специализирующиеся на завтраках: «GUSTO gastrobar», «Cantina bar», «Argentum», «Crust cafe», «Torro Grill», «Миллионка», «Port Avenue», «Michelle», «Moloko&Mёд», «PastaMore», «Del Mar», «Ностальгия», «Gastroli Grill». Все рестораны предприятия предоставляют блюда из творога, яиц и сыра, каши, различные виды сэндвичей, хлеб и хлебобулочные изделия с топпингами и начинками.

Помимо ресторанов завтраки также представлены в ряде кафе города Владивостока: «STUDIO», «Практика», «Кофемолка», «Hélsy», «Чепуха», «Le dessert», «Пекарня Мишеля», «Coffee Machine». Наиболее часто встречающиеся в меню предприятий завтраки – это сырники с различными соусами, яйцо-пашот, брускетты.

Использование региональных ресурсов для завтраков в системе общественного питания Приморского края служит привлечением нового потребителя в числе жителей и гостей города, однако является наименее распространенным среди предприятий.

В аспекте использования региональных кухонь для привлечения туристов можно говорить о дальневосточной кухне, как о новом гастрономическом феномене, возникшим на Тихоокеанском побережье России и вобравший в себя традиции переселенцев, коренных народов, домашней кухни жителей Дальнего Востока вместе с азиатскими заимствованиями, формирующийся с середины XVII века и до наших дней.

Особенные природные условия тихоокеанских регионов Дальнего Востока сформировали набор таежных и морских видов флоры и фауны, обладающих необычайно высокой концентрацией биологически активных веществ. Морская и лесная охота, сбор дикоросов – неотъемлемая часть культуры местных жителей. Дальневосточная кухня использует «дикие» продукты и культивируемые (мидия, трепанг, гребешок), выращиваемые в естественной среде [21].

Сегодня современная дальневосточная кухня выражает стремление дальневосточников из разнородных и противоречивых культур сделать яркую и независимую идентичность. Рестораны столицы Приморского края регулярно организуют гастрономические ужины и дегустации и участвуют в общероссийских ресторанных событиях [22].

На наш взгляд, ресурсной базой для формирования дальневосточных завтраков в рамках развития региональной кухни являются морепродукты (приморский гребешок, дальневосточный трепанг, змееголов, иваси, камбала, корюшка), дикорастущие травы, местные грибы и ягоды (актинидия, амурский виноград, барбарис амурский, брусника, жимолость), орехи и мед (кедр корейский, кедровый стланик, маньчжурский орех, уссурийский мёд) [23].

В рамках исследования было запущено пилотное анкетирование с целью выявления заинтересованности жителей города Владивостока в региональных ингредиентах и завтраках с региональным акцентом.

В процессе исследования был выявлен список ежедневных завтраков жителей города Владивостока (табл. 1).

Таблица 1

Ежедневный завтрак жителей города Владивостока

Рейтинг	Блюдо	Количество в %
1	Блюда из яиц, запеканки домашнего приготовления	64,9
2	Каши (варёные и быстрого приготовления)	54,1
3	Сэндвичи, бутерброды	29,7
4	Йогурты, творожки (и другая кисломолочная продукция)	24,3
5	Печенья, бисквиты заводского производства	18,9
6	Колбасные изделия (колбаса, сосиски и т.д)	16,2
7	Фрукты и овощи	16,2
8	Домашняя выпечка	13,5

Составлено автором.

Согласно данным таблицы, чаще всего на завтрак люди употребляют продукты из яиц и запеканки домашнего приготовления (64,9%). Большой процент людей (54,1%) употребляют на завтрак каши (вареные и быстрого приготовления). Далее по процентному соотношению идут сэндвичи и бутерброды – 29,7%, йогурты и творожки – 24,3%, печенья и бисквиты домашнего приготовления – 18,9%, фрукты, овощи, колбасные изделия – 16,2%; наименьший процент у домашней выпечки – 13,5%.

Обработка данных анкетирования позволила определить, что большинство людей (75,2%) включают в рацион региональные ингредиенты, такие как варенья из приморских эндемиков, грибы, приморский мед, мясо морских животных, красную икру и некоторые виды рыб (в особенности красные).

Более того, большинство жителей (89,2%) проголосовало за внедрение региональных компонентов в завтраки на предприятиях общественного питания города.

Таким образом, в ходе опроса удалось установить основные блюда, которые жители города Владивостока предпочитают на завтрак (яйца, запеканки, каши и т.п.); а также положительное отношение к введению на предприятия общественного питания региональных ингредиентов и «дальневосточных завтраков».

По проведенному анализу рынка общественного питания можно заключить, что культура завтраков в городе не имеет широкого распространения, отдельных меню региональными зав-

траками нет, однако некоторые предприятия общественного питания фокусируются на работе с дальневосточными продуктами и разработке рецептов новых блюд.

Заключение

Большинство людей в современном мире завтраку уделяют особое внимание. Известно, что в туризме важно поддержание и продвижение различных вариантов питания, позволяющих сохранить региональную идентичность территории и повысить туристскую привлекательность.

Следует отметить, культура завтраков особенно развита в мире, однако в отношении России – лидирует Центральная часть страны (Москва и Санкт-Петербург). Основными ингредиентами завтраков в 2022 году стали: творог, каша, яйца, мука.

На территории Приморского края действуют более 1,5 тысяч предприятий общественного питания, однако специализирующихся на завтраках из них около 2% ресторанов и кафе, располагающихся в городе Владивостоке.

Базой для формирования «дальневосточных завтраков» в рамках развития региональной кухни должны выступить ингредиенты дальневосточной кухни (морепродукты, дикоросы, ягоды, орехи и мед).

Результаты анкетирования подтвердили гипотезу автора в необходимости внедрения региональных ингредиентов и продвижении культуры завтраков с дальневосточным акцентом.

1. Гастрономическая карта России [сайт]. – URL: <https://artmoskovia.ru/v-peterburge-obsudili-marshrut-gastronomicheskogo-puteshestviya-serebrya-noe-ozherele.html>

2. Значение правильного питания для здоровья – Текст: электронный // Medaboutm [сайт]. – URL: https://medaboutme.ru/articles/top_7_bolezney_iz_za_nepravilnoy_edy/

3. Гастрономические тренды 2021: как меняются продукты и привычки. – Текст: электронный // Центр международной торговли: [сайт]. – URL: <https://corp.wtcmoscow.ru/services/international-partnership/actual/gastronomicheskie-trendy-2021-kak-menyayutsya-produkty-i-privychki/>.

4. Опрос Россиян о любимых блюдах на завтрак. – Текст: электронный // НТВ [сайт]. – URL: <https://www.ntv.ru/novosti/2529621/>

5. Самые распространенные мифы о завтраке [сайт]. – URL: <https://mudrila.ru/5488>

6. Таблица сложных углеводов [сайт]. – URL: <https://littleone.com/publication/0-6121-tablica-slozhnyh-uglevodov>

7. Витамины, где содержатся, для чего нужны. – Текст: электронный [сайт]. – URL: <http://andrologmed.ru/wp-content/uploads/4/2/a/42a72b928508622e8832794adde3a331.jpeg> (дата обращения: 28.10.2022)

8. Распространённые ингредиенты завтраков – Текст: электронный // Russian/Food [сайт]. – URL: <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=926>

9. 50 лучших завтраков мира – Текст: электронный // Lifestyle [сайт]. – URL: <https://tengrinews.kz/mixnews/50-luchshih-zavtrakov-mira-255314/>

10. Завтраки в Европе – Текст: электронный // Euromag [сайт]. – URL: <https://www.euromag.ru/lifestyle/zavtraki-v-evrope-pravda-i-vumysel/>

11. О культуре питания в России. – Текст: электронный // Foodnews. – 2022. – 2 февраля. – URL: <https://foodnews-press.ru/zhizn/o-kulture-pitaniya-v-rossii>

12. Роспотребнадзор: 79% россиян выбирают здоровое питание. – Текст: электронный // Здоровое питание. – 2022. – 7 декабря. – URL: <https://здоровое-питание.пф/healthy-nutrition/news/rospotrebnadzor-79-rossiyan-vybirayut-zdorovoe-pitanie/>

13. Федеральная служба государственной статистики. – Текст: электронный [сайт]. – URL: <https://rosstat.gov.ru/>

14. Лучшие завтраки в Москве. – Текст: электронный // Афиша рестораны. – 2022. – 9 марта. – URL: <https://www.afisha.ru/msk/restaurants/luchshie-zavtraki-v-moskve/>

15. Аналитики назвали самые популярные завтраки в России. – Текст: электронный // Известия iz. – 2022. – 26 октября. – URL: <https://iz.ru/1416098/2022-1026/analitiki-nazvali-samye-populyarnye-zavtraki-v-rossii>

16. Пищевые тенденции-2022: рост популярности растений. – Текст: электронный // Foodnews. – 2022. – 5 апреля. – URL: <https://foodnews-press.ru/trendyi/2007-pishhevyie-tendenczii-2022-rost-populyarnosti-rastenij.-chast-1>

17. Федеральная служба государственной статистики. – Текст: электронный [сайт]. – URL: <https://rosstat.gov.ru/>

18. Предприятия общественного питания Находки, Уссурийска. – Текст: электронный // Библиофонд. Электронная библиотека студента [сайт]. – URL: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=901535#:~:text=Структура%20предприятий%20общественного>