

ВВГУ

ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»

XXVI

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

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ВУЗОВ –

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

10–12 апреля
2024 г.
В четырех томах
Том 1

ISBN 978-5-9736-0731-9 (Т. 1)



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 XXVI международной научно-практической
конференции студентов, аспирантов и молодых ученых
10–12 апреля 2024 г.

Том 1

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

Электронное научное издание

Владивосток
Издательство ВВГУ
2024

УДК 378.4
ББК 74.584(255)я431
И73

**Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальне-
И73 восточного региона России и стран АТР : материалы
XXVI международной науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых
ученых (г. Владивосток, 10–12 апреля 2024 г.) : в 4 т. Т. 1 / под общ. ред. д-ра
экон. наук Т.В. Терентьевой ; Владивостокский государственный университет ;
Электрон. текст. дан. (1 файл: 11,4 МБ). – Владивосток: Изд-во ВВГУ, 2024. –
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 978-5-9736-0731-9

Включены материалы XXVI международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона», состоявшейся во Владивостокском государственном университете (г. Владивосток, 10–12 апреля 2024 г.).

Том 1 включает в себя следующие секции:

- Актуальные вопросы международных отношений мир и регион в условиях глобальной трансформации.
- Приоритеты развития экономики и общества в условиях новых глобальных вызовов (секция только для аспирантов и соискателей).
- Теоретические и практические аспекты развития сферы туризма и гостеприимства (1-2 курс).
- Инновационные подходы к организации туристской и гостинично-ресторанной деятельности (3–4 курс).
- Медиакоммуникации в цивилизационных системах современного мира.
- Актуальные вопросы общества, экономики и права в современном мире.
- Страны АТР в аспекте языка и культуры.
- Актуальные проблемы науки и практики образования.
- Организация транспортных процессов.
- Индустрия туризма и гостеприимства теория, практика и тенденции развития.

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 978-5-9736-0731-9

© ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет», оформление, 2024
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 05.10.2024 г.

Объем 11,4 МБ. Усл.-печ. л. 51,51

Тираж 300 (I–25) экз.

<i>Лаевский П.В., Красова Е.В.</i> Влияние цифровизации на управление в организациях сферы физической культуры и спорта	128
<i>Лысенкова Е.Р., Волынчук А.Б.</i> Перспективы реализации государственной демографической политики в Дальневосточном федеральном округе	132
<i>Тао Лися, Вэйсинь.</i> Сравнительный анализ государственной поддержки развития преференциальных режимов в России и КНР	136
<i>Чжоу Цюань, Сунь Лимэй.</i> Оценка потенциала социально-экономического развития российского Приморья на основе увеличения добавленной стоимости сельскохозяйственного производства.....	140

Секция. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА (1–2 курс)

<i>Ганенко М.К.</i> Перспективы развития туризма Амурской области	145
<i>Мансурова Л.И., Петрова Г.А.</i> Формирование гостиничных услуг в условиях низкой сезонности (на примере отеля Юность г. Южно-Сахалинск)	148
<i>Салева М.В., Морозова Е.К., Шеметова Е.В.</i> Владивостокский гастро-компас: изучение гастрономического многообразия.....	153
<i>Строкова А.В.</i> Иммерсивные экскурсионные программы как индивидуальный подход к разнообразным аудиториям.....	156
<i>Ступина А.А., Кононов А.Ю.</i> Социальные медиа как инструмент продвижения в сфере туризма на примере Приморского края.....	161
<i>Ханская О.А., Шеметова Е.В.</i> Развитие научного туризма в Приморском крае.....	164
<i>Цитцер А.А., Ден В.Г.</i> Молодежный туризм: актуальность развития и сущность понятия	168
<i>Цой Е.А., Ден В.Г.</i> Внедрение цифровых технологий в гастротуризме на примере Приморского края	173
<i>Шинкаренко О.Д., Столярова В.К.</i> Анализ туристско-рекреационной инфраструктуры в национальных парках Приморского края	177

Секция. ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ТУРИСТСКОЙ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (3-4 курс)

<i>Бояркина А.С., Петрова Г.А.</i> Исследование удовлетворенности организацией досуга в ресторане «Супра Меоре» (г. Владивосток)	181
<i>Демидова У.А.</i> Автомобильный квест как ключевой стимул развития автомобильного туризма в Приморском крае	185
<i>Долженкова Д.И.</i> Анализ рынка гостиничных услуг г. Владивостока	191
<i>Заикина А.Э.</i> Подход к идентификации объектов гастрономического туризма.....	196
<i>Зотиков Д.А., Ден В.Г.</i> Ресурсы для развития кинотуризма в городе Владивостоке.....	202
<i>Лакиза А.Р.</i> Применение цифровых технологий для организации туристско-рекреационной деятельности в национальных парках России	207
<i>Мальцева К.А.</i> К вопросу об опыте организации деятельности тематических парков России	214
<i>Мединская А.И., Ден В.Г.</i> Использование чат-ботов в гастрономическом туризме (на примере Приморского края)	223
<i>Метелкина Д.А., Ден В.Г.</i> Продвижение турпродукта в социальных сетях.....	227
<i>Нехай А.А.</i> Оценка туристской привлекательности Артемовского городского округа (Приморский край)	232
<i>Никанорова В.В.</i> Организация досуга на предприятиях общественного питания на примере города Владивостока.....	243
<i>Никифорова О.Е.</i> Сравнительный анализ зарубежного и отечественного опыта применения программ адаптации персонала в сфере гостиничного бизнеса	249
<i>Путилина Т.А., Гомилевская Г.А.</i> Инновационные аудиогиды в отечественной экскурсионной практике	257
<i>Пятаков М.С.</i> Совершенствование работы службы приёма и размещения (на примере ЗАО «Бизнес-Центр «Парус»», г. Хабаровск).....	260
<i>Рискина В.А., Шеметова Е.В.</i> Использование средств маркетинга в ресторанном бизнесе на рынке г. Владивостока	264
<i>Русакова К.В., Шеметова Е.В.</i> Меню, как инструмент продвижения дальневосточной кухни.....	268

МЕНЮ, КАК ИНСТРУМЕНТ ПРОДВИЖЕНИЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЙ КУХНИ

К.В. Русакова, бакалавр

Е.В. Шеметова, старший преподаватель, кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

*Владивостокский государственный университет
Владивосток, Россия*

Аннотация. В статье рассматривается важность меню как инструмента продвижения дальневосточной кухни в ресторанных и кулинарных заведениях. Анализируется влияние составления меню на восприятие потребителя, популяризацию культурных особенностей дальневосточной кухни, а также повышение её конкурентоспособности на рынке пищевой индустрии.

Ключевые слова: меню, кулинарная индустрия, бизнес, клиенты, продвижение, дальневосточная кухня.

MENU AS A TOOL FOR PROMOTION OF FAR EASTERN CUISINE

Abstract. The article discusses the importance of the menu as a tool for promoting Far Eastern cuisine in restaurant and culinary establishments. The influence of menu design on consumer perception, the popularization of the cultural characteristics of Far Eastern cuisine, as well as increasing its competitiveness in the food industry market are analyzed.

Keywords: menu, culinary industry, business, clients, promotion, Far Eastern cuisine.

В современном мире кулинарной индустрии ресторанный сектор стал полем борьбы, где владельцы и управляющие должны постоянно внедрять новшества, чтобы привлечь и удержать клиентов. В такой динамичной среде меню становится ключевым инструментом в арсенале рестораторов, привлекая посетителей и отражая уникальную суть кухни, которую оно представляет. Данное исследование рассматривает роль меню в продвижении дальневосточной гастрономии, выясняя его значимость в области кулинарного маркетинга и взаимодействия с клиентами.

Цель исследования – на основании теоретических и практических аспектов проанализировать меню предприятий питания г. Владивостока, специализирующихся на дальневосточной кухне.

Задачи:

- охарактеризовать виды меню предприятий питания и требования, предъявляемые к ним;
- проанализировать меню предприятий питания г. Владивостока.

В статье использованы общенаучные методы научных исследований.

Меню предприятия питания – это перечень блюд, напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, имеющихся в продаже на предприятии общественного питания.

Меню предприятий общественного питания могут существенно различаться в зависимости от формата заведения, целевой аудитории и предлагаемой кухни. Существует множество классификаций меню: по времени действия, по способу составления, по способу подачи [1]. Таким образом, меню – это не только список блюд, это визитная карточка предприятия, инструмент маркетинга и планирования.

Меню имеют множество классификационных признаков:

- время действия: постоянное меню (основное); сезонное меню (обновляется несколько раз в год); специальное меню (для особых случаев – банкетное, праздничное, диетическое, постное, детское);
- способ составления: А ля карт (Alacarte), обеспечивающее максимальную гибкость выбора; комплексное меню (фиксированный набор блюд за определенную цену);
- способ представления гостю: бумажное меню (классический вариант, доступный в различных форматах); электронное меню (представлено на электронных устройствах (планшетах, сенсорах, экранах)).

Выбор типа меню зависит от множества факторов: концепции заведения, целевой аудитории, ценовой политики, сезона и особенностей кухни. Сочетание разных форматов позволяет удовлетворить потребности самых разных клиентов.

Меню – это ключевой инструмент маркетинга и планирования в ресторанном бизнесе. Успех заведения напрямую зависит от того, насколько грамотно составлено меню, где отражается общая концепция заведения, его стиль, атмосфера и целевую аудиторию. Блюда должны соответствовать специализации ресторана. Также важно выдерживать единый стиль и направление во всех элементах меню: от выбора блюд до дизайна. Необходимо учитывать вкусовые предпочтения, возраст, доход и культурные особенности целевой аудитории. Важно учитывать диетические ограничения и предлагать альтернативные варианты. Меню должно адаптироваться к сезонным изменениям, использовать сезонные продукты. Это гарантирует свежесть, качество и доступную цену. Также необходимо учитывать доступность продуктов на локальном рынке и возможность стабильных поставок.

Меню должно соответствовать технологическим возможностям кухни и предлагать сбалансированный выбор блюд: разнообразие вкусов и методов приготовления. Важно учитывать баланс белков, жиров и углеводов, предлагать блюда различной степени сытности. Цены должны соответствовать уровню заведения, качеству продукции и сложности приготовления. Важно учитывать цены конкурентов и предлагать конкурентные преимущества.

Меню должно быть эстетически привлекательным, удобным для чтения, с понятными формулировками. Важно выбрать подходящий шрифт, использовать качественные фотографии блюд, грамотно расположить информацию. Дизайн меню должен соответствовать стилю и концепции заведения, привлекать внимание и стимулировать аппетит.

Меню является отражением культурных традиций и особенностей региона. Дальневосточная кухня обладает богатым наследием, включающим разнообразные виды морепродуктов, уникальные способы приготовления и использование традиционных ингредиентов. Важно, чтобы меню отражало этот богатый культурный контекст, предлагая посетителям не только вкусные блюда, но и погружение в атмосферу дальневосточной кулинарии[2].

При разработке меню для ресторана необходимо уделить особое внимание ожиданиям и предпочтениям клиентов, особенно в контексте кулинарных предпочтений и культурных особенностей. В контексте дальневосточной кухни, подход к составлению меню должен учитывать богатое многообразие блюд, характерных для этого региона, а также уникальные традиции приготовления и использования ингредиентов.

Центральными компонентами меню могут стать разнообразные виды суши, сашими и роллов, отражающие специфику японской кухни, которая широко распространена в дальневосточном регионе. Следует также предложить традиционные блюда, приготовленные с использованием морепродуктов и трав, характерных для данного региона, таких как устрицы, креветки, водоросли и различные морские рыбы.

Однако необходимо учитывать, что в современном обществе все более распространены разнообразные диетические предпочтения и требования к питанию. Поэтому в меню должны присутствовать альтернативы для вегетарианцев и веганов, включая блюда на основе овощей, фруктов, орехов и зерен, а также специально разработанные соусы и заправки. Также, необходимо учитывать пищевые ограничения, такие как аллергии или непереносимость определенных продуктов, предлагая замену ингредиентов или альтернативные варианты блюд.

При составлении меню важно обеспечить баланс между различными видами блюд, учитывая предпочтения разнообразных групп клиентов, что может включать сочетание легких закусок, основных блюд и десертов, а также удовлетворение потребностей в различных вкусовых ощущениях.

При разработке меню следует учитывать сезонность ингредиентов и акцентировать внимание на использовании свежих, сезонных продуктов, что позволит создавать более вкусные и питательные блюда. Такой подход также способствует поддержанию устойчивости и экологической ответственности в области питания. Для привлечения внимания и удержания клиентов необходимо постоянное обновление и инновации в меню.

Данный аспект может включать эксперименты с новыми ингредиентами, разработку сезонных меню, а также предложение авторских блюд, отражающих творческий подход к приготовлению пищи. В контексте дальневосточной кухни, это может быть экспериментирование с использованием традиционных ингредиентов в новых рецептах или предложение современных интерпретаций классических блюд [3, 4].

Приморский край – это место, где можно найти рестораны на любой вкус, предлагающие блюда русской, европейской, паназиатской кухни и дальневосточной кухни. Меню является мощным инструментом, способным привлечь внимание гостей к уникальности дальневосточной кухни. Известные рестораны города Владивостока используют меню для продвижения региональной гастрономии [5].

Таблица

Анализ меню предприятий питания г. Владивостока

Критерии оценки	Предприятие питания			
	Zuma	Syndicate Portcafe	Миллионка	Огонёк
Соответствие заявленной концепции	+	+	+	+
Соответствие ценовой политике и уровня заведения	+	+	+	+
Соответствие ценовой политики и качества блюд	+	+	+	+
Наличие описание блюд	+	+	-	+
Широкий выбор блюд в каждой категории	+	+	+	+
Наличие меню для вегетарианцев и веганов	-	-	+	-
Сезонные предложения	+	+	-	+
Наличие авторских блюд	+	+	+	+
Информация об ингредиентах	+	+	+	+
Информация о размере порции	+	+	+	+
Наличие блюд дальневосточной кухни	+	-	+	-
Использование в блюдах локальных ингредиентов	+	+	+	+
Современная презентация блюда, отражающая кулинарные традиции региона	+	+	+	+
Наличие изображений блюд	+	+	-	+
Соответствие дизайна меню общей концепции и стилистики заведения	+	+	+	+
Наличие дополнительной информации	+	-	+	-

Несмотря на то, что Zuma позиционирует себя как ресторан паназиатской кухни, в меню присутствуют блюда с дальневосточными акцентами. Используются локальные морепродукты: гребешок, краб, трепанг, рыба местных пород. Однако, акцент сделан на современной интерпретации и авторской подаче, что несколько отделяет Zuma от традиционной дальневосточной кухни.

В меню SyndicatePortCafe дальневосточная кухня практически не представлена. Основной фокус сделан на европейскую и азиатскую кухни в формате городского кафе. Можно найти отдельные блюда с морепродуктами, но они не отражают специфику дальневосточной кухни.

Миллионка наиболее ярко представляет дальневосточную кухню в своем меню. Ресторан специализируется на традиционных блюдах региона, использует локальные продукты: дичь, рыбу, морепродукты. В меню можно найти строганину, уху по-дальневосточному, пельмени с крабом и другие аутентичные блюда.

Ресторан Огонёк не специализируется на ДВ кухне. Меню в основном состоит из блюд русской и советской кухни. В меню можно найти рыбные блюда, но они не имеют ярко выраженной региональной специфики.

Приморский край – место, где встречаются кулинарные традиции России, Китая, Японии и Кореи. Но истинный гурман стремится попробовать именно аутентичные блюда дальневосточной кухни. Для многих туристов и жителей города этот аспект является важным. Поэтому меню должно в полной мере передавать всю информацию о традиционной кухне Дальнего Востока.

В заключение необходимо отметить, что меню играет ключевую роль в продвижении дальневосточной кухни, позволяя заведениям привлечь внимание и удовлетворить потребности клиентов. Правильно составленное меню способно не только продемонстрировать богатство культурных традиций региона, но и сделать кулинарный опыт посетителей более насыщенным и запоминающимся.

Важно постоянно развивать и совершенствовать меню, адаптируя его под изменяющиеся вкусовые предпочтения и требования рынка, чтобы успешно продвигать дальневосточную кухню как часть мировой кулинарной культуры.

1. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Текст: электронный [сайт]. – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/ (дата обращения: 17.03.2024).

2. Балынин К.А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма // Сервис в России и за рубежом. – 2017. – №1 (71). – С. 97-107.

3. Иванов В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. – 2018. – №2. – С. 105-112.

4. Морозов А.А. Гастрономический туризм: к истории понятия // Экономика и бизнес: теория и практика. – 2019. – №2. – С. 87-92.

5. Справочник предприятий общественного питания г. Владивостока. – Текст: электронный [сайт]. – URL: <https://www.vl.ru/vladivostok/cafe> (дата обращения: 22.03.2024).

УДК 728.51

ЭКОКВЕСТ КАК СОВРЕМЕННАЯ ФОРМА ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

М.В. Сидорова, студент

В.К. Столярова, ассистент кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

*Владивостокский государственный университет
Владивосток, Россия*

Аннотация. Современное образование ставит перед собой задачу формирования у школьников экологической грамотности и ответственности за окружающую среду. Экологический квест представляет собой инновационную форму воспитания, способствующую практическому пониманию экологических проблем и вовлечению учащихся в активное изучение окружающей среды.

Ключевые слова: экологический квест, экологическое воспитание, окружающая среда, инновационные методы обучения, учебно-воспитательный процесс.

ECOQUEST AS A MODERN FORM OF ENVIRONMENTAL EDUCATION FOR SCHOOLCHILDREN

Abstract. Modern education sets itself the task of forming environmental literacy and responsibility for the environment among schoolchildren. The environmental quest is an innovative form of education that promotes a practical understanding of environmental problems and the involvement of students in an active study of the environment.

Keywords: ecological quest, ecological education, schoolchildren, environment, innovative teaching methods, educational process.

В условиях стремительно меняющейся жизни в информационную эпоху образовательные организации и учреждения культуры стремятся внедрять инновационные форматы взаимодействия с детской и молодежной аудиторией. Одной из таких форм является квест – игра-путешествие