

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 XXVII международной научно-практической
конференции студентов, аспирантов и молодых ученых
9–11 апреля 2025 г.

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

Электронное научное издание

Том 4

Владивосток
Издательство ВВГУ
2025

УДК 378.4
ББК 74.584(255)я431
И73

И73 Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран АТР : материалы XXVI международной науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых ученых (г. Владивосток, 9–11 апреля 2025 г.) : в 4 т. Т. 4 / под общ. ред. д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой ; Владивостокский государственный университет ; Электрон. текст. дан. (1 файл: 31,5 МБ). – Владивосток: Изд-во ВВГУ, 2025. – 1 электрон., опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Intel Pentium (или аналогичный процессор других производителей), 500 МГц; 512 Мб оперативной памяти; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); 5 Мб свободного дискового пространства; операц. система Windows XP и выше; Acrobat Reader, Foxit Reader либо любой другой их аналог.

ISBN 978-5-9736-0770-8

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, 2025 г.).

Том 4 включает в себя следующие секции:

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 978-5-9736-0770-8

© ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет», оформление, 2025
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 30.09.2025 г.

Объем 31,5 МБ. Усл.-печ. л. 40,43. Уч.-изд.л. 35,00

Тираж 300 (I–25) экз.

СОДЕРЖАНИЕ

Секция. ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И МЕТОДЫ ПРЕПОДАВАНИЯ БИОЛОГИИ И ГЕОГРАФИИ

<i>Слюсарь А.Ю., Баранова Д.В., Тарасова Е.В.</i> Проектная работа школьников по изучению озёр на уроке географии в 8 классе	7
---	---

Секция. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

<i>Мицай Д.А.</i> Возможности использования трансмедийных проектов в туризме	13
<i>Москальцов Н.Е., Ден В.Г.</i> «Локальность» в деятельности предприятий общественного питания.....	16
<i>Талабаева А.С., Ден В.Г.</i> Влияние блоггинга на отрасль общественного питания.....	22
<i>Шинкаренко О.Д.</i> Культурно-исторический потенциал как фактор развития туристско- рекреационной деятельности в границах национальных парков России	25
<i>Шкурко Е.Л., Столярова В.К.</i> Типология функционирования национальных парков России	30

Секция. ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ТУРИСТСКОЙ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<i>Варченко А.Д., Кононов А.Ю.</i> Теоретические подходы к продвижению услуг.....	36
<i>Красюк М.М.</i> Современное состояние и тенденции развития санаторно-оздоровительных предприятий Приморского края	40
<i>Куликова А.С., Кононов А.Ю.</i> Веб-сайт как инструмент продвижения гостиничного предприятия.....	46
<i>Мельник А.И., Кононов А.Ю.</i> Разработка программы лояльности предприятия общественного питания.....	50
<i>Рискина В.А., Шеметова Е.В.</i> Инновационные решения: роль мобильных приложений в управлении ресторанным бизнесом.....	53
<i>Русакова К.В., Шеметова Е.В.</i> Региональная кухня и её потенциал для малого бизнеса.....	58
<i>Рыбальченко Л.Р., Ден В.Г.</i> Концепция событийного мероприятия «Зеленые выходные» для ФГБУК «Музей истории Дальнего Востока»	63
<i>Ступина А.А., Кононов А.Ю.</i> Искусственный интеллект как катализатор развития туризма в Приморском крае.....	67
<i>Цитцер А.А., Щипачева А.П.</i> Информационные технологии для организации автотуризма: создание комфортной инфраструктуры для караванеров	71
<i>Цитцер А.А., Ден В.Г.</i> Развитие студенческого туризма на примере ФГБОУ ВО «ВВГУ»	75
<i>Швецова М.А.</i> Тренды развития молодёжного и студенческого туризма в России	80

Секция. СЕРВИС НА ТРАНСПОРТЕ КАК ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ЖИЗНИ

<i>Борисова П.В., Слесарчук И.А.</i> Влияние мотивации сотрудников на качество клиентского сервиса в сфере продажи авиаперевозок	89
<i>Винокурова В.Д., Тунгусова Е.В.</i> Сервис и доступная среда при перевозке маломобильных пассажирами железнодорожным транспортом.....	93
<i>Киселёва Я.Г., Шеромова И.А.</i> Оценка качества авиационных услуг, оказываемых пассажирам в аэропорту	97

Таким образом, вышеобозначенные аспекты трансмедийных проектов открывает широкие возможности для туристской индустрии. Туризм одна из тех сфер, которая в условиях нынешней глобализации заимствует техники привлечения масс из других сфер и адаптирует под себя. Трансмедийные проекты в туризме важный ключ к развитию нового цифрового контента, суть которого сохранить не только для себя, жителей отдалённых территорий или для людей с ограничениями по здоровью, но и для потомков.

1. В музее истории Костромского края появился робот-экскурсовод. – URL: <https://novosti44.ru/archive/10133-v-muzee-istorii-kostromskogo-kraya-poyavilsya-robot-ekskursovod> (дата обращения: 17.03.2025)
2. Как цифровые инструменты помогают развивать внутренний туризм в России. – URL: <https://companies.rbc.ru/news/B5aeXWFy8F/kakie-tsifrovyye-instrumentyi-pomogayut-razvivat-vnutrennij-turizm-v-rossii/> (дата обращения: 17.03.2025)
3. Можно ли применить трансмедийное повествование в музеях? – URL: <https://www.museumnext.com/article/can-you-apply-transmedia-storytelling-to-museums/> (дата обращения: 17.03.2025)
4. Пономарёв Н.Ф. Трансмедийные проекты и трансмедийные франшизы. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?edn=dpnuax> (дата обращения 17.03.2025)
5. Promoting history through history: Transmedia projects for TV. – URL: <https://www.cossa.ru/152/93709> (дата обращения 17.03.2025)
6. Soraia Ferreira, Artur Pimenta Alves and Célia Quico Travelplot porto. – URL: <https://www.gamekb.com/games/3031951-travelplot-porto> (дата обращения: 17.03.2025)

УДК 338.484

«ЛОКАЛЬНОСТЬ» В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Н.Е. Москальцов, бакалавр

В.Г. Ден, канд. культурологии, доцент кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса

*Владивостокский государственный университет
Владивосток. Россия*

Аннотация. В статье исследуется переход ресторанов Владивостока на локальные продукты в условиях санкций и логистических ограничений. Анализируются экономические, экологические и культурные преимущества импортозамещения, включая укрепление региональной экономики, снижение углеродного следа и формирование уникального гастрономического бренда Приморья.

Ключевые слова: локальные продукты, импортозамещение, гастрономический туризм, устойчивое развитие, дальневосточная кухня, Приморский край.

"LOCALITY" IN THE ACTIVITIES OF THE FOOD INDUSTRY

Abstract. The article examines the transition of Vladivostok restaurants to local products in the face of sanctions and logistical constraints. The economic, environmental, and cultural benefits of import substitution are analyzed, including strengthening the regional economy, reducing the carbon footprint, and creating a unique culinary brand in Primorye.

Keywords: local products, import substitution, gastronomic tourism, sustainable development, Far Eastern cuisine, Primorsky Krai.

Сфера общественного питания в городе Владивостоке сегодня переживает трансформацию, где локальные продукты становятся ключевым элементом гастрономической

идентичности. В условиях глобальных вызовов, таких как санкции и ограничения на импорт, рестораторы активно переориентируются на использование региональных ресурсов: от дальневосточных морепродуктов до фермерских овощей и дикоросов. Этот тренд не только укрепляет экономику края, но и формирует уникальный гастрономический бренд Приморья, привлекающий туристов и ценителей аутентичной кухни. Например, рестораны Владивостока, такие как «More seafood bar» и «Novik Country Club», делают акцент на блюдах из камчатского краба, трепанга и гребешка, подчеркивая связь с местной экосистемой [1, 2].

Программа «Pacific Russia Food», запущенная в 2017 году, также способствует популяризации локальной кухни, превращая Дальний Восток в центр гастрономического туризма [1]. При этом шеф-повара отмечают, что сезонность и аутентичность стали основой для создания меню, где даже привычные ингредиенты, такие как папоротник или кукумария обретают новое звучание [2,3].

Исследование темы использования локальных продуктов в ресторанах Владивостока имеет многогранную актуальность, обусловленную экономическими (переход на местные ресурсы снижает зависимость от иностранных поставок и укрепляет экономику Дальнего Востока); экологическими (сокращение углеродного следа за счет минимизации транспортировки и поддержка тренда на устойчивое развитие) и социально-культурными (поддержка местных фермеров и производителей укрепляет сообщества, создавая рабочие места, сохраняет традиции коренных народов Дальнего Востока) факторами.

Изучение замены импортных продуктов локальными во Владивостоке – это не просто анализ текущих трендов, а исследование стратегии выживания и развития в условиях глобальных кризисов. Результаты работы помогут бизнесу, властям и обществу найти баланс между экономической эффективностью, экологией и сохранением культурной идентичности.

Цель – исследовать использование локального продукта в ресторанах города Владивостока.

Задачи исследования:

- изучить понятия «локальность», «локальный»;
- обозначить ряд продуктов относящихся к локальным;
- проанализировать предприятия Приморского края в аспекте предоставления локальных продуктов.

Методы исследования включают классические теоретические (анализ, синтез, классификация) и сравнительный при изучении объектов рынка на предмет использования локального продукта.

Основная часть

Сфера общественного питания Владивостока демонстрирует устойчивое восстановление, несмотря на вызовы последних лет. По данным экспертов, к 2023 году отрасль не только преодолела последствия пандемии и санкционного давления, но и достигла доковидных показателей прибыли [4], что стало возможным благодаря следующим факторам:

1) рост выручки выше доковидного уровня (несмотря на сокращение трафика посещений заведений, общая выручка ресторанов в 2022–2023 гг. превысила показатели 2019 года, что связано с повышением среднего чека, расширением услуг доставки и фокусировкой на премиальном сегменте) [5];

2) активное внедрение технологий (рестораторы Владивостока массово перешли на электронные меню через QR-коды, роботизацию кухонь и использование «темных кухонь» («dark kitchen»), что сократило издержки и ускорило выполнение заказов. Доля онлайн-заказов в регионе выросла в 3 раза, особенно в Хабаровске и Владивостоке, где доставка стала повседневной услугой) [6];

3) фокус на локальные продукты (санкции и логистические сложности ускорили импортозамещение и рестораны перешли на дальневосточные морепродукты, фермерские овощи и дикоросы, что снизило зависимость от импорта);

4) изменение потребительских предпочтений (потребители стали чаще заказывать еду навынос и посещать заведения с уникальной региональной кухней).

Так, рынок общепита растет: в январе–марте 2025 года совокупный оборот в отрасли увеличился почти на 17 % [7]. Отрасль общественного питания Владивостока не только восстановила доковидные показатели, но и заложила основу для устойчивого роста через интеграцию локальных продуктов и инноваций.

Теоретическое исследование по теме показало, что самое широкое определение представлено в «Большом толковом словаре русского языка», в котором локальный – это «местный, свойственный данному месту; не выходящий за определенные пределы» [8].

Так, локальными продуктами с учетом географического аспекта можно назвать сырьё и ингредиенты, произведённые или добытые в пределах конкретного региона, в данном случае Приморского края и Дальнего Востока.

Владивосток, известный своей уникальной кухней, сочетает в себе традиции русской, азиатской и приморской гастрономии [9]. Географическое положение Владивостока и Приморского края создаёт уникальные условия для использования локальных продуктов. Регион, омываемый Японским морем и окружённый хвойно-широколиственными лесами, обладает богатыми природными ресурсами, которые формируют основу гастрономической идентичности местных ресторанов.

Японское море, с его холодными течениями и разнообразием экосистем, обеспечивает рестораны Владивостока свежими морепродуктами высшего качества. Близость к морю позволяет сократить логистические цепочки: улов часто поступает в рестораны в течение нескольких часов после вылова, что сохраняет свежесть и вкус. Леса Приморья, занимающие более 70 % территории края, – источник уникальных дикоросов, которые рестораторы интегрируют в меню.

Сезонность диктует гастрономические тренды: осенью рестораны предлагают грибные рагу и ореховые десерты, весной – блюда с папоротником и черемшой, что не только снижает зависимость от импорта, но и поддерживает традиции коренных народов Дальнего Востока.

В Приморском крае, на наш взгляд, локальные продукты можно условно классифицировать следующим образом (рис. 1) [10–12].

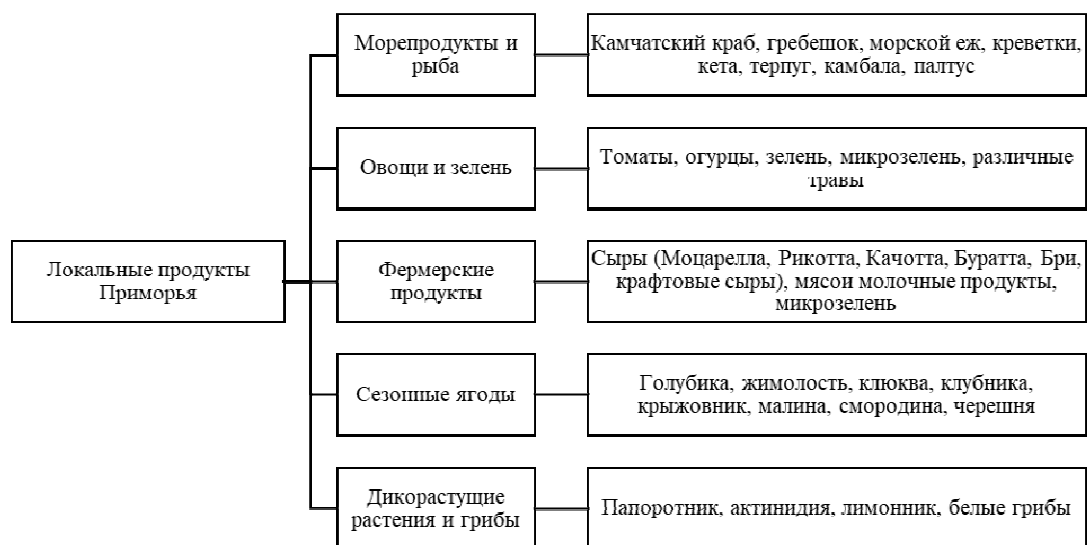


Рис. 1. Схема классификации локальных продуктов Приморского края

Примечание: составлено автором по: [10–12]

В основу сырья входят морепродукты и рыба, выловленные или выращенные в прибрежных водах, дикорастущие, используемые в традиционных и современных блюдах, фермерские продукты, включая сыры, парное мясо, молочную продукцию и микрозелень, а также ягоды, дикие растения и грибы.

Уникальность Владивостока – в сочетании морских и таёжных ресурсов. Рестораторы создают блюда, подчеркивающие эту связь, например, салат из маринованного папоротника с обжаренным гребешком и кедровыми орехами, устрицы с соусом из актинидии и имбиря, десерты на основе морской капусты и лесных ягод. Такие сочетания не только отражают биоразнообразие региона, но и формируют «вкус места», который невозможно воспроизвести с импортными ингредиентами.

Рестораны города, особенно в последние годы, активно переходят на использование локальных продуктов, заменяя ими импортные аналоги. Это не просто тренд, а логичное развитие в условиях меняющихся экономических реалий и растущего интереса к экологичности и свежести блюд. Одной из причин перехода к местным ингредиентам стало ограничение поставок импортных товаров. Логистика, особенно в условиях сложной геополитической обстановки, усложнилась, что привело к удорожанию заграничной продукции [13]. В то же время локальные фермеры и производители предложили рестораторам конкурентоспособные и, главное, свежие продукты [10].

На наш взгляд, важно отразить ресурсный потенциал региона с точки зрения получения или создания локального продукта. В таблице 1 отражены сельскохозяйственные предприятия и сыроварни Приморского края, которые могут стать партнерами предприятий питания по всему краю.

Таблица 1

Сельскохозяйственные, фермерские предприятия и сыроварни Приморского края

Наименование	Адрес	Специализация
ИП ГФХ Приморский фермер	с. Кокшаровка, Чугуевский район	Огурцы (сорта Маша, апрельский, морозостойкий), томаты (Махитос, Инкас F1 и другие гибриды)
ОПХ «Дальневосточное»	с. Суражевка, г. Артём	Огурцы, томаты, редис, зелень (укроп, петрушка), салата на гидропонике. Экологически чистая продукция с лабораторным контролем качества
ООО «Гринхаус» («Суражевский продукт»)	Артёмовский городской округ	Овощи закрытого грунта, зелень, молочная продукция. Используются современные тепличные технологии
Компания «НК Лотос»	ТОР (территория опережающего развития) «Михайловский»	Овощи закрытого грунта (крупный проект, запущенный в 2022 году)
Фермерские хозяйства (грантополучатели)	Черниговский, Яковлевский районы, Октябрьский округ	Овощи, клубника (тепличное производство)
ООО «Провиант» (ТМ SOLO)	г. Уссурийск и Октябрьский район	Итальянские сыры: Моцарелла, Рикотта, Страккино, Качотта, Буратта, Бри, голубые сыры, твердые сорта «Приморский» и Соло Грана»
Семейная сыроварня Пахомовых («Весёлая сыроварня»)	с. Алексей – Никольское, Уссурийский район	Деревенские сыры ручной работы: Рикотта, Страккино, Качотта, Моцарелла, Качкавал, Сулугуни. Проводятся дегустации и экскурсии
Планируемая сыроварня в пос. Новый	пос. Новый, Приморский край	Проект по производству уникальных сыров с туристическими программами и обучающими курсами

Примечание: составлено автором по: [10–12]

Так, в таблице представлен результат анализа региональных предприятий сельского хозяйства и сыроварения

Еще одним важным фактором стал потребительский запрос. Владивосток – город у моря, туристы и местные жители ожидают, что блюда будут приготовлены из свежайших продуктов, доступных в регионе. Гости ресторанов ценят блюда из краба, гребешков, лосося, выращенных овощей и лесных ягод, которые невозможно сравнить с импортными вариантами по вкусу и качеству [14].

В настоящее время на предприятиях общественного питания, где представлены морепродукты и дикорастущие растения, а также варианты блюд по рецептам коренных народов Дальнего Востока средний процент использования локального продукта составляет 53 % (табл. 2).

Таблица 2

Процент использования различных продуктов питания

Предприятия питания	Специализация, %			Средний % локальных продуктов по меню
	Море	Дикоросы	Блюда коренных народов ДВ	
Ресторан «More seafood bar»	81	1		96,7
Ресторан «Лесная заимка»	31	30	8	39
Кают-компания «Семь футов»	55	5		52,7
Ресторан «Del Mar»	47	9		61,7
Ресторан «Пятый океан»	55	1		68,4
Ресторан «Миллионка»	43	12		14,1
Ресторан фермерской кухни «Ogonëk»	48	5		44,3
Ресторан «Охотный двор»	30	18	3	29
Ресторан «Novik Country Club»	37	12		48,2
Ресторан «Syndicat-Port Cafe»	38	8	2	59,4
Паназиатский ресторан «Zuma»	25	3		68,6

Примечание: составлено автором.

Согласно данным таблицы самый большой процент использования локальных продуктов в предприятиях «More seafood bar», «Zuma», «Пятый океан».

К преимуществам использования местных продуктов, на наш взгляд, можно отнести следующие:

- 1) свежесть и качество (нет долгой транспортировки, консервантов, более насыщенный и полезный продукт);
- 2) снижение затрат на логистику и пошлины [13];
- 3) уникальность меню (блюда с «характером» региона, аутентичные блюда с местным колоритом);
- 4) поддержка местных производителей [12].

Однако использование локальных продуктов связано с определенными вызовами. Например, сезонность некоторых ингредиентов ограничивает их доступность в определенные месяцы, что требует гибкости в разработке меню и поиска замены.

Еще одной проблемой может быть недостаточная инфраструктура для обеспечения крупных объемов продукции. Некоторые рестораны жалуются на нехватку качественного мяса или специй местного производства. Для решения этой проблемы необходима поддержка со стороны государства и развитие фермерского хозяйства. Тем не менее, многие рестораны уже нашли выход, заключая долгосрочные контракты с локальными поставщиками и инвестируя в создание собственных ферм и теплиц.

Закключение

Таким образом, локальные продукты – это не просто замена импортным, а возможность для ресторанов Владивостока подчеркнуть свою аутентичность и уникальность. За этим трендом стоит не только экономическая необходимость, но и осознанный выбор – поддержка местных производителей и стремление к экологически чистой и свежей кухне.

Владивосток, в свою очередь, продолжает подтверждать свой статус гастрономической столицы Дальнего Востока, где вкус и качество блюд напрямую связаны с богатством природных ресурсов региона. Географическое положение Владивостока, объединяющее море и тайгу, делает его гастрономической жемчужиной России. Рестораны, используя локальные ресурсы, не только заменяют импорт, но и создают новую кулинарную парадигму, где природа становится соавтором блюд.

1. 10 ресторанов Владивостока, мимо которых нельзя пройти. – URL: <https://roscongress.org/blog/10-restoranov-vladivostoka-mimo-kotorykh-nelzya-proyti/> (Дата обращения: 28.04.25).
2. Топ-5 ресторанов с морепродуктами во Владивостоке. – URL: <https://primamedia.ru/story/moreprodukty/index.html> (Дата обращения: 28.04.25).
3. Локальные продукты в ресторанах. – URL: <https://www.jowi.club/blog/lokalnye-produkty-v-restoranh> (Дата обращения: 28.04.25).
4. Почти на 22% вырос в Приморье оборот оптовой торговли в 2023 году // Росстат [сайт]. – URL: https://dvcapital.ru/regionnow/primorskij-kraj_12.02.2024_18460_pochti-na-22-vyros-v-primorje-oborot-optovoj-torgovli-v-2023-godu--rosstat.html?&p=750 (Дата обращения: 28.04.25).
5. Итоги ресторанного рынка-2023: неожиданный рост и новые трудности. – URL: <https://www.retail.ru/articles/itogi-restorannogo-rynka-2023-neozhidannyi-rost-i-novye-trudnosti/> (Дата обращения: 28.04.25).
6. Продуктовый ритейл идет на восток. – URL: <https://www.vedomosti.ru/kapital/trends/articles/2024/08/23/1051476-produktovii-riteil> (Дата обращения: 29.04.25).
7. Больше всего франчайзинговых проектов на рынке общепита аналитики INFOline зафиксировали в сегменте Grab&Go Coffee. – URL: <https://infoline.spb.ru/news/?news=299412> (Дата обращения: 29.04.25).
8. Кузнецов С.А. Большой толковый словарь русского языка: словарь. – Санкт-Петербург: Норинт, 1998. 1534 с.
9. Особенности кухни Дальнего Востока. – URL: <https://www.eastrussia.ru/material/osobennosti-kukhni-dalnego-vostoka/> (дата обращения: 12.02.2025).
10. Ресторан локальной кухни «Nerest». – URL: <https://tflhotel.ru/ru/restoran-nerest/> (дата обращения: 12.02.2025).
11. Гастрогид по Владивостоку и Приморью. – URL: <https://www.onetwotrip.com/ru/blog/guides/russian-federation/bezopasnye-sklony-gde-uchitsya-katatsyana-lyzhah-i-snouborde-novichkam/> (дата обращения: 12.02.2025).
12. Шеметова Е.В., Ден В.Г. Потенциал предприятий питания г. Владивостока в формировании гастрономического туризма региона // Территория новых возможностей. 2019. №3. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/potentsial-predpriyatij-pitaniya-g-vladivostoka-v-formirovanii-gastronomicheskogo-turizma-regiona> (дата обращения: 12.02.2025).
13. «Вкусное Приморье»: Дальневосточная кухня стала «большим магнитом» для гостей региона – URL: <https://primamedia.ru/news/1910661/> (дата обращения: 12.02.2025).
14. Гости и жителей Владивостока угостили дальневосточным завтраком. – URL: <https://region.visit-primorye.ru/tpost/0je8dztf1-gostei-i-zhitelei-vladivostoka-ugostili> (дата обращения: 12.02.2025).