

которое оказывает минимальное негативное воздействие на особо охраняемую природную территорию.

1. Ганзей К.С., Киселева А.Г., Родникова И.М., Лящевская М.С., Пшеничникова Н.Ф. Природные и антропогенные факторы развития геосистем острова Попова (Японское море). – Владивосток: Тихоокеанский институт географии ДВО РАН, 2018. – 131–141 с.
2. Калихман А.Д., Калихман Т.П. Экскурсионные экологические тропы у Байкала. – Saarbrücken, Germany: Palmarium Academic Publishing, 2014. – 246 с.
3. Калихман А.Д., Калихман Т.П., Хидекель В.В. Тропы природных территорий у Байкала. – Иркутск: Изд-во «Отгиск», 2005. – 114 с.

**Рубрика: Туризм**

УДК 338.48

## ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТУРОВ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ

**Д.А. Тулапина**

бакалавр

**Е.В. Шеметова**

ст. преп., кафедра туризма и экологии

*Владивостокский государственный университет экономики и сервиса  
Владивосток. Россия*

*Гастрономический туризм – явление новое и его развитие в мире поэтапно набирает обороты, региональная кухня является особым туристским ресурсом территории, позволяющим создавать новые туристские продукты. Создание комфортных условий и подпитка интереса к местным натуральным продуктам – важные задачи для развития данного направления в регионе, поэтому изучение особенностей организации гастрономических туров актуально.*

**Ключевые слова:** *гастрономический туризм, гастрономические туры, кулинарный туризм, дальневосточная кухня, особенности организации.*

## FEATURES OF THE ORGANIZATION OF GASTRONOMIC TOURS IN THE PRIMORSKY TERRITORY

*Gastronomic tourism is a new phenomenon and its development in the world is gradually gaining momentum, regional cuisine is a special tourist resource of the territory, which allows creating new tourist products. Creating comfortable conditions and fueling interest in local natural products are important tasks for the development of this area in the region, therefore, the study of the features of organizing gastronomic tours is relevant.*

**Keywords:** *gastronomic tourism, gastronomic tours, culinary tourism, Far Eastern cuisine, organization features.*

Гастрономический туризм – вид туризма, основной целью которого является знакомство с кухней той или иной страны [1]. Понятие впервые было введено в обиход в 1998 г. доцентом кафедры народной культуры университета BowlingGreen, Люси Лонг (штат Огайо, США) для выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через местную пищу [2].

Становление уникальной дальневосточной кухни происходило под влиянием многих факторов. Во-первых, свой вклад внесли многочисленные мигранты из других регионов и со временем в крае сформировались некоторые национальные диаспоры, которые хотели посещать рестораны, ориентированные на определенные национальные блюда. Первым рестораном национальной кухни по праву можно назвать ресторан грузинской национальной кухни «Арагви». Свою деятельность он начал в 1950 году в историческом центре Владивостока. Позже были открыты такие рестораны, как «Арагат», «Ереван», «Чайхана Хлопок» и многие другие.

Во-вторых, соседние государства (Китай, Корея, Япония) оказали большое влияние на развитие местной кухни. Привычку приморцев постоянно искать новые гастрономические впечатления возродили рестораторы города. Это вызвало появление ресторанов с рецептами блюд из дальних стран. Например, ресторан мексиканской кухни «Burritos» или ресторан в итальянском стиле «Limoncello» и многие другие.

В-третьих, рыбаки рыбодобывающего флота внесли тоже свой вклад в кулинарное разнообразие кухни Приморского края. Обилие рыбы и морепродуктов в приловах побудило судовых поваров к созданию новых интересных рецептов. Мало кто в средней полосе России слышал про такие блюда, как плов с кальмаром, пироги с красной рыбой, пельмени с трубачом, борщ с морской капустой [3].

В-четвертых, уникальная природа дальневосточной тайги послужила также важным поставщиком ингредиентов многих блюд, предлагаемых в ресторанах края. Элементы дальневосточной кухни представлены на рисунке 1 [4].



Рис. 1. Элементы дальневосточной кухни

Таким образом, приморская кухня стала гастрономическим котлом различных кулинарных направлений.

Цель настоящего исследования – определить специфические особенности гастрономического туризма в Приморском крае.

Основными задачами исследования в рамках установленной цели являются следующие:

- изучить особенности гастрономических туров;
- проанализировать гастрономические предложения на территории Приморского края;
- разработать гастрономический тур.

При разработке гастрономического тура в первую очередь внимание необходимо уделить технологическим особенностям.

В основе разрабатываемого гастрономического тура лежит пакет технологической документации, включающий карту (схему) туристского маршрута, технологическую карту, информационный листок, стандарты работы персонала и т.д.

Пакет технологической документации разрабатывается в соответствии с требованиями нормативных документов. Нормативной основой проектирования туристских услуг (поход, путешествие, экскурсия) являются следующие документы: ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг; ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов; ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения; ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

Согласно ГОСТ Р 50681-2010, результатом проектирования туристских услуг являются следующие документы:

1. Карта туристского маршрута с указанием пунктов остановок, ночевки, средств размещения, предприятий питания; перечня экскурсий, продолжительности путешествия и др.;
2. Технологическая карта туристского путешествия;
3. Информационный листок к туристской путевке;
4. Листок с дополнительной информацией;
5. Перечень основных работников, обеспечивающих оказание туристских услуг на маршруте, включая требования к образованию, квалификации и профессиональной подготовке;
6. Стандарты работы персонала [5].

Завершающим этапом проектирования услуги является анализ проекта, направленный на оперативное выявление и устранение выявленных несоответствий.

Организация гастрономического тура имеет ряд особенностей, связанных со спецификой данного вида туризма:

1. Детальное изучение ресторанного рынка принимающей страны и тщательный отбор предприятий общественного питания, специализирующихся на местной кухне. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания, включенных в гастрономический тур, должен свободно владеть иностранными языками и иметь необходимую информацию о блюдах, напитках и продуктах, из которых они приготовлены.

Фокусируются на работе с дальневосточными продуктами многие предприятия питания Приморского края, однако в авангарде выбора Тихоокеанского Туристского Союза представлены следующие предприятия: фермерский ресторан Ogonëk, ресторан Svoy, ресторан Novik Country Club, ресторан Port café [6].

Помимо вышеперечисленных предприятий общественного питания блюда дальневосточной кухни можно попробовать в таких ресторанах как: Лесная заимка, Семь футов.

В таблице 1 проведена оценка данных предприятий общественного питания. В ходе оценки внимание было уделено отзывам на VL.ru и средней оценке в приложении TripAdvisor.

Таблица 1

### Оценка предприятий питания, специализирующихся на дальневосточной кухне

Название предприятия	Критерии					
	Разнообразие блюд	Атмосфера	Качество обслуживания	Цена /качество	Время работы	Средняя оценка
Port Café	4	5	4	4	3,5	4,1
Svoy	4,5	4,5	4	4	4	4,3
Novik Country club	4	4,5	4	4	5	4,3
Ogonëk	4,5	5	4,5	4,5	5	4,7
Лесная заимка	4,5	4,5	4,5	3,5	4,5	4,3
Семь футов	4	4,5	4	3,5	5	4,2

Сост. авт. по [7,8].

Особое внимание следует уделить безопасности. Необходимо проверить нормативные документы, подтверждающие соответствие предприятий общественного питания всем требованиям и критериям безопасности и качества.

Также необходимо проинформировать туриста об особенностях блюд, напитков и продуктов, а также о возможных последствиях их употребления. Необходимо предложить клиенту полный пакет медицинского страхования, потому что даже при всех принятых мерах по минимизации риска он все равно существует.

2. Следующей отличительной особенностью организации гастрономического тура следует выделить мероприятия, входящие в программу тура.

К таким мероприятиям в первую очередь относятся гастрономические фестивали. Среди гастрономических фестивалей, уже зарекомендовавших себя, можно назвать ряд фестивалей, посвященных морским биоресурсам, добываемым в Японском море: «Держи краба!», «На гребне!», Фестиваль мидии, «Мы – за навагу». Также свою популярность завоевывает экологический фестиваль «TaigaFest», целью которого является привлечение внимания гостей и жителей Приморского края к уникальности местной природы.

Вторыми по значимости мероприятиями при организации гастрономического тура являются мастер-классы. В таблице 2 приведены примеры мастер-классов различных предприятий общественного питания в г. Владивостоке.

### Кулинарные мастер-классы в г. Владивостока

Место проведения	Название/блюдо	Возрастная категория
Port cafe	Уникальность и разнообразие дальневосточной кухни	Взрослые
Салон итальянских кухонь «Антони Страдивари»	Макарунс	Взрослые
	Меренговый рулет	Взрослые
Пхали-Хинкали	Хинкали	Дети
Hunter	Пицца	Дети
	Бургер	Дети
Gastrogrili Gril	Пирожное-картошка	Дети
	Сладкие косички	Дети
	Зеленый пирог	Дети
Альянс Франсез и студия-кухня «квартира Gastrogrili Gril 30»	Французский воскресный бранч (холодная закуска – террин)	Взрослые

Сост. авт. по [7].

3. При организации гастрономического тура также необходимо выделить места, где туристы могли бы приобрести гастрономические сувениры и продукты от местных производителей.

Особенные природные условия тихоокеанских регионов Дальнего Востока сформировали набор таёжных и морских видов флоры и фауны, обладающих необычайно высокой концентрацией биологически активных веществ. Продукцию и сувениры от местных производителей Приморского края можно приобрести в таких магазинах, представленных в табл. 3.

Таблица 3

### Магазины сувениров и продукции от местных производителей

Название	Адрес	Продукция
Приморский кондитер	ул. Алеутская, 52	Пирожные, конфеты, печенья, шоколад, мармелад, вафли, торты
FishStore	ул. Луговая, 30	Икра, моллюски, креветки, крабы, рыбная продукция, пищевые биокомплексы и добавки из морского ежа и трепанга
Дикоросы Приморья	ул. Капитана Шефнера, 2а	Витаминные комплексы, сиропы с дикоросами, чай, дикие ягоды, косметика, экопродукты
Приморский мёд	ул. Семеновская, 22	Продукция пчеловодства
Владгифтс	ул. Корабельная набережная, 1А	Сувенирная продукция

Таким образом, можно сделать вывод, что Дальний Восток, в частности Приморский край, обладает всеми необходимыми ресурсами для развития гастрономического туризма и формирования новых туристских продуктов.

Что касается гастрономических туров и экскурсий, проводимых на территории Приморского края местными турфирмами, то в настоящий момент рынок довольно свободен. Исследование рынка гастрономических турпродуктов Приморского края показало, что лишь 4 предприятия предлагают гастрономические экскурсии, такие как: ООО «Дальинтурист», ООО «Форитур Приморье», ООО «Пять звёзд», ООО «ДальИнфо тур» (таблица 4). Многодневный гастрономический тур во Владивосток предлагает ООО студия индивидуального отдыха и туризма «Свои люди», расположенная по адресу г. Москва, Лялин переулок, д.9, ст.1.

## Гастрономические туры и экскурсии в г. Владивостоке

Турфирма	Экскурсия/тур	Описание	Продолжительность
ООО «Дальинтурист»	Гастрономическая экскурсия: дальневосточная кухня	Port Cafe. Дегустация блюд дальневосточной кухни	2 ч.
	Морские деликатесы острова Русский	Посетите три бухты (Золотой Рог, Новик, Рында), услышите о разведении трепангов и попробуете местные морепродукты	6 ч.
ООО "ФориТур Приморье"	Гастрономическая экскурсия + Маяки Владивостока	Морская вечерняя экскурсия по акватории пролива Босфор Восточный, ужин в ресторане дальневосточной региональной кухни Port Cafe	4 ч.
ООО "Пять звёзд"	Морская прогулка с морепродуктами	Морская прогулка, дегустация свежих морепродуктов в кафе «Штурвал»	3 ч.
ООО «ДальИнфоТур»	Гастрономический тур на ферму морепродуктов	Посещение фермы морепродуктов, дегустация морепродуктов	3,5 ч.
ООО «Свои люди»	Вкусный тур: морепродукты и закаты Владивостока	Обзорная экскурсия, ресторан Дель Мар, ферма марикультуры на о.Русском, экскурсия на катере, ресторан «Семь Футов», ресторане Dumpling Republic, ресторан Zuma, ресторан «Port café»	6 дней

Сост. авт. по [9, 10, 11, 12].

Можно сделать вывод о том, что благодаря быстрым темпам развития дальневосточного региона, в частности Приморского края, растет спрос и на гастрономический туризм, а постоянно увеличивающийся турпоток в значительной степени способствует этому. В таких условиях поднятие значимости уникальной гастрономии дальневосточной кухни и формирование новых гастрономических турпродуктов являются одними из наиболее остроактуальных направлений. Опираясь на это была разработана программа гастрономического тура «Море Внутри».

Целью создания гастрономического тура является ознакомление туристов с Приморским краем посредством местного морского продукта и особенностей его приготовления на территории.

Задачи гастрономического тура:

- повышение осведомленности о дальневосточной кухне как гастрономическом феномене Дальнего Востока России (в том числе и у местных жителей);
- формирование положительного образа региона как гастрономического центра;
- привлечение внимания к дальневосточной кухне, как бренда территории;
- увеличение туристского потока.

Название тура «Море внутри» отражает сущность идеи исследования Приморского края как морского региона, который богат природным водным ресурсом, являющимся аутентичным и уникальным. В таблице 5 представлены основные элементы гастрономического тура «Море Внутри».

Таблица 5

## Основные элементы гастрономического тура «Море Внутри»

Время	Мероприятие
День 1	Обзорная экскурсия по городу Владивостоку; Мастер-класс по приготовлению морепродуктов и дикоросов (ресторан «Port cafe»); Музей трепанга
День 2	Экскурсия на ферму марикультуры (о. Русский); Ужин в ресторане «Novik country club»
День 3	Завтрак в ресторане «Семь футов»; Экскурсия в Приморский океанариум; Вечерняя морская прогулка; Ужин в ресторане «Семь футов»

Гастрономический тур рассчитан на широкую аудиторию туристов, как взрослых, так и детей, так как включает интересную для любой половозрастной группы идею, совмещающую зрелищность, информативность и активное участие в экскурсиях.

На сегодняшний день, Приморье является крупнейшим туристским и торговым центром всего Дальнего Востока. В нашем крае уже успели завоевать популярность гастрономические фестивали и экскурсии. И зачастую именно гастрономический туризм в последнее время является поводом посетить Приморье повторно.

---

1. Винтайкина Е.В., Нецадим Т.В. Перспективы развития гастрономического туризма в Приморье // Образование. Наука. Научные кадры. – 2019. – № 4. – С. 125–126.

2. Морозов А.А. Гастрономический туризм: к истории понятия // Экономика и бизнес: теория и практика. – 2019. – № 2.

3. Локша А.В., Петрова Н.И. Особенности развития гастрономического туризма в Приморском крае // Вестник НГИЭИ. – 2018. – № 12 (91). – С. 58–68.

4. Гомилевская Г.А., Ден Г.В. Бренд «Дальневосточная кухня» в контексте развития гастрономического туризма в Приморском крае // Материалы IX Междунар. науч.-практ. конф. «Современная экономика: актуальные вопросы, достижения и инновации», 25 сентября 2017 г. / под общ. ред. Г.Ю. Гуляева. – Пенза: Наука и просвещение, 2017. – С. 264–268.

5. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 14 с.

6. Рестораны Дальневосточной кухни: [сайт]. – URL: <https://pacificrussiafood.ru/restaurants/> (дата обращения: 18.04.2021).

7. Официальный сайт VI.ru: [сайт]. – URL: <https://www.vl.ru> (дата обращения: 18.04.2021).

8. Официальный сайт Tripadvisor: [сайт]. – URL: <https://www.tripadvisor.ru> (дата обращения: 19.04.2021)

9. Компания «Дальинтурист»: [сайт]. – URL: <https://dalintourist.ru> (дата обращения: 21.04.2021).

10. Туристическая компания «Форитур Приморье»: [сайт]. – URL: <http://foritour.ru> (дата обращения: 21.04.2021).

11. Туристическая фирма «Пять звезд»: [сайт]. – URL: <https://5stars-vl.ru> (дата обращения: 21.04.2021).

12. Дальневосточный туристский портал «Дальинфотур»: [сайт]. – URL: <http://dalinfotour.ru> (дата обращения: 21.04.2021).

**Рубрика: Экономика и управление народным хозяйством**

УДК 656.072.6

## **АНАЛИЗ ПОВЕДЕНЧЕСКИХ КОММУНИКАТИВНЫХ ПАТТЕРНОВ БОРТПРОВОДНИКОВ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ ПАССАЖИРОВ**

**Е.М. Тюришев, А.Е. Колупаева**

бакалавры

**И.А. Слесарчук**

доцент, канд. техн. наук, кафедра дизайна и технологий

*Владивостокский государственный университет экономики и сервиса  
Владивосток, Россия*

*Сервис, предоставляемый на борту воздушного судна, запоминается пассажирами надолго и формирует в сознании людей общее впечатление об авиакомпании. В работе выявлены необходимые в процессе обслуживания пассажиров поведенческие паттерны, непосредственно оказывающие влияние на восприятие коммуникативных характеристик бортпроводников. Разработана методика проведения сравнительного анализа реальных и идеальных поведенческих коммуникативных паттернов бортпроводников при обслуживании на борту ВС.*

**Ключевые слова:** *ервис, невербальные знаки, поведенческие коммуникативные паттерны.*