



ВИННИЙ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: ПОЄДНАННЯ ОСВІТИ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІЗНЕСУ

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
КРУГЛОГО СТОЛУ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
“ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ”**



УДК 332.158:379.851 (663/664)
ББК 65.43
В 48

Рекомендовано до видавництва Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за
авторськими оригіналами.*

Голова оркомітету Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбікормів»
Заслужений діяч науки і техніки України, д-р техн. наук, професор
Єгоров Богдан Вікторович

Укладач: к.г.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації
ОНАХТ Орлова Марія Леонідівна

Дизайн обкладинки: к.т.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та
рекреації ОНАХТ Калмикова Ірина Семенівна

Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти,
технологій та бізнесу : збірник матеріалів круглого столу в рамках
міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових
продуктів і комбікормів» (м. Одеса, 27 вересня 2018 р.) / Одеська
національна академія харчових технологій. — Одеса : Друкарня
«Хамелеон К», 2018. — 101 с.

ЗМІСТ

НАПРЯМ РОБОТИ ОСВІТА І КАДРИ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Крупіца І. В., Апексімова Т. С.	5
Суспільне значення фахівців екскурсійної справи	8
Крупіца І. В., Воскресенська О. В., Лазука К. Д.	14
Особливості системи підготовки кадрів туристичного бізнесу	17
Меліх О. О., Ващеця Я. М.	20
Організація та планування подорожі в Європу: компетенції фахівців	
Меліх Т. Г., Гірченко В. О.	
Наповнення та впровадження мобільного додатку з дисципліни «Система туристичних атракцій»	
Мотузенко О. О., Дмитрук О. Ю.	
Міжнародне співробітництво у підготовці кадрів для еногастрономічного туризму: на прикладі магістерської програми з подвійним дипломуванням «Географія еногастрономічної рекреації та туризму»	

НАПРЯМ РОБОТИ ДИНАМІЗМ РЕГІОНАЛЬНИХ РИНКІВ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ

Демирова М. Д.	26
Підходи до оцінки ефективності господарської діяльності підприємства ресторанного господарства	29
Добрянська Н. А., Гьокхан Сьонмез	34
Особливості турецької кухні при організації оздоровчих турів	36
Крупіца І. В., Брайлян Б. О.	39
Історична спадщина як фактор розвитку туризму	42
Кубриш Н. Р., Доробець М. А.	45
Туристичний бум через «ефект Більбао» в архітектурі музею міста Одеси	48
Меліх О. О., Кухаренко Т. В.	51
Інфраструктурні проблеми розвитку туризму м. Одеси	
Нестерчук І. К.	
Гастрономічний туризм в географічно-регіональних полімасштабних процесах	
Новічков В. К., Наджафова К. Р.	
Розвиток екологічного (сільського, зеленого) туризму в Одеській області	
Олешко Л. І., Головчанський В. О.	
Культура і туризм в поєднанні спорту та архітектури	
Орлова М. Л., Ярьоменко С. Г., Слаблюк М. В.	
Ринок туристичних послуг Одеської області	

Слаблюк М. В., Орлова М. Л.	55
Гастрономічні традиції та уподобання туристів з Нордичних країн	59
Ярьоменко С. Г., Дейнега З. В.	
Підходи до оцінки ефективності системи управління підприємства ресторанного господарства	

НАПРЯМ РОБОТИ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Гілко О. К.	62
Конкурентоспроможність винного туризму в Україні: проблеми та перспективи розвитку	65
Добрянська Н. А., Конопля Д.	67
Особливості гастрономії в круїзній подорожі	70
Крупіца І. В., Златова Ю. В.	74
Популяризація фестивально-виставкової діяльності болгарського народу в Одеській області	76
Крупіца І. В., Мельничук Ю. О.	79
Просування гастротурів в хлібопекарській галузі	83
Любчук О. К., Ярченко Ю. В.	88
Маріуполь фестивальний: багатогранна сучасність	94
Меліх О. О., Саркісян Г. О., Калмикова І. С.	97
Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області	
Мотузенко О. О., Бульба В. В., Кіреєва А. О.	
Аналіз ринку еногастрономічного туризму України	
Мотузенко О. О., Петліна Д. В.	
Досвід організації винних доріг Італії	
Петліна Д. В., Мотузенко О. О., Ганчукова О. В.	
Фестивальна діяльність у рамках винного туризму: європейський та український досвід	
Трішин Ф. А., Гусейнов С. Т.	
Конкуренція винних турів	
Шикіна О. В., Пилипенко А. О.	
Розвиток гастрономічного туризму в Одесі	

ГАСТРОНОМІЧНІ ТРАДИЦІЇ ТА УПОДОБАННЯ ТУРИСТІВ З НОРДИЧНИХ КРАЇН

Слаблюк М. В., магістр

Орлова М. Л., канд. геогр. наук

Одеська національна академія харчових технологій

Гастрономічні традиції Нордичних країн поєднують у собі національні кухні декількох країн, зокрема Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії та Ісландії, які мають між собою багато спільних рис. Цей регіон, також відомий як Скандинавія, відрізняється взаємопроникненням культур та традицій країн, які до нього входять. У гастрономії регіону спостерігаються спільні риси, що стосуються вибору продуктів, способу їх обробки і зберігання [3, с.117]

Внаслідок складних природних умов та історичного аскетизму скандинавів страви традиційної кухні досить прості, а смакові особливості – вимушені наслідки важкого побуту. Наприклад, для довгої холодної зими потрібні були жирні і ситні блюда, тому з'явилася традиція копчення і засолювання риби.

Зараз нордична кулінарія переживає своє друге народження – так звана нова нордична кухня (New Nordic cuisine). Центром гастрономічної революції став Копенгаген, де в 2003 році шеф-кухар Рене Редзепі задав новий тренд та почав його популяризовувати. В основі цього тренду використання виключно традиційних скандинавських інгредієнтів (рис. 1). Простота, яка раніше вважалася мінусом цієї кухні, обернулася її головною перевагою. В сучасній гастрономії занадто багато складних страв та багатшарових смаків, тому скандинавська їжа виявилася затребуваною. Підтвердженням цього є збільшення кількості традиційних нордичних ресторанів та їх найвищих нагород (мішленівські зірки, перемоги у кулінарних конкурсах).

Прийняття та розповсюдження New Nordic cuisine – це не просто повернення до витоків, де головний акцент робиться на використанні місцевих продуктів (див. рис. 1). Це найкращі кулінарні традиції регіонів, підкріплені найсучаснішими знаннями в області медицини і правильного харчування. Наприклад, зараз використовується менше солі та тваринних жирів. Така тенденція приносить користь і для людини, і для навколишнього середовища [1, с.91].

Будь-які гастрономічні традиції мають свої специфічні особливості і Нордичні країни не є винятком. Серед таких особливостей слід виділити:

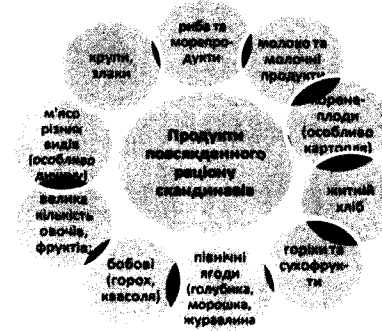


Рис. 1 Типові продукти повсякденного раціону харчування туристів Нордичних країн

• **Сезонність** – страви відрізняються один від одного, як за складом інгредієнтів, так за калорійністю в залежності від пори року. У даних країнах з давніх часів існує кухонний календар, який допомагає господарині визначитися, яке блюдо подавати на стіл в той чи інший час року (рис. 2).

• **Регіональність** – продукти, їх виробники, способи приготування – все повинно асоціюватися з регіоном, бути свого роду брендом. Це дало поштовх відродженню маленьких місцевих фермерських господарств. Тепер вони отримують підтримку держави і збільшений попит на свою продукцію – поставляють в магазини і ресторани якісні, свіжі органічні продукти.

• **Екологічність** – всі продукти вирощені за правилами органічного землеробства – без застосування пестицидів та інших хімічних добрив. Активно використовуються дари природи: дикорослі трави, ягоди, морепродукти. Використання переважно м'яса дичини або тварин, що утримуються на вільному випасі.

Для жителів Нордичних країн характерні і деякі світові рекорди у гастрономічних уподобаннях. За оцінкою продовольчої і сільськогосподарської організації ООН (FAO) середнє споживання риби та морепродуктів на душу населення у Норвегії становить 52,2 кг. Даний результат є третім у світі, після Південної Кореї

(58,5 кг) та Японії (53,3 кг), при цьому середньосвітовий рівень споживання риби становить тільки 20,2 кг в рік на людину.



Рис. 2. Традиційний кулінарний календар для Нордичних країн

Крім того, для цього регіону характерне широке використання і споживання молока і молочних продуктів. У Данії, наприклад, свіже молоко п'ють кілька разів на день. У Швеції з молока готують каші, супи, п'ють його з картоплею, коржиками. З молока готують сирну масу, приправлену прянощами, бринзу, кисле молоко, посолені і приправлені тмином вершки. Фіни вранці п'ють як і традиційну каву з молоком, так і кефір. У Норвегії молоко п'ють в незалежності від віку з додаванням приправ. Улюбленими молочними ласощами норвежців є солодкий сир з козячого молока, витопленого до темно-кремового відтінку. Яскравим підтвердженням даного факту є результати дослідження продуктової і сільськогосподарської організації ООН (FAO) щодо споживання молока на душу населення у різних країнах. Дані дослідження відображають кількість літрів молока, яку випиває в середньому мешканець тієї чи іншої держави в рік (рис. 3). Таким чином, рекордсменом у цьому рейтингу є Фіни (384 л в рік на 1 жителя), проте їх сусіди зі Швеції, Данії, Норвегії та Ісландії знаходяться не на великій відстані у списку.

До головних кулінарних традицій та уподобань туристів Нордичних країн можна віднести щедрю та багату трапезу, особливу гостинність господарів. Головне за скандинавським столом – це атмосфера під час прийому їжі. Нордичні туристи полюбують великі застілля як в домашній обстановці, так і в громадських закладах. У святкові дні учасники застілля годинами пробують різноманітні страви, спілкуючись з рідними і близькими [2, с.53].

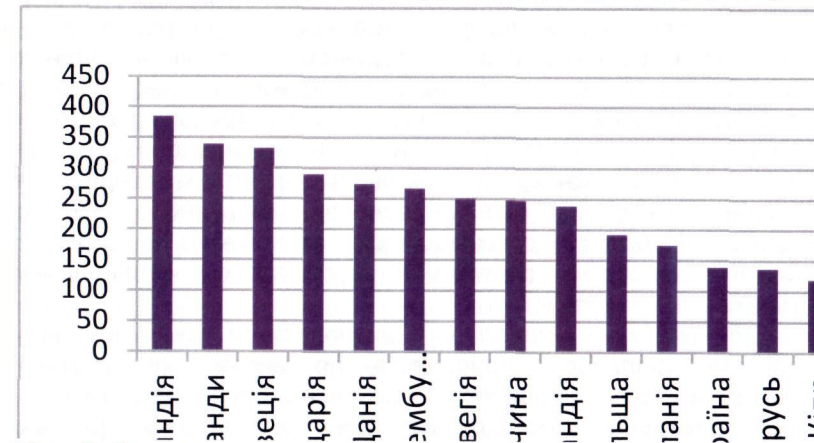


Рис. 3. Споживання молока та молочних продуктів на душу населення в різних країнах

Особливості гастрономічних традицій та уподобань жителів Нордичних країн потрібно враховувати при організації турів для туристів з даного регіону по території України. Кількість та час прийомів їжі, хід трапези, розмір порцій, поєднання продуктів і страв повинні відповідати усталеним нормам харчування досліджуваних народів. Водночас туристів з Нордичних країн слід знайомити зі стравами традиційної та сучасної української кухні.

Література

1. Архипов В. В. Етнічні кухні. Особливості культури і традицій харчування народів світу : навчальний посібник / В. В. Архипов. – М. : ЦУЛ, 2016. – 234 с.
2. Кузнецова Є. Скандинавія / Є. Кузнецова. – М. : АСТ, 2009. – 127 с.
3. Савчук Б. П. Туристичне країнознавство: Європа / Б. П. Савчук. – К. : Івано-Франківськ, 2010. – 241 с.