

ΛΟΓΟ



DIE KUNST DES WISSENSCHAFTLICHE DENKEN

DER SAMMLUNG WISSENSCHAFTLICHER ARBEITEN

ZU DEN MATERIALIEN DER INTERNATIONALEN WISSENSCHAFTLICH-PRAKTISCHEN KONFERENZ

TENDENZE ATTUALI DELLA MODERNA RICERCA SCIENTIFICA

5. JUNI 2020 • STUTTGART, DEU 

BAND 4



DOI 10.36074/05.06.2020.v4
ISBN 978-3-471-37221-0



EUROPEAN
SCIENTIFIC
PLATFORM

ΛΟΓΟΣ

DER SAMMLUNG WISSENSCHAFTLICHER ARBEITEN

ZU DEN MATERIALIEN DER INTERNATIONALEN
WISSENSCHAFTLICH-PRAKTISCHEN KONFERENZ

**«TENDENZE ATTUALI
DELLA MODERNA RICERCA
SCIENTIFICA»**

5. JUNI 2020

BAND 4

Stuttgart • Deutschland

E
S
P



Vorsitzender des Organisationskomitees: Holdenblat M.

Verantwortlich für Layout: Kazmina N.

Verantwortlich für Design: Bondarenko I.

T 35 Tendenze attuali della moderna ricerca scientifica: der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz (B. 4), 5. Juni, 2020. Stuttgart, Deutschland: Europäische Wissenschaftsplattform.

ISBN 978-3-471-37221-0

DOI 10.36074/05.06.2020.v4

Es werden Thesen von Berichten und Artikeln von Teilnehmern der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz «Tendenze attuali della moderna ricerca scientifica», am 5. Juni, 2020 in Stuttgart vorgestellt.



Die Konferenz ist im Katalog internationaler wissenschaftlicher Konferenzen enthalten. genehmigt von ResearchBib und UKRISTEI (Zertifikat № 270 vom 19.03.2020); ist von der Euro Science Certification Group zertifiziert (Zertifikat № 22154 vom 08.05.2020).

Konferenz Tagungsband sind gemäß der Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY 4.0) öffentlich verfügbar.



Bibliografische Beschreibungen der Konferenz Tagungsband sind von CrossRef, ORCID, Google Scholar, ResearchGate, OpenAIRE und OUGC werden indiziert.

АСПЕКТИ БОЙОВОГО ЗАСТОСУВАННЯ ЗЕНІТНО-АРТИЛЕРІЙСЬКИХ
ПІДРОЗДІЛІВ В ЛОКАЛЬНИХ ВІЙНАХ І ЗБРОЙНИХ КОНФЛІКТАХ

Науково-дослідна група:

Федоренко Д.С., Словінський В.К., Буйновська Л.П., Мазур Л.В.96

СУЧАСНА ЕВОЛЮЦІЙНА АНТРОПОЛОГІЯ: ДО ПИТАННЯ ВИВЧЕННЯ
СТУДЕНТАМИ-ІСТОРИКАМИ ПРОБЛЕМИ СТАНОВЛЕННЯ ЛЮДИНИ
СУЧАСНОГО ФІЗИЧНОГО ТИПУ НА ЗАНЯТТЯХ З ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ
АНТРОПОЛОГІЇ»

Мотуз В.К.97

ABSCHNITT XVIII.

GEOGRAPHISCHE WISSENSCHAFTEN

АНАЛІЗ ПОТЕНЦІЙНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ
ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ

Саркісян Г.О., Ліганенко М.Г.100

РОЗПОДІЛ ¹³⁷CS У ҐРУНТОВО-ГЕОХІМІЧНІЙ МІКРОКАТЕНІ ВОДОЗБОРУ
ОЗ. МИЛЯЦЬКЕ (ВОЛИНСЬКЕ ПОЛІССЯ)

Науково-дослідна група:

Мартинюк В.О., Зубкович І.В., Андрійчук С.В., Зубкович В.В.106

ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИВЧЕННЯ КУЛЬТУРНО-
ПІЗНАВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ В ЗАПОРІЗЬКІЙ ОБЛАСТІ УКРАЇНИ

Науково-дослідна група:

**Арсененко І.А., Байтеряков О.З., Донченко Л.М., Донець І.А.,
Левада О.М.108**

ABSCHNITT XIX.

ARCHITEKTUR- UND KUNSTSTUDIEN

АРХІТЕКТУРНЕ НАВЧАЛЬНЕ ПРОЕКТУВАННЯ: СПЕЦИФІКА
ФОРМУВАННЯ ТВОРЧОЇ АКТИВНОСТІ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Фоменко О.В.114

ІНТЕРПРЕТАЦІЯ ФОРМ АНТИЧНОСТІ В ОБ'ЄКТАХ ДИЗАЙНУ (МЕТОДИКА
ХДАДМ)

Трегуб Н.Є.117

МУЗИЧНІ ФЕСТИВАЛІ УКРАЇНИ В УМОВАХ ДІАЛОГУ КУЛЬТУР

Іванова О.О.122

ABSCHNITT XX.

MILITÄRWISSENSCHAFTEN, NATIONALE SICHERHEIT UND SPORT

FIRE EFFECTIVITY INDICATORS OF ZU-23 ANTI-AIRCRAFT TWIN
BARRELED AUTOCANNON IN DIFFERENT CONDITIONS

Research group:

Kutsenko V., Kudryashov V., Dobrovolskiy D., Skopintsev O., Isaieva V.125

ABSCHNITT XVIII. GEOGRAPHISCHE WISSENSCHAFTEN

DOI 10.36074/05.06.2020.v4.39

АНАЛІЗ ПОТЕНЦІЙНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ

ORCID ID: 0000-0001-7362-3637

Саркісян Ганна Овсепівна

канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації
Одеська національна академія харчових технологій

ORCID ID: 0000-0002-4509-4616

Ліганенко Маргарита Геннадіївна

к.т.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації
Одеська національна академія харчових технологій

УКРАЇНА

Еногастрономічний туризм, за рахунок своєї популярності, є одним з найбільш високопродуктивних та динамічно розвинених видів туризму. Це подорожі для ознайомлення з місцевими кулінарними традиціями і особливостями національної або регіональної кухні. Головний драйвер відпочиваючих, які обирають еногастрономічний туризм, полягає в дегустації унікальних продуктів і страв, властивих виключно для даної місцевості, а також відвідування оригінальних або відомих закладів ресторанного господарства. Еногастрономічний тур як новий туристичний продукт - це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде в світі. Таким чином, еногастрономічний туризм вимагає ретельного підходу до вибору місцевої їжі.

Проаналізувавши пропозиції українських туроператорів [1], виявлено невелику кількість варіантів еногастрономічних турів. В основному це винні тури по Одеському регіону, а також гастрономічні та ресторанні тури по Закарпаттю. Що стосується винного туризму, всі пропозиції зводяться до наступної програми: збір врожаю винограду, знайомство з процесом створення вина і дегустація. Однак тур в Одеському регіоні передбачає відвідування єдиного в Україні «Центру культури вина Шабо» [2], який розташований безпосередньо на місці виробничого комплексу компанії «Шабо», в одному з найдавніших виноробних регіонів Європи, традиції якого були закладені ще в античні часи. Це єдиний в Україні культурний центр, який об'єднує діюче високотехнологічне підприємство, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, експозиції сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також унікальний Музей вина і виноробства [2].

Одеський регіон багатонаціональний, це і створює найпрекрасніші умови для розвитку еногастрономічного туризму. Цей регіон - приклад толерантної взаємодії в інтеркультурному середовищі з понад 130 представників різних національностей.

Поняття «одеська кухня» стає все більш широким. Контент пропозицій еногастрономічного туризму Одеського регіону включає: відвідування нових

гастрономічних локацій, концептуальних ресторанів, виноробств, ферм, маленьких пивоварень, риболовств, пасік, фестивалів вуличної їжі, спілкування зі знавцями кухні тієї чи іншої народності, які живуть в Одеській області. Фермери давно зрозуміли, що локальна кухня та локальний продукт (термін «локаворство») може приносити чималий дохід у регіоні, де практично кожне село має свою кулінарну родзинку.

Місцева продуктова модель - це альтернатива моделі глобального продуктового ринку, в якому продукти часто долають величезні дистанції перед тим, як потрапити до споживача. Локаворство передбачає відносини між виробниками, дистриб'юторами, ритейлерами і споживачами в певному місці, де вони працюють разом для збільшення харчової безпеки та забезпечення економічної, екологічної та соціальної стійкості суспільства [3]. Основні принципи локаворства [4]:

- регіональний (найголовніший і безпосередньо впливає з назви);
- сезонність (тільки сирі продукти, а не заготовки);
- збереження екології;
- використання натуральних продуктів (заборона використання пестицидів, консервантів, а також генної інженерії);
- підтримка вітчизняного виробника (вибирають перевірених фермерів, відвідують сільськогосподарські ринки, ігноруючи мас-маркети).

Таблиця 1

Сучасний місцевий продовольчий ринок Одеського регіону

Сировина	Регіон вирощування	Приклад страви
Картопля сорту «сорокодневка»	с. Роксолани	Пюре, картопля по-селянські
Помідори сорту «Мікадо»	Великий Фонтан	Салат з мікадо і овечої бринзи
Баклажан (по-одеські «сині»)	Саратський район	Основний інгредієнт ікри з синіх
Бринза (ропні сир з коров'ячого, козячого або овечого молока)	Саратський район	Для приготування бутербродів, холодних закусок і овочевих салатів, а також гарячих страв (наприклад, мамалиги) і як начинка для виробів з тіста, витримана бессарабська овеча бринза
Страусині яйця	Етнопарк Нью Васюки, м. Вілково, Кілійський р-н	Яєчня
Квіти троянд	с. Трояндове	Варення з пелюсток троянд
Волоський горіх, фундук і трюфелі	с. Троїцьке	Горіхове молоко
Раки	с. Маяки	Закуска до пива
Бички (риби сімейства окунеподібних)	Прибережні води Чорного моря	Самостійна страва
Камбала (калкан, і глосики)	Прибережні води Чорного моря	Самостійна страва
Тюлька (дрібна промислова морська риба сімейства оселедцевих)	Прибережні води Чорного моря	Самостійна холодна страва
Жаби	м. Вілково, Кілійський р-н	Для приготування жаб'ячих лапок, смажених у фритюрі

взято з [авторська розробка]

Достаток товарів можна купити на Привозі, на території торгового центру «Fresh market», Делікатес-маркет «Le Silpo». Для туристів, які хочуть познайомитися з одеською кухнею, можна порадити наступні заклади: Boffo Gallery Бар, Kotelok-Бар Мидий, Кафе Маман, «У Ангеловых», Bernardazzi restaurant, Фаршированная риба, Міський Ринок Їжі.

До сильних рис явища популяризації локальних продуктів можна віднести зацікавленість фермерів в просуванні еногастрономічного туризму в Одеському регіоні. Позитивним є також той факт, що одесити знають про особливості одеської кухні, що також додає оптимізму для створення еногастрономічного туризму в регіоні. Можна виділити основні переваги локаворства:

- турбота про своє здоров'я;
- грамотне ставлення до навколишнього середовища;
- можливість підтримати місцеві підприємства та ферми;
- узгодження планування та управління розвитком еногастрономічного туризму з іншими видами економічної діяльності Одеського регіону;
- здійснення маркетингової діяльності з еногастрономічного туризму з метою підвищення ефективності місцевої економіки та зменшення тиску на довкілля шляхом більш рівномірного розподілу туристів у часі і просторі.
- співпраця зацікавлених сторін: національні ради з туризму, туристичні агенції та організації, приватний сектор, місцеві громади.
- повага та збереження місцевих культур, традиційних ремесл, фольклору; заохочення відповідальної поведінки туристів.

Для встановлення потенційних можливостей організації еногастрономічних турів в Одеському регіоні проведено моніторинг даних держслужби статистики України [5]. Влітку 2015 року Одесу відвідали 1,5 млн туристів, 57% з яких становили внутрішні мандрівники, інші поділилися приблизно порівну між західною і східною Європою, 5% склали громадяни Туреччини. У 2016 році в високий сезон Одесу відвідали 1,8 млн осіб, при цьому число туристів з Білорусії зросла в сто разів, склавши 97 тис. чоловік. А ось з 2017 року, коли в Південну Пальміру почали повертатися російські туристи, для Одеси розпочався літній туристичний аншлаг, в високий сезон місто відвідали 2,5 млн осіб, подібна тенденція збереглася і на літо 2018 року, коли Одесі вдалося залучити 3,2 млн туристів. Ці дані представлені на (рис.1.), який показує тенденцію розвитку туризму в Одеському регіоні. Однак сама Одеса через занепад туристичної інфраструктури виявилася не готовою прийняти всіх бажаючих.



Рис.1. Кількість туристів в Одеському регіоні з 2013 по 2018 рр.

Для дослідження уподобань потенційних відвідувачів еногастрономічних турів в Одеському регіоні обрано метод анкетування. Після того, як була завершена розробка анкети, за допомогою спеціальної форми в «Google Диск» розпочалось онлайн-опитування, в якому прийняло участь 200 респондентів віком від 18-60 років, як жителів міста Одеси так і гостей.

Чи вважаєте ви, що еногастрономічний туризм розвинений в Одеській області?



Рис. 2 Рівень популярності еногастрономічного туризму в Одеському регіоні

Отже, більшість респондентів вважають (рис. 2), що дана галузь в туризмі не є добре розвинуеною. Про досягнення одеських виноробів уже знають в Європі і світі. Належить активно розвивати інші напрямки еногастрономічного туризму.

Чи важливо розвивати еногастрономічну сферу послуг?

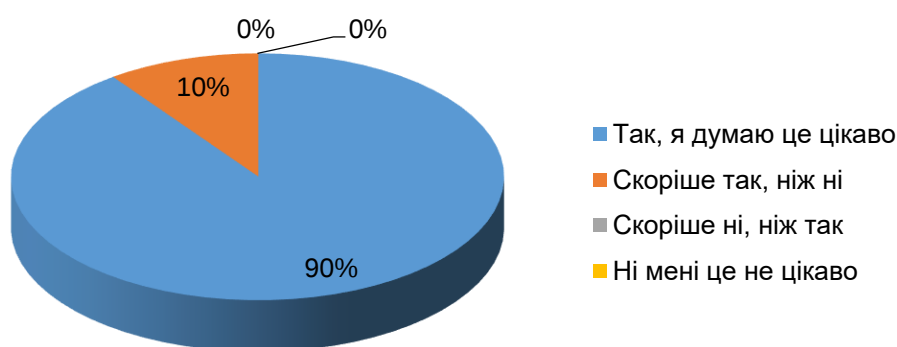


Рис. 3. Ступінь розвитку сфери послуг для еногастрономії

Майже всі опитані позитивно налаштовані для просування еногастрономії у Одеському регіоні (рис. 3). Розвиток сфери послуг сьогодні є досить актуальним для розвитку еногастрономічного туризму так, як роль цього сектора в сучасній економіці пов'язана не тільки його переважанням в структурі господарства, а також і з тим, що в послугах формуються такі ключові фактори

економічного зростання, як наукове знання, нематеріальні форми накопичення, інформаційні технології, а також глобалізація господарської діяльності.

Яким чином розвивати еногастрономію в Одеському регіоні?



Рис. 4. Пропозиції розвитку еногастрономічного туризму в Одеському регіоні

Як показало опитування (рис. 4), більшість респондентів дають перевагу проведенню різноманітних ярмарок та фестивалів з рекламою та дегустуванням локальних продуктів, ніж залучення іноземних кухарів на майстер-класи або створенню центрального органу регулювання. В місті щороку організовується безліч фестивалів та інших яскравих культурних і спортивних подій.

До слабких сторін популяризації еногастрономічного туризму в Одеському регіоні можна віднести відсутність фінансування з боку держави і це є ключовим стримуючим фактором для розвитку. Окремо хочеться виділити відсутність органу, який відповідає за проведення еногастрономічних заходів. Що стосується можливостей, то тут все залежить, більшою мірою, від місцевих жителів, того, як сильно вони хочуть просувати локальну кухню. Можливості пов'язані і безпосередньо з нашою спадщиною: опитувані погодилися з усіма варіантами походження Одеських страв, а саме з Середземноморських, Балтійських, Кавказьких країн.

Який головний стримуючий фактор розвитку еногастрономічної індустрії?

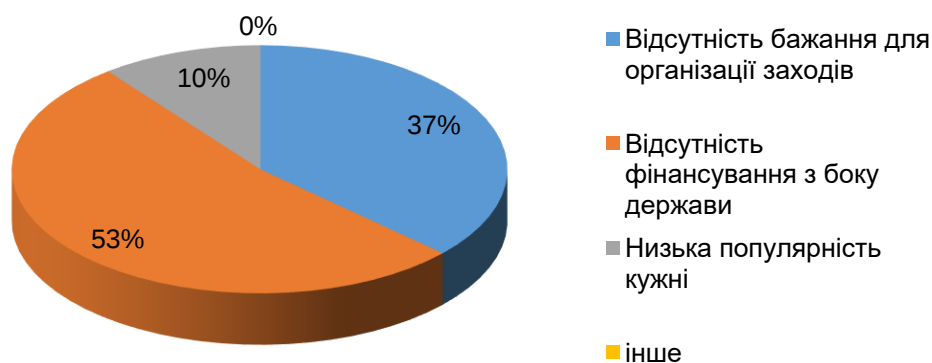


Рис. 5. Визначення стримуючого фактору розвитку еногастрономічного туризму

Останній пункт аналізу - загрози. Єдина загроза, яка може затримати розвиток еногастрономічного туризму в Одеському регіоні - це подальша відсутність фінансування з боку держави, а також приватних підприємців (рис. 5). Це означає що розвиток буде відбувається повільно, невеликими етапами, але не зупиниться при наявності бажання.

Результати досліджень показали, що еногастрономічний туризм в Одеському регіоні - один з найперспективніших напрямків розвитку туризму окрім рекреаційного, в основному завдяки місцевій унікальній кухні з багатою історією, а також великому бажанню місцевого населення розвивати цю справу. Пропозиціями до подальших досліджень з розвитку еногастрономічного туризму в Одеському регіоні є аналіз міжнародного досвіду передових країн Світу. Для стимулювання розвитку виноробства, фермерства і крафтового виробництва в Одеському регіоні потрібно:

- об'єднати місцеві заклади сфери гостинності та гарантувати певний стандарт обслуговування гостей;
- створити місцевій владі імпульс для можливості поліпшення туристичної інфраструктури Одеського регіону.

Список використаних джерел:

- [1] Лучшие гастрономические и винные туры Одессы. Вилучено з: https://www.tripadvisor.ru/Attractions-g295368-Activities-c36-Odessa_Odessa_Oblast.html
- [2] Центр культури вина. Вилучено з: <http://shabo.ua/ua/o-tsentre-kultury-vina/>
- [3] Гайдук, А. (2006). Інтегрований туристичний концерн – сучасна форма туристичного підприємства в умовах глобалізації. *Регіональна економіка* (2), 204- 212.
- [4] Основные принципы локаводства и локаворской кухни. Вилучено з: <https://7dach.ru/recepty/FrolovaEkaterina/osnovnye-principy-lokavorstva-i-lokavorskoy-kuhni-107331.html>
- [5] Державна Служба статистики України. Економічна статистика / Економічна діяльність / Туризм. Вилучено з: <http://www.ukrstat.gov.ua/>