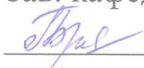


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)
Геолого-географический факультет
Кафедра краеведения и туризма

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ В ГЭК

Руководитель ООП

Зав. кафедрой, канд. геогр. наук, доцент

 Л.Б. Филандышева

« 4 » июня 2021 г.

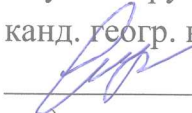
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА МАГИСТРА
(МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ)

ВОЗМОЖНОСТИ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В
ЗАПАДНОЙ СИБИРИ (НА ПРИМЕРЕ Г. ТОМСКА)
по направлению подготовки 05.04.02 – География, основная образовательная
программа «Географические основы развития туризма»

Сергиенко Виктория Александровна

Научный руководитель:

канд. геогр. наук, доцент

 С.В. Ахматов
подпись

Автор работы:

студент группы 021912

 В.А. Сергиенко
подпись

Томск-2021

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)
Геолого-географический факультет
Кафедра краеведения и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ООП
по направлению подготовки
05.04.02 География,
канд. геогр. наук, доцент
Л.Б. Филандышева
«2» марта 2021г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы магистра

обучающемуся Сершенко Виктор Александрович группы 021912
(фамилия, имя, отчество)

по направлению подготовки 05.04.02 География, ООП «Географические основы развития туризма»

1. Тема магистерской диссертации: Возможности развития гастрономического туризма в Западной Сибири (на примере г. Томска)

2. Срок сдачи выполненной магистерской диссертации:

а) на кафедре 4 июня 2021г.

б) в ГЭК 5 июня 2021г.

3. Исходные данные к диссертации: Целью магистерской диссертации является оценка возможностей развития гастрономического туризма в Западной Сибири на примере г. Томска. Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи: проанализировать ресурсы для развития гастрономического туризма в Западной Сибири, охарактеризовать многообразие национальной кухни Томской области, составить карту-схему гастрономических мероприятий региона, провести маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма в Томской области и актуальности формирования данных туров в нашем регионе, используя полученные данные разработать гастрономический тур по Томской области. Объектом исследования является гастрономический туризм, предметом исследования – ресурсы для развития гастрономического туризма в Западной Сибири и, в частности, Томской области. При написании магистерской диссертации использовались следующие методы исследования: описательный, картографический, сравнительный, синтез, анализ.

4. Краткое содержание диссертации: Работа состоит из 4х глав. Первая глава посвящена теоретическим аспектам гастрономического туризма. Во второй главе рассмотрен потенциал Западной Сибири для развития данного вида туризма. В третьей главе дана характеристика кулинарного туризма в Томской области. Четвертая глава посвящена проектированию гастрономического тура по Томской области.

Руководитель магистерской диссертации Доцент ГГР. ТГУ С.В. Ахмедов

Задание принял к исполнению 2.03.2021г.

Должность, место работы, подпись, инициалы, фамилия
Дата, подпись магистранта

АННОТАЦИЯ

Данная магистерская диссертация посвящена возможностям развития гастрономического туризма в Западной Сибири на примере города Томска. В работе рассмотрена история зарождения кулинарного туризма, охарактеризованы объекты, классификация и особенности гастрономического туризма. Были проанализированы ресурсы и потенциал регионов Западной Сибири для развития данного вида туризма. Проведено маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма в Томской области, по итогам которого был разработан гастрономический тур по нашему региону.

Работа состоит из 85 страниц основного текста, 32 иллюстраций, 5 таблиц и 5 приложений. При ее написании было использовано 88 литературных и интернет-источников.

THE SUMMARY

This master's thesis is devoted to the possibilities of developing gastronomic tourism in Western Siberia using the example of the city of Tomsk. The work considers the history of the origin of culinary tourism, characterizes the objects, classification and features of gastronomic tourism. The resources and capabilities of the regions of Siberia for the development of this type of tourism were analyzed. A marketing research of the gastronomic tourism market in the Tomsk region was carried out as a result of which a gastronomic tour of our region was developed.

The work consists of 85 pages of the main text, 32 figures, 5 tables and 5 appendix. When writing it, 88 literary and online sources were used.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 Общие сведения о гастрономическом туризме	5
1.1 Зарождение гастрономического туризма как направления.....	5
1.2 Объекты гастрономического туризма	7
1.3 Классификация видов гастрономического туризма.....	8
1.4 Особенности гастрономических туров	10
2 Возможности развития гастрономического туризма в регионах Западной Сибири.....	11
2.1 Новосибирская область	12
2.2 Омская область.....	16
2.3 Кемеровская область.....	17
2.4 Тюменская область	21
2.5 Ханты-Мансийский автономный округ	23
2.6 Ямало-Ненецкий автономный округ	26
2.7 Республика Алтай	29
2.8 Алтайский край	33
3 Состояние развития гастрономического туризма в Томской области (на примере г. Томска)	41
4 Проектирование гастрономического тура по Томской области	57
4.1 Правила проектирования гастрономических туров	58
4.2 Маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма Томской области	61
4.3 Разработка тура	70
4.3.1 Программа тура	70
4.3.2 Подробное описание маршрута по дням.....	72
4.3.3 Расчет стоимости тура (калькуляция)	75
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	77
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ:	78
ПРИЛОЖЕНИЕ А	86
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	93
ПРИЛОЖЕНИЕ В	104
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	107
ПРИЛОЖЕНИЕ Д	112

ВВЕДЕНИЕ

Сегодня туризм – одна из самых конкурентных отраслей мировой экономики. В связи с этим в туристской сфере происходит дифференциация видов туризма по сегментам и нишам. Рождаются и развиваются новые виды туризма. Сравнительно недавно заявил о себе гастрономический туризм. На сегодняшний день он имеет большие перспективы и завоевывает все большую популярность.

Актуальность темы определена стремительным развитием и ростом гастрономического туризма в мире и в России, необходимостью появления и продвижения такого направления в нашем регионе за счет значительного спроса. На сегодняшний день выбор гастрономических туров по Западной Сибири, и в частности, в Томске, ограничен, а у большинства крупных туроператоров и вовсе отсутствуют такие предложения.

Объектом исследования является гастрономический туризм.

Предмет исследования – ресурсы для развития гастрономического туризма в Западной Сибири и, в частности, Томской области.

Цель данной работы: оценка возможностей развития гастрономического туризма в Западной Сибири на примере г. Томска.

Для достижения поставленной цели были выполнены следующие задачи:

- проанализировать понятие гастрономического туризма;
- дать характеристику видов гастрономических туров;
- выявить специфические черты и особенности данного вида туризма;
- проанализировать ресурсы для развития гастрономического туризма в Западной Сибири;
- охарактеризовать многообразие национальной кухни Томской области;
- составить карту-схему гастрономических мероприятий региона;
- провести маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма в Томской области и актуальности формирования данных туров в нашем регионе;
- используя полученные данные разработать гастрономический тур по Томской области.

Защищаемые положения:

1. Западная Сибирь обладает перспективными возможностями для развития гастрономического туризма.
2. Создание актуальных гастрономических туров благоприятно отразится на увеличении потоков иногородних туристов в Томскую область, повысит привлекательность территории.

В основу магистерской диссертации легли материалы бакалаврской работы «Гастрономический туризм в России (на примере Томской области)», а также статья, опубликованная в сборнике к XIX Международной научно-практической конференции «Возможности развития краеведения и туризма Сибирского региона и сопредельных территорий» на XIX Международной научно-практической конференции (Томск, 2019).

При написании данной работы были использованы труды следующих авторов: Зорина И.В., Кавериной Т.П., Квартальнова В.А., Сохань, И.В., Похлебкина, В.В., Драчевой Е.Л., Христова Т.Т., Урядовой А.В., Савина Д.А. и др.

Основными методами исследования при написании магистерской диссертации явились описательный, картографический, сравнительный, синтез, анализ.

Практическая значимость магистерской диссертации состоит в том, она может быть полезна менеджерам туристских фирм при составлении тура и экскурсионных программ.

1 Общие сведения о гастрономическом туризме

1.1 Зарождение гастрономического туризма как направления

Природная любознательность туриста в отношении различных уголков мира и населяющих их народов образуют один из наиболее побудительных туристских мотивов. Гастрономия всегда интересовала человека. Активный интерес к аспектам гастрономических культур других народов сформировался в эпоху Великих географических открытий, фактически обозначив начало мировой торговли. Первыми гастрономическими туристами можно назвать путешественников Марко Поло и Афанасия Никитина. Они в своих трудах описывали то, какова им местная еда на вкус. Например, Афанасий Никитин изложил свои впечатления о кухне Индии в своем труде «Хождение за три моря». Торговцы отправлялись в путешествия через моря, чтобы найти, отведать и привезти невиданные яства: диковинные фрукты, орехи, вина, специи [32].



Рисунок 1 – Афанасий Никитин на дегустации индийской кухни [32].

Однако, как самостоятельный вид путешествия гастрономический туризм сформировался намного позже.

Впервые термин «кулинарный туризм» был зарегистрирован в 1998 году. Это также официально считается датой возникновения гастрономического туризма. Тогда на кафедре народной культуры государственного университета Соединенных Штатов Америки «Bowling Green» (штат Огайо) доцентом этой кафедры Люси Лонгом был введен новый термин «кулинарный туризм». Идея этого заключалась в том, что люди познают другие культуры через потребление местной пищи [2].

С того момента и до 2001 года ученые из различных стран мира проводили различные исследования в области кулинарного и винного туризма. Так, например, в 2001

году будущий президент Международной ассоциации гастрономического туризма американский экономист Эрик Вольф написал первую статью о кулинарном туризме в мире, позднее он развил эту тему в первой книге Международной организации кулинарного туризма. В 2003 году им была основана Международная ассоциация гастрономического туризма (The International Culinary Tourism Association). Она предоставляет широкий спектр преимуществ для своих членов, таких как: обучение, развитие и продвижение [4].

Повсеместное развитие кулинарного туризма привело к образованию турфирм, специализирующихся на международном гастрономическом туризме. Примерами могут служить такие компании как: «Gourmet on Tour» (США), «The International kitchen» (Великобритания), «Gourmet Getaways» (Италия).

В настоящее время, в специальной литературе, можно встретить такие понятия, как «food tourism» - «продовольственный туризм», «gastronomic tourism» - «гастрономический туризм» [3].

Окончательное возведение гастрономии в ранг научной дисциплины произошло уже в XXI веке, когда во Франции был создан первый в мире гастрономический университет [1].

Данный вид туризма оказался привлекательным и востребованным и среди туристов. Его популяризации способствовало несколько факторов:

- согласно исследованиям А. Маслоу, потребность в пище является первичной физиологической потребностью человека;
- рост доходов населения и увеличение затрат на питание и отдых;
- питание – основная услуга туристской индустрии и индустрии гостеприимства;
- осознание потенциала и прибыльности гастрономических туров предприятиями питания и туристскими организациями;
- известность шеф-поваров ресторанов мира благодаря моде на ресторанные бренды;
- популярность правильного питания и экологически чистых продуктов;
- популярность обзоров ресторанов и составление рейтингов;
- рост популярности телевизионных кулинарных шоу и программ [6].

Весомую роль в распространении гастрономического туризма сыграли средства массовой информации, демонстрирующих путешествия и привязывающих их к питанию [5].

В России такая наука как кулинария возникла в конце XVIII в. Это связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Первая кулинарная книга в России была

составлена в 1779г. Называлась она «Поваренные записки». В 1888 году в Петербурге была открыта первая кулинарная школа в России.

12 января 2015 года в стране появилась Ассоциация гастрономического туризма (АГТР). Она является некоммерческой и не правительственной структурой. На данный момент это единственная в Российской Федерации организация, профессионально развивающая в нашей стране гастрономический туризм как новое и перспективное направление. Наивысшая квалификация Ассоциации гастрономического туризма подтверждена авторитетной международной организацией World Food Travel Association (WFTA). В настоящее время АГТР поддерживает и связывает между собой 19 секторов экономики, развивает малый и средний бизнес в индустрии гостеприимства, а также работает над туристической привлекательностью сел, городов и регионов [8].

1.2 Объекты гастрономического туризма

Объектами гастрономического туризма являются:

1) Страны, кухня которых наиболее известна на мировой арене. Сегодня к таким странам относятся Франция, Италия, Испания, Япония, Китай.

2) Регионы, известные продуктами, производящимися в этой местности. Например, такие регионы Франции, как Бордо, Эльзас, Бургундия, Шампань, входящие в классификацию Appellation d'Origine Controle (название продуктов по месту их производства) и известные своими уникальными винами. Популярны также голландские города Гауда и Эдам, в которых производятся сыры.

3) Так называемые, «ресторанные города». Главный критерий выделения таких дестинаций – это наличие заведений, которые представляют разнообразные виды кухонь, стилей и форматов. Например, Нью-Йорк, Лондон, Париж, Токио, Рим, Брюссель, Гонконг, Барселона, Сан-Франциско, Новый Орлеан.

Чтобы город получил статус «ресторанного», он должен соответствовать ряду критериев:

- а) в городе должна быть уникальная кухня, которая определяет пищевую культуру;
- б) должна существовать определенная критическая масса людей, которые готовы тратить деньги на рестораны: как местных жителей, так и туристов;
- в) статус лучших ресторанов не должен находиться под сомнением, т.е. лучшие рестораны города должны быть действительно лучшими в мире, не копиями и не «звездами второй величины»;

г) в городе должно быть определенное количество ресторанов высшего класса, стандарты качества, декор и роскошь которых настолько высоки, насколько это вообще возможно;

4) отдельные рестораны, выделяющиеся качеством и эксклюзивностью кухни, оригинальным меню или же имеющие статус «лучших». Например, к ним относятся обладатели трех звезд ресторанного гида «Мишлен»: «Ла Пергола» (Рим, Италия), «Фэт Дак» (Брей, Великобритания), «Коджу» (Токио, Япония).

Эксперты Красного гида посещают рестораны инкогнито и судят по самым строгим и объективным критериям. Затем создается профессиональный рейтинг ресторанов: звезды «Мишлен» означают следующее: одна звезда -ресторан заслуживает остановки по пути. Две звезды – стоит сделать крюк. Три звезды – поездка планируется специально для посещения данного ресторана. Гид «Мишлен» – это самый авторитетный справочник ресторанов с безупречной репутацией, он является почти стопроцентной гарантией качества и уникальности представленной в ресторане кухни;

5) Предприятия, которые известны своей кулинарной продукцией. Например, самая большая в мире по производству шоколада «Альпрозе» (Швейцария) и знаменитые монастырские пивоварни «Андекс» и «Эталь», расположенные в Верхней Баварии (Германия).

6) Учреждения, предоставляющие образовательные услуги по направлениям кулинарии и гастрономии. Например, Французская академия кулинарного искусства «La Cordon Bleu», Высшая школа итальянской кухни (Italian Cuisine High School).

7) Различные кулинарные мероприятия: фестивали, ярмарки, праздники, дегустации, мастер-классы, выставки, конференции. Например, Рождественские ярмарки, открывающиеся в ноябре в таких городах, как Кельн, Дрезден, Нюрнберг (Германия); Будапешт (Венгрия) [18].

1.3 Классификация видов гастрономического туризма

Многие авторы из разных стран мира давали свои определения данному понятию. Однако, только в 2012 году Всемирная ассоциация гастрономического туризма предложила определение, полностью соответствующее концепции экономики впечатлений – области, в которой функционирует туристская индустрия.

Итак, согласно терминологии, принятой World Food Travel Assotiation, гастрономический туризм – это поездка с целью ознакомления с кухней дестинации, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, посещения

гастрономических фестивалей, выставок, ярмарок и праздников, единственных в своем роде ресторанов и заведений, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний и навыков в области гастрономии и кулинарии и ресторанного искусства.

Э. Вульф определял гастрономический туризм, как «поиск и наслаждение уникальной, незабываемой едой и напитками, как на другом конце Земли, так и на соседней улице».

Нехаева Н.Е. и Терехова Ю.С. под гастрономическим туризмом понимают «Поездку для ознакомления с особенностями национальной кухни страны, кулинарными традициями, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучения и повышения уровня профессиональных знаний» [26].

Гастрономический туризм имеет схожие черты с другими видами туризма, поэтому он может быть частью комплексного тура или же обладать некоторыми признаками других видов туризма, по которым можно провести классификацию:

Тур по сельской местности – это тур, который предполагает временное пребывание туристов в сельской местности с целью дегустации местной кухни и продуктов, производимых в этом регионе, а также может включать участие в сельскохозяйственных работах. Обязательное условие: средства размещения туристов, индивидуальные или специализированные, должны находиться в сельской местности или малых городах без многоэтажной застройки. В местечке Сан – Миниато, Италия кулинарным туристам предлагается «охота на трюфеля» с использованием специально обученных ищеек-свиней.

Ресторанный тур – это поездка, включающая посещение наиболее известных и популярных ресторанов, отличающихся высоким качеством, эксклюзивностью кухни, а также национальной направленностью. На первом месте среди «ресторанных» городов, конечно, Париж - столица моды и в кулинарном смысле тоже.

Образовательный тур – это вид тура, целью которого является обучение в специальных образовательных учреждениях с кулинарной специализацией, а также курсов и мастер-классов. Например, известная французская кулинарная школа «Le Cordon Bleu» совместно с гостиницей «Four Seasons Hotel George V» предлагает программу под названием «Открытие французской кухни» – 5 ночей в парижском паласе с пятидневными кулинарными курсами в самой школе.

Экологический тур – это тур, включающий посещение экологически чистых хозяйств и производств, знакомство с экологически чистыми, органическими (их еще называют «биотурами») продуктами и их производством. Экологическое направление особенно развито во Франции, Германии, Англии, Швейцарии и США.

Событийный тур – это тур, ориентированный на посещение местности в определенное время с целью участия в общественных и культурных мероприятиях с гастрономической тематикой: выставки, ярмарки, шоу, фестивали, праздники. Например, июльский фестиваль дыни «Cavaillon» во Франции.

Комбинированный тур – это поездка, содержащая несколько вышеперечисленных направлений. Комбинированные туры подходят для туристов «со стажем», тех, кто уже знаком с гастрономией той или страны, иначе тур может оказаться информативно перенасыщенным. Пример объединенного тура в той же Франции: первые пару дней туристы посещают парижские рестораны, затем еще пару дней обучаются в кулинарной школе у лучших поваров, а потом уезжают вглубь Франции знакомиться с выращиванием трав в Провансе или с производством сидра в Нормандии.

Особой популярностью пользуются и так называемые *моготуры* или туры, посвященные одному продукту. В сфере интересов туриста может находиться вино, сыр, пиво либо какое-то конкретное блюдо в разных местностях. Как правило, в таких турах люди посещают различные регионы страны и там дегустируют интересующий их продукт. Причем, и способы приготовления, и состав блюда могут разительно отличаться [4].

1.4 Особенности гастрономических туров

Любой из видов туризма имеет свои характерные черты. Гастрономический туризм - не исключение.

К уникальным отличительным чертам гастрономического туризма следует отнести следующее:

- условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны;
- гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха, для любого времени года можно подобрать подходящий тур;
- кулинарный туризм в той или иной степени является составляющим элементом всех туров. Но, в отличие от других видов туризма, знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и элементом гастрономического путешествия;
- продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров является неотъемлемой частью любого гастрономического тура [11].

2 Возможности развития гастрономического туризма в регионах Западной Сибири

В настоящее время, рассматривая возможности развития гастрономического туризма в той или иной стране или регионе, специалисты, как правило, выделяют:

- наличие специфики национальной кухни;
- состояние туристской инфраструктуры;
- степень известности территории, ее транспортную доступность;
- степень информирования туриста о туристской дестинации [12].

В состав Западной Сибири как экономического района входят:

1. Новосибирская область
2. Омская область
3. Томская область
4. Кемеровская область
5. Тюменская область
6. Ханты-Мансийский автономный округ
7. Ямало-Ненецкий автономный округ
8. Республика Алтай
9. Алтайский край [31].



Рисунок 2 – Карта Западно-Сибирского экономического района [31].

2.1 Новосибирская область

Транспортная инфраструктура в Новосибирской области очень хорошо развита. Главным транспортным узлом в регионе является областной центр, здесь пересекаются крупнейшие железнодорожные, автомобильные, авиационные и речные маршруты. Новосибирск связывает Сибирь, Дальний Восток и Среднюю Азию с европейскими регионами России.

По области проходят крупнейшие транспортные коридоры восточной части страны, такие как:

1. Магистральные железнодорожные пути: Транссибирская, Туркестано-Сибирская, Среднесибирская магистрали;
2. Федеральные автодороги М-51, М-53 автотранспортного коридора «Россия» (Москва-Челябинск-Новосибирск-Владивосток) и М-52 (выход в Среднюю Азию, Монголию, Китай);
3. Региональные автодороги с выходом на Северную широтную магистраль (Томск), Северо-Восточный Казахстан, с/х районы Алтая;
4. Река Обь, играющая важную роль в транспортном обслуживании северных нефтедобывающих районов Сибири (ХМАО, ЯНАО).

Основными объектами транспортной инфраструктуры г. Новосибирска являются: международный аэропорт Новосибирск (Толмачёво), ж/д вокзал «Новосибирск-Главный», автовокзал [45].

Обеспеченность гостиницами Новосибирской области достаточная. В Новосибирской области функционирует 364 гостиницы и 53 хостела, 33 санаторно-курортные организации, 103 базы отдыха, 22 охотничьих базы и домиков рыбака. По количеству гостиничных номеров Новосибирск занимает шестое место в России – 4 750 мест.

Развитие сферы гостиничного бизнеса города Новосибирска обусловлено увеличением спроса на эти услуги в связи с развитием экономики региона, в том числе туристической отрасли. Сегодня в городе работает более 70 гостиничных предприятий. Самыми крупными являются гостиница «Double Tree by Hilton Novosibirsk», Marriott Hotel, отель River Park Hotel, «Новосибирск», Азимут отель «Сибирь», Gorskiy city hotel. Данные гостиничные предприятия на сегодняшний день охватывают большую часть рынка гостиничных услуг Новосибирска.

Восемь гостиниц Новосибирска имеют сертификаты соответствия категориям:

- Novosibirsk Marriott Hotel - 5 (пять)***** звезд;
- Конгресс отель «Новосибирск» - 4 (четыре)**** звезды;
- MIROTEL, отель - 4 (четыре)**** звезды;
- Gorskiy city hotel, отель - 4 (четыре)**** звезды;
- гостиница «Азимут Отель Сибирь» - 3 (три) *** звезды;
- отель «River park» - 3 (три) *** звезды;
- гостиница «Барракуда» - 3 (три) *** звезды;
- МУП «Сибирское Гостеприимство» - 2 (две) ** звезды [19].

В Новосибирской области в настоящее время в сфере общественного питания работает 2,5 тысячи предприятий. В городе насчитывается 329 ресторанов. Общепит региона располагает 110 тысячами посадочными местами, 78 тысяч из них – в г. Новосибирске.

Наиболее интенсивно развивающийся сегмент – кофейни-кондитерские, кофейни и точки продажи горячих напитков [45].

Одним из лидеров ресторанных заведений в области является компания «Фуд-Мастер», это одна из крупнейших региональных компаний-рестораторов в России и крупнейшая за Уралом [77].

Предпринимателям, работающим в регионе в сфере общественного питания, оказываются формы государственной поддержки, связанные с приобретением оборудования, арендной платой и другими направлениями, а также действует ряд мер поддержки в сфере кредитования. В качестве нефинансовых форм поддержки работают образовательные направления, к примеру, действует «Школа гастрономического бизнеса», из 80 выпускников которой 13, в том числе из районов области уже открыли свой бизнес [57].

Новосибирская область сформировалась как регион с многонациональным населением. Здесь живут представители индоевропейской семьи, славянская группа: русские, украинцы, белорусы, а также наибольшая численность представлена немецкой языковой группы: немцами. Это второй по численности народ в Новосибирской области, потомки депортированных в область поволжских немцев. Довольно многочисленная группа народов, относящихся к тюркской языковой группе: татары, башкиры, казахи. Остальные народы составляют довольно малочисленные группы. Абсолютное же большинство населения составляют русские.

У народов, живущих в Новосибирской области, существуют свои традиции, обычаи и своя национальная кухня, которая несет четкие отличительные черты, она основана на разнообразных продуктах питания местного производства и представляет

собой элемент познания и удовольствия. Новосибирская область обладает достаточными ресурсами для развития гастрономического туризма. Это подтверждается высоким рейтингом уровня экономического развития Новосибирской области. Новосибирская область из 86 регионов России занимает 27 место по уровню экономического развития [30].

Большинство ресторанов и кафе Новосибирска и области в своем меню имеют пару-тройку сибирских блюд. Конечно, в первую очередь следует настоящими сибирскими пельменями – обязательно с традиционной смесью трех видов мяса! Затем вам обязательно нужно попробовать сибирские пироги – с рыбой, ягодами или грибами. Рыбные блюда: рыба в сметане, на пару, заливная и приготовленная еще доброй сотней способов – это главный козырь новосибирских поваров. В западной части Новосибирской области гостей обязательно потчуют строганиной.

На фоне европейских и японских ресторанов, которых сейчас в Новосибирске не одна сотня, особняком стоят два заведения, специализирующиеся на северной кухне — ресторан "Олонхо" и "Экспедиция".

В "Экспедиции" гостям предлагают попробовать деликатесы народов Севера и Дальнего Востока. В меню — строганина из муксуна, сыровяленая оленина, марал, печеная оймьяконская жеребятина, рулеты из дикой утки, рубанина из осетра, камчатский краб. У гостей заведения есть возможность понаблюдать в зале за приготовлением некоторых блюд.

"Олонхо" — ресторан якутской кухни. Здесь можно отведать строганину из северной рыбы, филе оленя с брусничным соусом и кедровыми орехами, ароматную якутскую лепешку и многое другое [45].

Новосибирская область обладает достаточными ресурсами для развития гастрономического туризма. Это подтверждается высоким рейтингом уровня экономического развития Новосибирской области. Новосибирская область из 86 регионов России занимает 27 место по уровню экономического развития [30].

К сожалению, туры по гастрономическому туризму предлагаются только частными гидами, и только по Центральному району города Новосибирска. Туристические маршруты предлагают гастрономические туры, но, в основном, за границу. Это может позволить себе только определенная категория людей. Следовательно, нужно разработать гастрономическую экскурсию для жителей Новосибирска.

Здесь существует множество туристических фирм, которые предлагают гастрономические туры, но за пределы России. Одна из таких фирм – это «Агентство путешествий Кристалл». Путешествия, которые предлагает «Агентство Путешествий

Кристалл», – намного больше, чем отдых. Это возможность получить уникальный опыт знакомства с историческим и культурным наследием стран и регионов, посетить фермы и производства, где веками занимаются изготовлением традиционных продуктов и своими глазами увидеть, как рождаются известные на весь мир деликатесы, научиться правильно их оценивать и различать особенности вкуса. «Агентство Путешествий Кристалл» приглашает познакомиться с Италией – родиной средиземноморской кухни, Испанией и ее кулинарными традициями «в ритме фламенко», законодателем гастрономической моды Францией, Грузией и ее кавказским гостеприимством, калейдоскопом вкусов и ароматов Азербайджана, а также гастрономическими открытиями на Юге России [41].

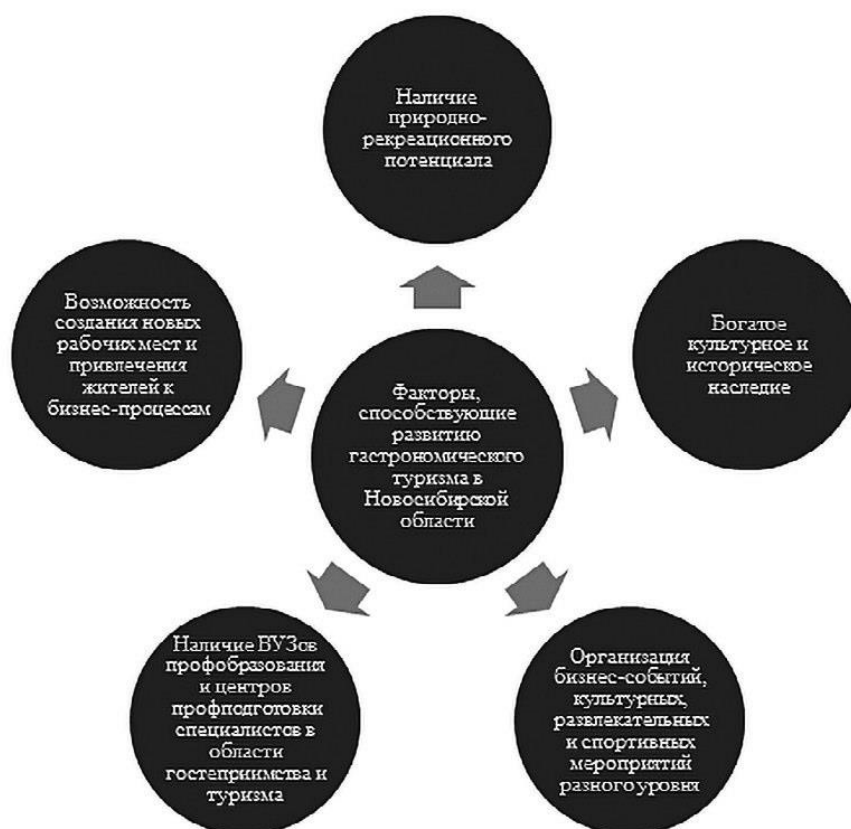


Рисунок 3 – Факторы, способствующие развитию гастрономического туризма в Новосибирской области [19].

Новосибирская область находится на этапе формирования данной индустрии. Как показывает, основные организации, влияющие на организацию гастрономического туризма – это крупные турагентства и туроператоры. Однако, спрос на гастрономический туризм плохо сформирован, поэтому после создания турпродукта необходимо перейти к разработке конкретных туристических предложений по продвижению, что возможно

будет при использовании имиджевых технологий и с развитием маркетинга территорий Новосибирской области [19].

2.2 Омская область

Транспортный комплекс Омской области представлен следующими видами транспорта: железнодорожным, воздушным, внутренним водным, автомобильным.

Через Омскую область проходят Транссибирская железнодорожная магистраль и линии от Омска на Тюмень и Екатеринбург.

Через г. Омск в южной половине Омской области проходят автомобильные дороги общегосударственного значения, связывающие областной центр с городами Новосибирском, Тюменью, другими центрами России и республикой Казахстан. Общая протяженность сети дорог – 17 087 км, из них 859 км – дороги федерального значения.

На территории Омской области действуют более 220 средств размещения (гостиницы, гостевые дома, санатории-профилактории, базы отдыха, хостелы), около 200 туристических фирм, более 400 пунктов общественного питания, десятки транспортных компаний.

В настоящее время Омская область находится на 29 месте среди российских регионов по количеству имеющихся мест в различных средствах размещения (14 282 места), в Сибирском федеральном округе - 5 место [47].

На сегодняшний день в регионе нет полноценных гастрономических турпродуктов. Как правило, гастрономический аспект фигурирует только как часть какого-либо этнографического или экскурсионно-познавательного тура. В последнее время в регионе стали проводиться различные гастрономические фестивали, ярмарки и кулинарные мастер-классы, например, фестиваль «Тысяча и один плов»; барбекю-фестиваль; фестиваль национальной кухни; фольклорно-этнографический фестиваль «Праздник Кумыса» и другие. Проведение вышеперечисленных мероприятий позволяет не только изучить особенности приготовления тех или иных продуктов, но и познакомиться с этническими традициями множества национальностей, проживающих на территории Омской области [22].

Так, традиции немецкой кухни в Омском регионе широко представлены в селе Азово. Местные жители предлагают туристам интерактивную программу с элементами быта немцев, дегустацией немецких блюд и посещение пивоваренного завода, где варят настоящее баварское пиво и готовят колбаски «братвюрст». В Тарском районе в деревне Бобровка туристы могут попробовать национальные блюда латышей. Это наиболее

известные туристам сельские местности, но существует немало и других, способных привлечь туристов, например, уникальная казахская кухня в ауле Каразюк и казачья станица Генераловка, где гостей угощают щучьей ухой, салом и соленьями. В связи с этим популяризация и дальнейшее развитие гастрономического туризма может стать драйвером активизации уже существующих и притяжением новых туристских потоков в Омскую область [58].

Особое значение для развития гастрономического туризма в регионе имеет транспортная доступность и устойчивые круглогодичные связи, которые предполагают возможность доставки туристов в любое место в минимальное время и с максимальным комфортом [47].

2.3 Кемеровская область

В Кемеровской области одна из развитых транспортных систем в России за Уралом. Транспортный комплекс Кемеровской области представлен железнодорожным, автомобильным, городским электрическим, авиационным, речным и трубопроводным, обеспечивающим стабильные внутренние и внешние связи региона. По территории области проходят участки Транссибирской железнодорожной и автодорожной магистрали.

На территории Кемеровской области действуют 3 аэропорта: в Кемерово (статус международного с 1998 года), в Новокузнецке (статус международного с 2012 года), и в г. Таштаголе (аэропорт местного значения).

Из аэропортов Кемерово (ООО «Международный аэропорт Кемерово имени Алексея Архиповича Леонова») и «Спиченково» (ООО «Аэрокузбасс») открыты регулярные маршруты по направлениям Москва; сезонные – Санкт-Петербург, Симферополь, Сочи, Анапа. Также аэропорты обслуживают чартерные рейсы в Таиланд, Вьетнам, Турцию, Китай [14].

На сегодняшний день в области действует 801 маршрут (без учета маршрутных такси) общей протяженностью 32 тыс. км (358 городских маршрутов, протяженностью 2,8 тыс. км; 318 пригородных маршрутов, протяженностью 10,7 тыс. км, 125 междугородных маршрутов, протяженностью 18,5 тыс. км).

В перевозке пассажиров лидирует автомобильный транспорт и, прежде всего, в форме автобусного сообщения – 60 % от всех пассажирских перевозок, затем (в порядке убывания) идут трамвайный (26%), троллейбусный (14%) [60].

По данным территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Кемеровской области на территории области работает 275 коллективных средств размещения (общая вместимость 19108 мест), из них:

гостиницы – 161;
 меблированные комнаты – 27;
 мотели – 4;
 пансионаты – 1;
 хостелы – 2;
 другие организации гостиничного типа – 8;
 санаторно-курортные организации – 43;
 базы отдыха – 24;
 туристические базы – 5.

Из всех гостиниц Кемеровской области 1 гостиница имеет категорию 5 звезд, 8 гостиниц – 4 звезды, 6 гостиниц – 3 звезды и 1 гостиница – 2 звезды.

В 2015 году в г.Новокузнецке введен в эксплуатацию первый в Кузбассе отель международного бренда Park Inn by Radisson.

В 2016 году в г. Кемерово открылся первый в регионе пятизвёздочный отель Томь River Plaza [54].

Таблица 1 – Объекты общественного питания Кемеровской области [54].

Наименование	Тип кухни
7 пятниц	европейская
PORT42	европейская, русская, японская и китайская
Дружба народов	многонациональная
Мама Рома	домашняя итальянская
Чайхана 42	узбекская
Grill-bar 42	русская, европейская, японская, итальянская
Баржа	русская, европейская, мексиканская, японская
Авиатор	европейская
Забой	европейская, авторская, сибирская
Байконур	европейская, русская
Волна	европейская, русская

People`s	европейская
Боярская усадьба	европейская, авторская, русская
Банзай	европейская, русская, украинская, японская
Да Винчи	итальянская
Колизей	итальянская
Мезами	европейская, французская
Царская охота	европейская, авторская, русская
Азия Холл	японская, китайская, паназиятская, тайская
GOOD BEEF	европейская
REGION 42	европейская, японская
Виктория	разнообразные блюда кухни мира
Love Story	восточная, европейская, итальянская, русская, украинская, французская
Трактир Телега	русская
Корчма Лукоморье	итальянская, европейская, русская

Региональная кухня Кузбасса сочетает несколько направлений. С одной стороны, местная кухня — это традиционные блюда коренных народов, шорцев и телеутов — «пелбен» (шорские пельмени из ржаной муки), суп «тут-паш», строганина (тонко нарезанная сырая замороженная рыба или мясо). С другой — кузбасское «угольное эльдорадо» в начале XX века привлекло толпы людей из разных мест со своими рецептами и гастрономическими привычками. Добыча угля руками — работа тяжёлая и требует высоких калорий, поэтому появилось много мучных, жирных блюд и главный хит с тех времен от переселенцев из Восточной Украины — солёное сало с хлебом. Такой перекус — «тормозок» — брали с собой в шахту, он давал необходимое количество энергии и не занимал много места. Любопытно, что простая шахтерская еда в последнее время появилась в меню дорогих ресторанов г. Кемерово [27].

Шорские пельмени — пелбены варятся в молоке, в приготовлении используется ржаная мука, а в мясо добавляются кедровые орешки. У шорцев существует традиция заворачивать вместе с фаршем маленькую монетку — на счастье.

Делают в Кузбассе и необычную аджику — из вишни. Как рассказал директор агентства по туризму Кемеровской области Андрей Ромашевский, еще в 1930-е годы Калистрат Варламов привез черенки вишни и посадил их в Осинниках. Теперь каждый

год жители с ведрами приезжают туда за урожаем. Ягода стала символом города, а уникальный вкус позволяет использовать ее даже для аджики.

Кстати, есть в Кузбассе и своя черная водка (на самом деле цвет скорее темно-зеленый). Десерты тоже едят с угольком, например, черное мороженое или черный пряник [80].

Региональные продукты Кузбасса:

- 1) мясо марала;
- 2) речная рыба (судак, хариус, щука);
- 3) дикоросы (облепиха, клюква, брусника, арония, калина, шиповник, кедровый орех);
- 4) садовая ягода (смородина, малина);
- 5) травы (иван-чай, чабрец);
- 6) кедровое масло;
- 7) папоротник орляк;
- 8) колба (черемша);
- 9) белые грузди.

Сейчас в столице Кузбасса 4 заведения, получивших сертификат Гастрокарты России, где в меню предлагают блюда из региональных продуктов: ресторан «Забой», «PORT42», «Та ещё птица», «VOLNA».

«Забой» – самый известный и необычный ресторан в Кемерово. И туда первым делом идут все, кто приехал в угольную столицу. Опознать его легко по широкому, имитирующим спуск в шахту входу. Внутри ресторан похож на шахтовый штрек: чёрные стены с выступающими кусками угля, балки, шахтёрские лампы и ещё куча интересных предметов вроде самоспасателя или искробезопасного телефона. В первом зале столики обустроены прямо в вагонетках. А ещё гостям выдают шахтёрские каски для атмосферных фотографий в инстаграм.

В «Забое» обязательно стоит пробовать сало собственного посола в угольной панировке под облепиховую, ореховую или угольную настойку, холодец из марала, тушёнку из лосося с кедровым самогоном, жаркое из кабана с молодым папоротником и картофельным пюре. Кроме впечатляющего интерьера, в ресторане любят удивлять подачей. Например, готовый хариус, поджаренный на черемуховой ветке, принесут в маленькой стальной вагонетке с тлеющим углём на дне. Муксун-гриль с жареным папоротником могут положить на тарелку в виде лопаты. А строганину из нельмы или чира из соседского Енисея выкладывают на толстом куске льда с травами. Не забывайте про десерты. Выбирайте: чёрное угольное мороженое или хвойное с кедровыми орехами.

Ещё три ресторана находятся на известном горнолыжном курорте Кузбасса – Шерегеше: «Каритшал», «Юрта», «Альпен Клуб» [27].

Также в Кемеровской области можно поближе познакомиться с культурой малых коренных народов: шорцев, телеутов, стать свидетелем шаманского обряда. Летом в рамках круиза «Каменный эпос Притомья» шеф-повар проводит мастер-класс по приготовлению национального шорского блюда, также участники путешествия знакомятся с тайнами посланий древних людей – петроглифами эпохи неолита по правому берегу реки Томь и даже создают копию петроглифа своими руками [64].

Несмотря на такое богатое разнообразие местной кухни, развитие гастрономического туризма в регионе сдерживает отсутствие на местах инфраструктуры, квалифицированных кадров и финансов.

2.4 Тюменская область

Тюменская область является важным транспортным узлом России за счет стратегически благоприятного географического положения. Через г. Тюмень проходит транссибирская железнодорожная магистраль, федеральные автомобильные дороги, соединяющие все основные транспортные коридоры: Запад-Восток, Север-Юг.

Общая протяженность дорог Тюменской области составляет 19,1 тыс. км, из них 13,1 тыс. км с твердым покрытием. По территории региона проходят 4 автомобильные дороги федерального значения с интенсивным движением: Тюмень – Омск (5,4 тысячи автомобилей в сутки); Тюмень – Екатеринбург (4,6 тысячи); Тюмень – Ханты-Мансийск (5 тысяч); Тюмень – Курган (8,8 тысяч) [48].



Рисунок 4 – Карта-схема транспортной сети Тюменской области [48].

В регионе развит авиационный транспорт. Из аэропортов области совершаются полеты как по России, так и за рубеж. Осуществляются международные регулярные рейсы: «Тюмень-Мюнхен», «Тюмень-Прага», а также в страны СНГ. Главными воздушными воротами региона является международный аэропорт "Рошино", отвечающий стандартам, позволяющим принимать воздушные суда всех типов.

Однако, сегодняшнее состояние транспортной инфраструктуры недостаточно для интенсификации турпотоков в регион. Отсутствуют регулярные автобусные и речные туристские маршруты, невысокая пропускная способность авиационного узла, количество транспортных средств в собственности турбизнеса незначительно, слабо развит придорожный сервис на основных туристских маршрутах.

В Тюменской области расположены 196 гостиниц и аналогичных средств размещения (общежитий для приезжих, мотелей). Из 164 гостиниц 11 относятся к категории "четыре звезды", 14 являются трехзвездными, по 3 – двух- и однозвездными, 133 гостиницам, или 68% от общего числа, официальная категория не присвоена. При этом 8 четырехзвездных отелей работают в Ханты-Мансийском автономном округе, 1 – в Ямало-Ненецком, 2 – на юге области – отель "Тюмень" и гостиница "Славянская" в Тобольске [48].

Тюменская область имеет потенциал для развития гастрономического туризма с событийной составляющей, так как здесь ежегодно проводится множество гастрономических фестивалей и праздников.

В регионе с 2013 года по настоящее время в Тобольском районе, на территории туркомплекса «Абалак» проводится гастрономический фестиваль «Уха-царица». В администрации Тобольска отмечают, что фестиваль стал заметным явлением в событийном календаре региона. Для того, чтобы гастрономический праздник получался особенным, ярким и запоминающимся, организаторы стараются привлекать максимальное количество участников – кафе, ресторанов, гостиниц, кемпингов, учебных заведений, выпускающих поваров и кулинаров [75].

В г. Ишиме в августе 2017 года прошел гастрономический фестиваль «Золотой карась». Как сообщает издание «Комсомольская правда - Тюмень», цель организаторов фестиваля – не только объединить ишимцев, но и привлечь внимание к гастрономической изюминке Ишимского района – карасю. Они уверены в том, что местная рыба достойна стать брендом и может помочь в развитии внутреннего туризма в нашем регионе [71].

Определенные гастрономические традиции сложились и в Ялуторовске. По-настоящему прославил Ялуторовск знаменитый 3-метровый блин, который местные кулинары каждый год пекут во время гуляний «Сибирская Масленица».

Здесь также проводятся такие проекты как фестиваль-дегустация «Ялуторовская гигантомания», где гостей угощают тортом на 200 кг и 6-ти метровой колбасой, фестиваль национальных культур «Венок дружбы» с дегустацией национальной кухни, «Квасной пир», «Августовские спасы», «Поющее лето в Остроге», «Капуста-барыня», «Берендеево царство», «Грибной бум» [66].

Такое количество гастрономических событий, несомненно, повышает узнаваемость Тюменской области. Однако, отсутствие хорошей рекламы затрудняет развитие гастрономического туризма в регионе.

2.5 Ханты-Мансийский автономный округ

Транспортный комплекс Ханты-Мансийского автономного округа – Югры представляет собой совокупность автомобильного, воздушного, железнодорожного, водного транспорта и включает в себя: сеть автомобильных дорог различного значения – федерального, регионального межмуниципального, местного и частные автомобильные дороги; железные дороги и водные пути; железнодорожные станции и вокзалы; автовокзалы; аэропорты и вертолетные площадки; речпорты и пристани; различные организации, осуществляющие деятельность по транспортировке пассажиров и грузов и функционированию транспортного комплекса.

Развитие транспортной отрасли в Югре в точности соответствует тому, в каком направлении развивалась экономика территории. Открытие газовых, а чуть позже и нефтяных месторождений, способствовало тому, что создание транспортной инфраструктуры было подчинено идее добычи газа и нефти.

На территории автономного округа функционируют 10 аэропортов, 2 самолетно - посадочные площадки и более 120 вертолетных площадок, осуществляющих прием и отправку пассажиров и грузов как по внутриокружным, так и по магистральным маршрутам. Три аэропорта в городах Сургут, Нижневартовск и Ханты-Мансийск имеют статус международных и обеспечивают более 80% всех пассажирских авиаперевозок в автономном округе.

Главными судоходными водными артериями являются Обь и Иртыш, связывающие населенные пункты автономного округа с крупными сибирскими городами (Омск, Тобольск, Салехард, Томск, Новосибирск). По внутренним водным путям, протяженность которых составляет 5608 км, 3736 км, из которых это боковые и малые реки, ежегодно перевозится более 300 тыс. пассажиров.

В навигационный период (5,5 месяцев) *водный транспорт* на территории Югры является одним из основных видов транспортной деятельности, обеспечивающих пассажирские перевозки. На территории Югры расположено четыре порта: Нижневартовский, Сургутский, Сергинский и Нефтеюганский. Для пассажиров в крупных городах – Сургуте, Ханты-Мансийске, Нижневартовске – оборудованы причалы.

В Югре многие сельские населенные пункты отнесены к труднодоступным и отдаленным территориям. Общей особенностью удаленных труднодоступных малочисленных сельских поселений муниципальных районов является их значительная, до 100 и более километров, удаленность от районных центров. Большое количество поверхностных вод, чрезвычайно слабый дренаж и сильная заболоченность территории существенно осложняет строительство постоянных дорог, требует значительных капитальных вложений.

В этих условиях автомобильное сообщение здесь осуществляется только в период с декабря по март по ежегодно устраиваемым временным дорогам – «зимникам». Следует отметить, что зимой частые снегопады, заносы нередко нарушают регулярность перевозок и требуют поддержания дороги в проезжем состоянии.

На сегодняшний день реестр объектов туристско-рекреационного комплекса ХМАО включает 1190 предприятий различных типов [42].

Тип объекта	Количество
Особо охраняемые природные территории и памятники природы	24
Объекты культурного наследия (памятники истории и культуры)	80
Туристские предприятия	150
Гостиницы и аналогичные средства размещения	267
Базы отдыха	63
Санатории, водолечебницы	7
Предприятия общественного питания	580
Туристские информационные центры	19
Итого	1190

Рисунок 5 – Объекты туристско-рекреационного комплекса ХМАО – Югры [42].

Богатство традиций гостеприимства Югры, неповторимость обычаев и культуры местных народов, экзотическая национальная кухня – прекрасная основа для развития в регионе гастрономического туризма.

Ханты-Мансийский автономный округ является исторической родиной коренного (аборигенного) населения, которое представлено тремя небольшими по численности народностями. Это ханты, манси, селькупы и лесные ненцы.

Как и все этносы, не глубоко интегрированные в глобальную цивилизацию, ханты и манси бережно хранят свои традиции, уходящие в глубокую древность.

Это касается и традиций местной кухни, которая всегда была здесь не просто едой, но частью магических обрядов, вплетенных в жизнь местных культов и верований. В мире суровых зим и долгого снега только такое отношение к окружающему миру и может дать человеку надежду на гармонию с ним.

В Ханты-Мансийском автономном округе – Югре гостям предлагается комплекс мероприятий для дегустации национальных блюд: сбор ягод, грибов, охота, рыбалка и дальнейшее приготовление блюд с участием туристов в этом процессе. Изобилие рыбы и дичи, разнообразие их видового состава нашло отражение в особенностях кулинарии народов ханты и манси: кэврэмтэм кул – уха из окуней, сорым кул – сушеная рыба, строганина, кэврэмтэм ньяви – вареное мясо, колбаса из оленины.

«Югра на вкус» представляет один из лучших рыбных деликатесов - сибирскую рыбку тугун из семейства лососевых (сосьвинская сельдь). Эта мелкая серебристая рыбка с широкой спинкой и приятным пряным ароматом обитает только в бассейне реки Северная Сосьва. В хорошем килечном посоле, вполне созревшая, мясистая, нежная, со своеобразным тонким вкусом, она справедливо считается деликатесом [55].

Также в Югре можно отведать кышиковский чебак. По словам людей, пробовавших уху из кышиковского чебака на вкус, никакое изысканное блюдо не сравнится с ароматной ухой из только что пойманного кышиковского чебака, сваренной здесь же, на костре. В свою очередь, одной из традиционных и фирменных закусок в Западной Сибири является вяленый чебак.

Кроме того, в ХМАО вам предложат попробовать строганину из рыбы или оленины, кондинский гриб, кедровые орехи, бруснику и княженику – уникальную продукцию, выпускаемую под маркой "Сделано в Югре".

В регионе ежегодно проходит гастрономический фестиваль "Попробуй Югру на вкус!", который может заинтересовать туристов [46].

Природные экологические условия, наличие национальных парков, культурных объектов, производителей национальных деликатесов, специфическая национальная кухня позволяет рассматривать территорию как объект гастрономического туризма.

В настоящее время уже организуются туры с дегустациями с проживанием в национальных стойбищах, экскурсиями для знакомства с бытом и культурой народов

ханты и манси. Такие программы проводятся в Нижневартовском, Ханты-Мансийском, Сургутском, Березовском, Октябрьском и Кондинском районах. Полноценный гастрономический тур в регионе пока только один - «Дары земли Югорской», он практически не имеет рекламы.

Одним из инструментов популяризации гастрономических туров в округе может стать создание информационного портала «Гастрономическая карта ХМАО-Югры» привлекательного современного контента, способствующего продвижению гастрономического и туристического потенциала округа [635].

2.6 Ямало-Ненецкий автономный округ

На территории округа представлены все виды транспорта: автомобильный и железнодорожный, водный и воздушный. Но особую обслуживающую роль в индустрии туризма и отдыха играют воздушный (авиационный) и автомобильные виды транспорта.

В настоящее время на территории автономного округа действуют пять аэропортов с твердым искусственным покрытием (Надым, Новый Уренгой, Салехард, Ноябрьск, ведомственный аэропорт - Ямбург); и четыре – с грунтовым покрытием (Тарко-Сале, Красноселькуп, Толька и Мыс Каменный); остальные населенные пункты имеют вертолетные площадки.

Из аэропортов округа ямальцы могут отправиться в Москву, Тюмень, Екатеринбург, Санкт-Петербург, Самару, Уфу, Новосибирск, Краснодар, Ростов, Минеральные Воды, Анапу, Норильск, Сургут, Бийск, Ижевск, Омск, Казань, Белгород, Пермь и Сочи. Внутри округа выполняются полеты, связывающие города и крупные населенные пункты между собой и со столицей автономии. Кроме того, малой авиацией осуществляются внутримunicipальные пассажирские авиаперевозки.

Сеть дорог на Ямале в настоящее время только создается. Основой её является автомобильная дорога Сургут – Салехард, которая, по завершении строительства, свяжет города и поселки автономного округа, в том числе административный центр - Салехард, с сетью дорог Российской Федерации. Общая протяженность трассы составляет 1292 км, в том числе по территории автономного округа 1057 км. Из них построено 443 км.

Железнодорожная система Ямала состоит из двух частей: Западной (линия Чум-Лабытнанги) и Восточной (линия Сургут-Новый Уренгой) [62].

Что касается развития туристской инфраструктуры, в регионе работает 38 турфирм, 67 гостиниц, 19 музеев, около 400 предприятий общественного питания.

В столице автономного округа Салехарде в настоящее время работает восемь гостиниц. Гостиничный комплекс ГУ «Ямальский» (28 номеров, 37 мест) имеет категорию «4 звезды». Арктика» (53 номера, 81 место) обладает категорией «3 звезды», гостиница «Ямал» (59 номеров, 90 мест) – категорией «2 звезды». «Остальные гостиницы – «Полярный круг», «Обь» (работающая при аэропорте), «Солнечная», «Сибирь» – относятся к эконом классу и предлагают более чем скромный уровень сервиса. К примеру, в «Сибири» (17 номеров, 32 места), действующей фактически как общежитие, – общие душевые места и туалет. Приличным по местным меркам уровнем сервиса отличается гостиница в г. Лабытнанги (65 номеров на 112 мест).

В районных городах автономного округа действуют в основном ведомственные гостиницы. Муниципальных отелей практически нет.

В автономном округе ощущается острая нехватка в коллективных местах размещения. «Сейчас в округе проводится очень много мероприятий, в том числе международного уровня. Потребность в гостиницах огромная, часто возникают проблемы с размещением гостей».

В Шурышкарском районе на озере Варчатто действует туристская база, способная круглогодично принимать 20-25 туристов одновременно, в Приуральском районе функционирует туристская база в геологическом памятнике природы «Харбейский», работают базы в Ноябрьске, Губкинском, Тарко-Сале, Новом Уренгое [28].

ЯНАО пока не может похвастать бурным развитием ресторанного рынка. Наиболее заметный объект общепита, об открытии которого в свое время, пару лет назад, сообщили практически все местные и окружные средства массовой информации – ресторан, расположенный на высоте 70 м над мостом «Факел» в столице автономного округа Салехарде.

Столовых, закусочных, кафе в округе практически нет. Это доставляет особенно большие проблемы командировочным. Выпить чай, кофе, перекусить, просто согреться в сильные морозы им просто негде. Не каждый может позволить себе обед, ужин в ресторане с ценами, равными половине прожиточного минимума.

Проблема нехватки предприятий общепита существует в автономном округе уже давно. Несколько лет назад предприниматели пытались взять эту сферу обслуживания на себя, но множество начинаний завершились на первой же стадии – производство оказалось невыгодным [65].

Как и у всех северных народов, пища ненцев проста, но в то же время крайне экзотична.

Кухня Ямала испокон веков вбирала в себя обычаи и традиции местного населения, его культуру в приготовлении пищи. Суровый арктический климат, морозы, длительная зима и короткое лето сказались на рецептах местной кухни, многие блюда которой весьма высококалорийные и сытные. Ведь чтобы выжить в холодных условиях, организму необходимо поддерживать высокий уровень энергии. Основными ингредиентами рецептов блюд являются мясо животных и рыба, а любимыми напитками жителей Ямала являются морсы и компоты из черники, морошки, брусники, чай. Попробуем разобраться, что из себя представляет кухня Ямала и какие изысканные блюда тут можно попробовать.

Строганина.

Одно из основных блюд местной кухни, о которой многие слышали, но не было возможности попробовать – это строганина. Строганина представляет собой нарезанная стружкой замороженная рыба (муксун, нельма, чир, омуль и др.) или мясо оленя. Данное блюдо подается к столу в замороженном сыром виде. Чтобы строганина была вкуснее, ее макают в «макало» - смесь соли и молотого черного перца. Данное блюдо желательно делать из свежевывловленной и замороженной рыбы, т.к. если рыба полежала долго на открытом воздухе, то она обветривается и на вкус становится «бумажной».

Копальхен

У чукчей, ненцев, эвенков это блюдо считается деликатесом. Для его изготовления берут тушу моржа, тюленя или оленя. Если это олень, то его тушу погружают в болото, засыпая торфом, ветками и камнями; если морж или тюлень (более распространенный вариант), то кладут тушу в шкуру, затем выпускают воздух и помещают на линии прибоа, положив сверху пресс из гравия. Через несколько месяцев тушу вытаскивают. Когда подходит срок и считается, что мясо готово к употреблению, его режут тонкими ломтиками и сворачивают в трубочки. Их макают в соль и заедают сырым лёгким только что забитого оленя. Увы, если человек с детства не приучен есть копальхен, то он рискует очень сильно отравиться, поскольку такое мясо в большом количестве содержит трупные яды. И поэтому такая пища подходит только коренным жителям.

Суп из оленины.

В древности густой и ароматный суп, сваренный на костре, придавал охотникам и пастухам сил. Правильно сваренная оленина становится нежной и мягкой, поэтому ее можно использовать не только как элемент супа, но и как отдельное вполне самостоятельное блюдо.

Мясо оленя напоминает говядину, однако отличается от нее специфическим привкусом и запахом. Ну а суп из оленины, совсем не похож на суп из говядины. Он получается довольно густой и наваристый, хотя мясо оленя считается диетическим. Чтобы

сварить суп из оленины, лучше выбирать мясо грудинки. Т.к. эта часть дает самый ароматный и наваристый бульон. Свежезамороженная оленина - самый лучший вариант в данном случае. Суп лучше всего варить на костре, тогда он получит тот незабываемый вкус и аромат. Для начала, мясо необходимо помыть и разрезать на небольшие части. Вместе с мясом в воду кладут морковь и лук. Время приготовления 1,5-2 часа, после чего в него добавляют картофель и солят. Специями лучше не злоупотреблять. Достаточно будет немного черного перца, майорана, и чеснока. Этот сытный, наваристый и очень простой в приготовлении суп придется по вкусу самому искушенному гурману.

Каныга с ягодой.

Весьма экзотическое северное блюдо, даже у местного населения является деликатесом. Каныга – наполовину переваренное содержимое желудка северного оленя. Едят это блюдо как суп, ложками, при этом смешивают с ягодами голубики, брусники, морошки в произвольной пропорции. Считается, что каныга способствует лучшему усвоению жирной и мясной пищи, а кроме того, она богата полезными элементами и витаминами, которые на севере очень трудно найти. [25].

2.7 Республика Алтай

Географические особенности республики обусловили развитие двух видов транспорта: автомобильного (более 90% всех видов перевозок) и авиационного. Автомобильный транспорт является ведущим.

Протяженность автомобильных дорог в Республике Алтай составляет 5340,7 км, в том числе:

- автомобильные дороги федерального значения – 539,2 км (10,1%);
- регионального или межмуниципального значения – 2902,9 км (54,4%);
- местного значения – 1898,6 км (35,5%).

По территории республики проходит главная автомагистраль, трасса федерального значения Новосибирск-Бийск-Ташанта (Чуйский тракт) – 541 км [61].

Не имеют автомобильных дорог до 10% населенных пунктов, что привело к процессу значительной внутри республиканской миграции населения с его концентрацией вдоль существующих автомобильных дорог. Исчезли многие населенные пункты, где остались сельскохозяйственные угодья со значительным продовольственным ресурсом.

В республике функционируют 3 аэропорта (г. Горно-Алтайск, с. Усть-Кокса и с. Кош-Агач) и несколько вертолетных площадок [59].

Аэропорт «Горно-Алтайск» вновь открыт после реконструкции 9 ноября 2011 года, став круглогодичным и всепогодным. После 15-летнего перерыва в работе авиаперевозок, Аэропорт в 2010 году возобновил регулярное авиасообщение между Горно-Алтайском и Новосибирском. В июне 2011 года появились новые рейсы из Горно-Алтайска - до Сургута и Нижневартовска. Аэропорт осуществляет перевозку пассажиров по следующим направлениям: Москва, Тюмень, Красноярск, Новосибирск [15].

В Республике Алтай в 2020 году отдых туристов обеспечивали 910 субъектов туристской индустрии, в том числе 388 коллективных средств размещения (КСР) и 426 сельских дома (СД), 23 туроператоров и 73 турфирмы и турагентства.

В федеральном перечне классифицированных туристских объектов от Республики Алтай числится 55 туробъекта, из них:

- «5 звезд» 4 объекта;
- «4 звезды» 3 объекта;
- «3 звезды» 10 объектов;
- «2 звезды» 2 объекта;
- «1 звезда» 6 объектов и «без звезд» 30 объектов.

Число гостиниц и аналогичных средств размещения (хостелы, другие организации гостиничного типа) составляет 110, санаторно-курортных организаций – 2, организаций отдыха (базы отдыха, кемпинги, загородные оздоровительные лагеря) – 90, туристских баз – 54.

Средства размещения по территории республики располагаются неравномерно. Наибольшее количество мест размещения находится на территории Чемальского, Майминского районов, в которых концентрируются основные туристические объекты [34].

Туристская индустрия питания в республике представлена ресторанами, кафе, барами, столовыми, буфетами, шашлычными и т. д.

Предприятия питания находятся как в собственности туристских фирм, так и на правах аренды. Большинство из них встроено в туристско-рекреационный блок (гостиницу, базу) и является их частью, реже данные предприятия работают в автономном режиме.

Некоторые базы отдыха предусматривают кухни, мини-бары, а услуга питания может быть реализована как в номере, так и на предприятии питания. При организации

питания туристов используются в основном следующие формы и методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», шведский стол.

При использовании метода «а ля карт» гости из карты-меню блюд и напитков выбирают то, что им больше всего нравится. По такому принципу работают турбазы «Лесотель», «Турсиб». На экоккурорте «Марьин остров» по методу «а парт» гости предварительно, сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Во всех остальных средствах размещения используется шведский стол. Официанты обслуживают в турбазах «Манжерок», «Барс Плюс» и др [43].

Республика Алтай имеет огромный потенциал для развития гастрономического туризма, востребованность на данный вид туризма в республике сейчас активно растет. В 2019 году прошел первый Гастрофестиваль «Мать. Земля. Алтай», на котором была представлена натуральная и качественная продукция сельхозтоваропроизводителей Республики Алтай, из которой было приготовлено более 200 блюд локальной кухни, и стал первым крупным и успешным проектом Гастрономической карты России. Фестиваль был организован туроператором ANEX Tour [34].

22 января 2021 года при поддержке Правительства Республики Алтай на сертифицированной World Skills площадке в мастерских БПОУ РА «Горно-Алтайского государственного политехнического колледжа имени М.З. Гнездилова» состоялась Лаборатория региональной кухни «ВКУС АЛТАЯ» в рамках реализации федерального проекта «Гастрономическая карта России».

В Лаборатории приняли участие более 25 ресторанов, туристических комплексов и предприятий по производству регионального продукта, которые проведут мастер-классы по приготовлению и дегустации более 50 блюд традиционной кухни Горного Алтая, среди них:

- Природно-оздоровительный комплекс «Altay Resort», ресторан «Пилигрим», с. Урлу-Аспак: бренд-шеф Павел Погунов, су-шеф Михаил Кабаков;
- Курорт Altay Village Teletskoe, с. Артыбаш: шеф-повар Андрей Кузнецов;
- Курорт «Klever Resort & SPA», Чемальский тракт 51 км: шеф-повар Владимир Смирнов;
- Ресторан Современной Сибирской Кухни «Типография», Горно-Алтайск: шеф-повар Александр Чумакаев, повар Александра Зуева, повар Елена Казагачева;
- Гастропаб «El Gran», Горно-Алтайск: шеф-повар Анастасия Таштанчина, повар Иван Сметанников, повар Любовь Усова;

- Этно-отель «Деревня Берендеевка» (Кафе «Трапезная, сыроварня), Шебалинский район, село Камлак: владелица Ирина Цынерт, шеф-повар Ольга Цынерт;
- Кафе алтайской кухни «Меркит», Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий кооператив «АК БООЧЫ»: шеф-повар Зинаида Тепукова, повар Зафар Тошкузиев, повар Айжана Джуманова;
- Ресторан «Дичь», село Майма, Майминский район: шеф-повар Галина Агаева
- Парк-отель «Манжерок», ресторан «Горный», п. Манжерок, шеф-повар Николай Савин
- Кафе «City 04», Горно-Алтайск: владелица Татина Урсулина, шеф-повар Алексей Тетешев.

Эти мероприятия легли в основу создания нового гастрономического маршрута по самым интересным и вкусным локациям аутентичной кухни народов Горного Алтая [38].

На Алтае проживает множество коренных народностей, каждый со своими обычаями, историей: теленгиты, тубалары, челканцы, кумандинцы и др.

Кухня коренных жителей Горного Алтая во многом отличается от кухни Алтайского края. А все потому, что предки современных алтайцев вели кочевой образ жизни. Их пища была неприхотливой, практичной и калорийной. Основа гастрономии алтайцев – мясо и молоко, т.к. именно разведение скота было основным видом промысла алтайского народа.

Из особенностей национальной кухни горноалтайцев можно отметить: блюда практически не заправляются специями; преобладающий компонент – баранина и сыры, напитки на основе молока. К каждой трапезе обязательно подается чай, который местные жители пьют в больших количествах везде и всегда. Кровавая колбаса, жирные бульоны, жир и внутренности барана – все это компоненты национальной алтайской кухни. Арака или молочная водка, пить которую рекомендуется слегка теплой. Курут – твердый подкопченный сыр, с очень длительным сроком хранения. Именно его кочевники брали в походы. Талкан – перетертый в мелкую муку обжаренный ячмень - из него делают сладости, также местные жители добавляют талкан в чай.

Любители экзотики сразу замечают на столе дьёргём – блюдо в виде «косички», которое готовят из внутренностей барана. В ход идут желудок, кишки, нутряное сало. Все тщательно промывают, очищают, разделяют на ленты и, посолив, варят 2-3 часа. После чего нарезают кружочками и горячим подают с луком. Дьёргём едят не только варёным, после долгой варки его можно обжарить на углях, надев «косички» на шпажку.

Такие блюда алтайцев неразрывно связаны с жизнью кочевников, основой рациона которых всегда было мясо. А остальное выбрасывать казалось расточительством, потому съедалось всё, разве что кроме рогов и копыт.

Угощение туристам подают обычно в аиле, это национальное жилище алтайцев с конусовидной крышей, в центре которой – непременно отверстие для дыма. В центре помещения расположен очаг, на котором и готовят еду. В наши дни аилы часто «осовременивают», заменяя очаг электрической или газовой плитой. Однако основные правила остаются неизменными [68].

Состав и рецептура многих блюд коренных алтайцев очень специфичны, а значит придутся по вкусу далеко не каждому. Да и затратное это дело. Например, чтобы приготовить блюдо из внутренностей барана необходимо использовать целую тушу. Поэтому, исконно алтайскую кухню в чистом виде гостям Горного Алтая удастся встретить не часто. Однако несколько мест, где гости могут попробовать алтайскую кухню, всё-таки есть.

Самые популярные – природный парк Уч-Энмек и крохотная деревушка Чуй-Оозы, расположившиеся по Чуйскому тракту, первый – за Семинским перевалом, вторая за страшноватым серпантинном Чике-Таман. В сёлах Бичикту Боом и Кулада (оба – в Онгудайском районе республики) в предстоящем сезоне также собираются радовать туристов национальными блюдами [79].

Сдерживающим фактором развития гастрономического туризма в республике Алтай является туристская инфраструктура: транспорт, средства размещения и питания.

При всей неразвитости гастрономического туризма в Горном Алтае, этот вид отдыха очень перспективен. Возможно, через несколько лет туристов повезут по деревням в гастрономические туры, ведь у каждого из алтайских родов есть свои тайные рецепты, передающиеся из поколения в поколение.

2.8 Алтайский край

Алтайский край располагает практически всеми видами транспорта.

Здесь проходит 16691 км автомобильных дорог, которые соединяют край с Казахстаном и Монголией, а также с Новосибирском, Бийском, Родионо, Заринском и с другими региональными центрами. 8 автовокзалов и 48 автостанций осуществляют перевозки междугородними автобусами по всему региону. 309 междугородных маршрута, 272 пригородных связывают населенные пункты региона и соседних областей.

Столица края – крупный транспортный узел, расположенный на ответвлении автомагистрали Новосибирск – Монголия. В этом же городе начинается федеральная трасса на Рубцовск – Казахстан. Барнаульский автовокзал обслуживает ежедневно до четырех с половиной тысяч пассажиров ежедневно. Город имеет автобусное сообщение с шестидесятью городами края и с соседними республикой Алтай, Новосибирской, Кемеровской, Томской, Красноярской областями, а также в города соседнего Казахстана: Павлодар, Семипалатинск, Алматы.

Особенностью железнодорожной сети края является преобладание магистралей федерального значения, предназначенных для осуществления межрегиональных и транзитных перевозок в составе широтных и меридиональных маршрутов. Из 59-ти муниципальных районов края железнодорожное сообщение имеют – 37.

Станция Барнаул ежедневно принимает до 60 поездов дальнего следования. Отсюда можно доехать до Москвы, Омска, Риддера, Томска, Карасука, Кулунды. Через Барнаул идут поезда в сторону Новосибирска, Рубцовска, Новокузнецка и др. Здесь проходят рейсы на Казахстан, до Павлодара, Нур-Султана, Спутника, Караганды, Алматы, Шымкента. Отсюда можно проехать в столицу Узбекистана – Ташкент, Киргизстана – Бишкек.

Совокупная длина железных дорог Алтая – целых 1803 км. Самая длинная железная дорога края: Новосибирск – Семипалатинск.

По рекам Оби, Бии, Катунь осуществляются пассажироперевозки водным транспортом [16].

В настоящее время Алтайский край располагает единственным действующим аэропортом – международным аэропортом Барнаул им. Германа Титова, осуществляющий воздушную связь с 30 городами других регионов страны и зарубежьем. Прочие аэродромы, включая Бийск, пассажирские самолёты не принимают и используются лишь время от времени [13].

На территории Алтайского края действуют:

- 41 санаторно-курортное учреждение;
- 305 гостиниц и иных коллективных средств размещения;
- 164 турбазы и организации отдыха;
- 180 сельских (гостевых) домов.

Единовременная вместимость средств размещения в регионе составляет порядка 50 тыс. мест, из них 21 тыс. мест круглогодичного действия.

Туроператорские и турагентские услуги в регионе оказывают 221 организация.

В Алтайском крае мощная база специализированных коллективных средств размещения, в том числе курорт федерального значения Белокуриха, обеспечивающий разнообразные ценовые предложения – от дешевого отдыха в кемпингах, на базах отдыха и в частном секторе до элитного проживания в гостиничных комплексах и на курортах.

В крае активно развивается сфера общественного питания, которая насчитывает более 1700 объектов общественного питания на 66 тысяч посадочных мест, в том числе: 88 ресторанов, 624 кафе, 238 баров [63].

Природные и социально-экономические ресурсы Алтайского края способны обеспечить развитие различных направлений гастрономического туризма, не только в рамках отдельных видов туризма, но и создание самостоятельных туристских продуктов. Край характеризуется высоким уровнем развития сельского хозяйства и пищевой промышленности. Местные продукты широко используются при организации и проведении туристских маршрутов, при обслуживании отдыхающих в санаторно-курортном комплексе. В рамках брендовых маршрутов «Малое Золотое кольцо Алтая», «Большое Золотое кольцо Алтая», «Казачья подкова» предлагаются блюда с местным колоритом, происходит знакомство с местной гастрономической культурой. Это в большей мере характерно для маршрута «Казачья подкова», где казачье застолье выступает как один из главных элементов турпродукта [6].

Нужно отметить, что каждый район Алтайского края отличается своими кулинарными традициями, предпочтениями и рецептами. Влияют проживающие здесь национальности, история развития района и его культуры.

Так, село Красногорское прославилось своими травяными чаями (здесь "Алтайская чайная компания" создает уникальную фито-продукцию, которая расходуется по России и за ее пределами). Также, Красногорский район дарит уникальную возможность проложить "сырный маршрут" на маслосырзавод с вековой историей – "Карагужинский". Сохраненные старинные традиции производства сыров с длительным сроком созревания, возможность своими глазами увидеть процесс производства фирменных и традиционных сортов алтайского сыра, гостеприимство, возможность продегустировать и приобрести сыр - все это привлекает благодарных туристов.

В Солонешенском районе можно окунуться в житейский уклад потомков староверов и попробовать блюда по бережно хранимым рецептам старообрядцев.

Чарышский район славится разнотравьем, а значит - особенно вкусным медом.

В Романовском районе проживает много украинцев, и где, как ни здесь проводить фестиваль вареника "Все будэ смачно!"

Немецкий Национальный район - уникальная территория, которую населяют коренные немцы. Действующая пивоварня, колбасная продукция под маркой "Брюкке" дарят возможность ощутить настоящее немецкое качество. Продукция Немецкого Национального района гремит далеко за пределами Алтая.

Алтайский край славится медом, сырами, травами, фруктами, овощами и ягодами, злаками, кедровой, молочной, мясной и фито-продукцией.

Хозяева личных подсобных хозяйств, гостевых зеленых домов и усадеб идут в ногу со временем, разрабатывая эксклюзивные гастрономические предложения для постояльцев. Так, например, "Усадьба Три-А" владеет собственной сыроварней. Здесь проводят экскурсии, дегустации, мастер-классы как для гостей усадьбы, так и для организованных туристических групп [24].

В Алтайском крае практически все гастрономические дегустации привязаны к событийным мероприятиям: праздники сыра, хлеба, меда, традиционная масленица. Сельские районы края предлагают небольшие национальные гастрономические элементы во время отдыха гостей.

Свыше дюжины гастрономических фестивалей проводят каждый год в Алтайском крае. Праздник русской каши в селе Кашино Алейского района и чемпионат по спортивному пельменингу в Бийске. Сентябрьский День мясного гурмана и Фестиваль барбекю в краевой столице. Праздник огурца в Старобелокурихе и Праздник хлеба в Барнауле. Самые грандиозные фестивали устраивают на «Сибирском подворье» в окрестностях федерального курорта Белокуриха. Это широкая Сибирская масленица и фестиваль напитков «Алтайфест», где неисчислимые угощения и напитки из натурального сырья сопровождают яркие зрелища.

В начале марта День кумандинской культуры отмечает одна из малых народностей Алтая. В Бийске и нескольких районах компактного проживания кумандинцев к празднику лепят пельмени с мясом марала, варят кровяную колбасу и ячменный талкан, вялят мясо и делают пироги с соленой черемшой. В разгар весны с кухней народов, населяющих Алтай, нужно знакомиться на выставке «Алтайтур. Алтайкурорт». Десятки районов края передают посетителям выставки атмосферу своего «дома»: особенности кушаний, обычаев и ремесел. А на исходе лета продегустировать множество этнических блюд удастся в «национальной деревне»: ее строят в день рождения Барнаула в центре краевой столицы.

Эпицентром августовского веселья в алтайских предгорьях несколько раз становится сыр. «Сырную деревню» устраивают в селе Куяган Алтайского района – на родине знаменитого сыра «Советский», а медово-сырный праздник – у озера Киреево в

Красногорском районе. В любое время в Красногорье можно отведать особенных вареников с сыром на Карагужинском маслосырзаводе и посмотреть на процесс его производства из специально выстроенного «Молочного дома».

На свои главные праздники алтайские сыроделы и пчеловоды приглашают в краевую столицу. Медовый Спас и День сыра в Барнауле – это сотни сортов благоухающей продукции из экологически чистых мест.

До конца особенности вкуса местных продуктов путешественникам раскрывают шеф-повары алтайских ресторанов. Они используют эксклюзивные ингредиенты — мед из предгорий, травы-дикоросы, таежные ягоды, грибы и орехи. С лучшими образцами гастрономического творчества знакомит фестиваль высокой кухни «Ах!Фест» в долине семейного отдыха «Алтайское Холмогорье». На макушке лета он собирает известных рестораторов у самого большого дендропарка края в селе Алтайское. В 2017 году там можно было попробовать террин (запеканку) и жареные колбаски из марала с экстрактами местных трав, хариуса деликатного приготовления со свекольной полбой, выпечку из кедровой муки и дикого меда. Из соков алтайских ягод и трав делали уксус для маринадов, авторские взвары и даже пихтовый лимонад.

Коктейлем из еловых шишек и брусники, паштетом из мяса косули балуют публику белокурихинские рестораторы: эти блюда приносили им победу в конкурсе «Кулинарная палитра Алтая». Кулинарные поединки и мастер-классы шеф-поваров – самая зрелищная часть весеннего гастрономического фестиваля «Алтайское гостеприимство». Его устраивают в рамках недели алтайского туризма VISIT ALTAI. Лучшие рецепты участников гастрономического фестиваля и коронные блюда алтайских кафе и ресторанов украшают издание «Кулинарное путешествие по Алтайскому краю». Этот путеводитель рассказывает туристам, где готовят блинчики из кедровой муки и казацкие котлеты с грибной начинкой, «перлотто» с дикими травами и вяленным маралом и «гречотто» с лесными грибами.

Продукты Алтайского края уже стали узнаваемы в мире: брендовыми считаются алтайский мед, сыр, продукты пантового производства.

Огромное разнообразие трав и природных зон, которое характерно для Алтая, объясняет высокие целебные свойства здешнего меда и пантов и особенный вкус сыров. Многие пасеки и маральники края принимают туристов. У пчеловодов особой экономической зоны «Бирюзовая Катунь» путешественники пробуют квасы на меду, а на пасеке в Калманском районе – бутерброды с трутнями. Гости мараловодческих хозяйств испытывают на себе силу напитков-энергетиков с кровью марала и пантовых слайсов. Двумя праздниками мараловодства начинается июнь на Алтае: в казацком селе Тулата

Чарышского района и в селе Алтайском. С этих гуляний приезжих не отпускают с пустыми руками. Фермерские продукты, мед из предгорий с кусочками пантов и даже шоколад с пантами – эти ценные редкости пробуют и увозят с собой, чтобы еще не раз полакомиться [23].

По мнению Валентины Кундиус, заведующей кафедрой экономики АПК Алтайского государственного аграрного университета, в Алтайском крае гастрономический туризм неизбежно будет связан с агротуризмом, у которого много возможностей и направлений.

Все известные зелёные дома региона предлагают блюда, характерные для определённой местности. Это картошка с салом или каша с тыквой.

По мнению Александра Мерзлова, руководителя Центра устойчивого развития сельских территорий московской сельхозакадемии имени Тимирязева, Алтай – один из тех регионов России, где стоит «делать бизнес» на вкусной и здоровой пище. «Мы провели исследование и только в городе Павловске Алтайского края нашли местный рецепт: котлету по-павловски «Касмалинка», – сообщил Александр Мерзлов. Кстати, котлета «Касмалинская» – изобретение советских кооператоров в бытность потребсоюза, как и котлета «Троицкая» с запечённым яйцом внутри из общепита Троицкого района края [20].

Гастро-познавательный туризм можно организовать через посещение различных предприятий по производству продуктов питания. Поскольку на территории Алтайского края есть большое количество разнообразных заводов и фабрик, занимающихся производством различных продуктов питания, то туристам наверняка захочется их посетить.

Появлению новых блюд в меню предприятий общественного питания региона, приготовленных с использованием местного сырья и продуктов, в значительной мере способствуют тематические мастер-классы, проводимые управлением Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры [6].

В качестве перспективного направления развития гастрономического туризма необходимо отметить и пивобезалкогольную промышленность Алтайского края, которая за последние годы превратилась в одну из динамично развивающихся отраслей, затрагивающую целый ряд секторов региональной экономики – от сельского хозяйства до транспортных перевозок. В настоящее время производством различных напитков занято 43 предприятия, крупнейшие из которых – Барнаульский, Бочкаревский, Волчихинский пивзаводы. По объемам производства напитков отрасль занимает 4-е место в Сибирском федеральном округе после Омской области, Красноярского края и Новосибирской

области. В результате модернизации и реконструкции производства с внедрением инновационных технологий, прогрессивного опыта и оборудования ведущих европейских производителей не только увеличились производственные мощности, но и улучшилось качество выпускаемой продукции, возросли ее конкурентоспособность и потребительский спрос на рынке. В качестве стартовой «гастрономической площадки» может рассматриваться фестиваль напитков «АлтайФест», проходящий на Алтае ежегодно с 2013 г [56].

По материалам исследования туристического центра Алтайского края АлтайТур-Центр, можно сделать следующие выводы: главной причиной посещения гастрономических праздников в крае является непосредственно проживание людей на данной территории; удобство времени проведения мероприятий; транспортная доступность натуральных, экологически-чистые алтайские продукты.

И самым важным аспектом является привлекательность дестинации, т.е. способность принимать потребности туристов, притягивать и побуждать к поездке на гастрономический фестиваль или тур, а также быть конкурентоспособным и демонстрировать качество предлагаемого краем гастрономического продукта [23].

Итак, анализируя имеющиеся ресурсы для развития гастрономического туризма в регионах Западной Сибири, можно сделать вывод, что наибольший потенциал в его развитии, безусловно, имеет Алтайский край. Здесь нет ему равных.

Регион имеет возможности развивать гастрономический туризм в разных направлениях: этнографическом, агро-, познавательном и, особенно, событийном. Здесь проводится множество гастрономических фестивалей, о которых знают по всей России. А продукты Алтайского края уже стали узнаваемы во всем мире.

Республика Алтай имеет огромный потенциал для развития гастротуризма с этнографической и событийной составляющей. В регионе даже имеется собственный гастрономический маршрут. Сдерживающим фактором развития данного туризма в республике является туристская инфраструктура: транспорт, средства размещения и питания.

Сочетание развитой транспортной инфраструктуры, и большого разнообразие уникальной региональной кухни, особенностей ее становления, дает большие возможности для развития гастрономического туризма в Кемеровской области. Также в Кузбассе можно поближе познакомиться с культурой коренных народов и их национальными блюдами. Однако, в регионе сильно «страдает» туристская инфраструктура.

Немалый потенциал для развития кулинарного туризма имеют Ханты-Мансийский и Ямало-Ненецкий автономные округа. Этому способствуют богатство традиций гостеприимства, неповторимость обычаев и культуры местных народов, экзотическая национальная кухня. Развивать здесь данный вид туризма в этнографическом направлении будет очень перспективно. Но, отсутствие полноценной транспортной и туристской инфраструктуры в этих регионах очень сдерживает возможности.

Тюменская область имеет потенциал для развития гастрономического туризма с событийной составляющей, так как здесь ежегодно проводится множество гастрономических фестивалей и праздников. Однако, сегодняшнее состояние транспортной инфраструктуры недостаточно для интенсификации турпотоков в регион.

В Омской области сложились определенные гастрономические традиции. Здесь также проводятся различные фестивали национальной кухни, но, к сожалению, они развиты только на региональном уровне и малоизвестны. Кроме того, несмотря на хорошую транспортную доступность, состояние туристской инфраструктуры в регионе оставляет желать лучшего.

Наименьшие ресурсы для развития гастрономического туризма в Западной Сибири имеет Новосибирская область. Здесь нет специфичной и уникальной кухни, не проводится никаких кулинарных фестивалей и праздников. Область имеет потенциал для развития образовательного гастрономического туризма, т.к. здесь есть школа гастрономического бизнеса, а также наличие Вузов профобразования и центров профподготовки специалистов в области гостеприимства и туризма.

3 Состояние развития гастрономического туризма в Томской области (на примере г. Томска)

Гастрономический туризм в Томске и Томской области – туризм, сочетающий красоты и чудеса Томской области со знакомством с вкусами, приготовленными жителями таёжных сибирских лесов [44].

Томская область – древний перекресток всех времён и народов. В небольшом регионе можно встретить 94 национальные кухни с вегетарианскими, восточными, западными блюдами и русской кухней [37]. Нами был составлен список заведений, в которых можно попробовать национальную кухню (Приложение А).

Кухню Томской области считают одной из самых самобытных и обособленных в регионе. Для приготовления большинства блюд здесь используют только региональные продукты. По этой причине в меню городских ресторанов сравнительно немного блюд из овощей, зато в многообразии представлены роскошные рыбные блюда и мясные деликатесы, приготовленные из дичи. Значительную часть популярных в регионе десертов готовят из орехов и ягод, которыми богата тайга [44].

В Томской области можно попробовать немало особенных блюд, которые не готовят в других регионах России. Отличным примером является сибирская уха, для приготовления которой могут использовать различные виды рыбы. В эту уху никогда не добавляют традиционный картофель, вместо него принято использовать перловую крупу. Еще одним незаменимым компонентом ухи являются свежие помидоры, а вот морковь, которая присутствует в классическом рецепте ухи, в нее добавлять не принято.

Готовят здесь и традиционную для сибирских регионов «строганину». Свежемороженую рыбу нарезают тончайшими ломтиками и подают к столу, приправив небольшим количеством соли и черного перца. Готовят строганину обычно из нельмы и муксуна, вкус у такого рыбного деликатеса просто неповторимый. В высококласных ресторанах Томска обязательно стоит попробовать фирменные блюда из осетра и стерляди, стоят они в местных ресторанах сравнительно недорого.

Еще одним популярным местным специалитетом, который местные жители часто покупают в качестве сувенира, являются кедровые орехи. Этот вид орехов является особенным и отличается широким спектром полезных свойств, из кедровых орехов производят особый вид молока, а также сливок. Тем, кто желает попробовать оригинальные мясные блюда, в ресторанах Томска стоит заказать блюда из медвежатины. С медвежьим мясом здесь готовят немало оригинальных блюд, его могут жарить на

открытом огне или тушить с овощами, а еще с запекать с брусникой. Очень оригинальным блюдом являются пельмени, фарш для которых готовят из медвежьего мяса.

Вышеупомянутая брусника и клюква тоже являются в регионе очень популярными продуктами. Эти ягоды добавляют во многие мясные и рыбные блюда, готовят из них морсы и варенье, а также используют в приготовлении популярной выпечки. В местных гастрономических магазинах обязательно стоит поискать клюквенное варенье, которое является невероятно вкусным и полезным [37].

В условиях такого разнообразия местных блюд и продуктов в 2018 году была разработана гастрономическая карта Томской области, куда входит перечень продуктовых брендов региона (Приложение Б), а также национальные блюда районов. С данной гастрономической картой может ознакомиться любой желающий на официальном сайте туристского портала Томской области.

Гастрономический бренд является важной частью общего бренда туристской дестинации. Более того, он играет важную роль при принятии туристом решения о выборе направления путешествия. По трактовке исследователей Высшей школы экономики В. Гордина и Ю. Г. Трабской: «Гастрономический бренд – это продукт, напиток или блюдо, встречающиеся только в конкретном регионе или обладающие особой аутентичностью, в том числе основанной на мифах, легендах или поверьях».

Формирование гастрономического бренда способствует повышению привлекательности нашего региона как туристской дестинации, а, следовательно, интенсификации его экономического роста [26].

На туристском рынке Томска есть 3 турфирмы, предлагающие туры с гастрономической составляющей. Предложения представлены в таблице (Таблица 2).

Таблица 2 – Турфирмы Томска, предлагающие туры с гастрономической составляющей

Название турфирмы	Тип тура	Стоимость
Туристическая Экскурсионная Компания «Полярис»	Тур на Фестиваль казачей культуры "Братина"	-
Туристическое агентство «Аэротур-Томск»	Экскурсионный тур на "Праздник Жимолости"	2150 руб/чел (в стоимость входит трансфер, обед, программа фестиваля)

	Экскурсионный тур на межрайонный фестиваль «Праздник Гриба»	1850 руб/чел (в стоимость входит страховка, трансфер по программе, обед, экскурсия в монастырь, переправа на пароме)
Туристическая компания "Парк-Тур"	Тур на Фестиваль «Золотая береста»	-
	Экскурсия на завод «Деревенское молочко»	295руб/чел
	Экскурсия на завод «Сибирский кедр»	От 540 р/чел
	Экскурсия в INTERSPAR	С транспортом от 390 р/чел (20-30+2) Без транспорта от 220 р/чел (20-30+2)

Томская область богата различными гастрономическими событиями. Здесь проводится множество гастрономических фестивалей, праздников, ярмарок и т.д.

Самый знаменитый гастрономический фестиваль Томской области – «Царская уха». Это первый областной гастрономический фестиваль в Сибири. Проводится он с 2014 года в селе Нарым Парабельского района. Время проведения – август. «Царская уха» – проект Томского областного краеведческого музея (в Нарыме находится один из его филиалов). Идею гастрономического фестиваля в сибирской глубинке поддержали Министерство культуры России и администрация области. Данный фестиваль создан с целью активизации культурной и экономической жизни села и муниципального образования, а также с целью включения данной территории в устойчивые маршруты внутреннего и въездного туризма. Организаторы объясняли, как фестиваль получил свое название: «В июле 1891 года будущий император Николай II, который путешествовал по Сибири, останавливался в Нарыме, где его угощали ухой. Нарымчане сохранили рецепт, так как ее ел царь, ее называют царской». В программе мероприятия: конкурс-фестиваль «Народная рыбалка», гастрономический конкурс по приготовлению ухи, выступления фольклорных коллективов, соревнования, экскурсионные маршруты, песни у костра и многое другое. В фестивале ежегодно принимает участие более тысячи человек [78].



Рисунок 6 – Фестиваль Царская уха [75].

В селе Первомайское с 2011 года ежегодно проводится районный фольклорный фестиваль народного творчества «Пышкинский фестиваль». Главным героем театрализованного представления, разворачивающегося во время фестиваля, традиционно становится чулымский князь Пышка, по имени которого, по преданию, в 1600 году село и было названо Пышкино-Троицким. Троицкой называлась местная церковь, построенная в 1725 году. По одному из других преданий, Пышкой князя прозвали за вкуснейшие пышные сдобные булочки, которыми угощали на постоялом дворе князя. Поэтому одной из традиций Пышкинского фестиваля является конкурс «пышкопеков». Лакомство из Первомайского района знаменито на всю область, его вкус знают многие жители и гости региона. На фестивале пышкопеки со всего района представляют более 30 разных видов пышек. Также по традиции в рамках праздника проходит и конкурс национальных блюд: русская, украинская, белорусская, татарская кухня. Не обходится ни один праздник и без вкуснейших эстонских колбасок, которые можно попробовать от эстонской общины из деревни Березовка [53].



Рисунок 7 – Пышкинский фестиваль [52].

9 марта 2019 года в п. Белый Яр Верхнекетского района состоялся Праздник охотника «Большой Амикан» – так эвенки называли большого медведя. В прошедшем

году это мероприятие стало заметным событием не только для верхнекетцев, но и для многочисленных гостей. Конкурсная программа фестиваля включала конкурс «Состязания охотников в личном зачете» (конкурс строганины, охотничья эстафета, стрельба из арбалета, заезды на снегоходной технике), конкурс «Состязания охотничьих команд» («Визитная карточка команды», «Охотничьи состязания», «Гастрономический конкурс») и др. В гастрономическом конкурсе были представлены блюда из: оленины, лосятины, зайчатины, щуки и окуней, белых грибов и грибов «оленьи рожки», брусники, клюквы и др. На ярмарочных рядах был представлен богатый выбор дикоросов, рыбы, мяса из личных подворий, выпечки, домашних консервов, варенья и солений. Все желающие смогли попробовать эвенкийскую уху из четырех сортов рыбы. На мероприятие ходит туристический автобус из Томска. Праздник «Большой Амикан» вошел в топ-200 лучших событий года по версии Национального календаря событий eventsrussia.com. Всего за звание лучших боролись более 1500 праздников из 70 регионов России [18].



Рисунок 8 – Фестиваль Большой амикан [68].

Ежегодно на территории села Бакчар проводится областной фестиваль жимолости «Садам Бакчара – цвести». Бакчарский район не случайно выбран местом проведения праздника – на его территории располагается «Опорный пункт северного садоводства» – федеральное государственное унитарное предприятие «Бакчарское» Россельхозакадемии. В настоящее время на территории предприятия располагается самая большая в России плантация жимолости – 40 гектаров. Ежегодно учреждение выращивает более 300 тысяч штук саженцев, поставляя их в регионы России, на Украину, в Казахстан и Польшу, Германию и Китай, на плантациях собирают 40-50 тонн жимолости и смородины. В

рамках мероприятия проходит широкая ярмарка-подворье, где гости смогут продегустировать варенье, сорта жимолости [17].



Рисунок 9 – Ярмарка-подворье на Празднике жимолости [88].

Номинация «Ягодные гонки», которая проходит в питомнике опорного пункта северного садоводства, вызывает азарт участников. Им дается время на сбор жимолости - всего 30 минут. И за эти полчаса каждой команде необходимо набрать как можно больше ягоды. В 2018 году традиционный (четвертый) областной фестиваль прошел 14 июля. Томичи и жители регионов Сибири впервые смогли побывать на нем в рамках организованных туров (представители турфирм приезжали «на разведку» еще годом ранее). Посетителей насчиталось около полутора тысяч. Предполагается, что в этом году участников будет намного больше – планируют пригласить гостей из Скандинавии [40].



Рисунок 10 – Номинация «Ягодные гонки» [40].

В селе Кожевниково с 2016 года проводится областной праздник традиционной русской культуры «Праздник хлеба». Не зря Кожевниковский район называют «житницей» Томской области. 15 сентября 2018 года прошел III Областной "Праздник

хлеба". Хлебопеки со всех муниципальных образований Томской области приняли участие в конкурсах пекарского искусства «Праздничный каравай», «Хлебные чудеса», «Рецепты и традиции», «Соломенное чудо». Пройдут конкурсы «Лучшая песня о хлебе», «Русская краса – девичья коса». На протяжении всего мероприятия работали различные интерактивные площадки для гостей:

- «Хлебобогатырь», где каждый может покатасть рулоны сена, напилить дрова, добыть огонь, провеять зерно, намолоть муки, метнуть тюк соломы на дальность и многое другое;

- «Здоровые хлеба земли Кожевниковской» – дегустационные площадки с блюдами по старинным рецептам;

- «Жила бы деревня моя!» – реконструкция старинного уклада русской деревни, где можно побывать на поле и отдохнуть вместе с косарями возле шалаша у костра, пройти по дворам и зайти во двор к хозяину избы;

- «Чудо-печь» – здесь можно попробовать пироги прямо из русской печи.

На «Празднике хлеба» работала «Школа маленьких пекарей», где дети в поварских колпаках, фартуках и нарукавниках смогли слепить из теста фигурки, обжечь их в печи, разрисовать и забрать себе в качестве сувениров. На специальных мастер-классах все желающие могли построгать капусту, засолить ее по своему рецепту и угостить друзей, научиться плести из соломы обереги, венки и сувениры и др. [51].



Рисунок 11 – Конкурс «Праздничный каравай» [36].



Рисунок 12 – Дегустация кожевниковского хлеба [29].

В селе Молчаново ежегодно с 2014 года проходит «Праздник гриба». Мероприятие проводится в августе в живописном месте на берегу озера Токовое. Программа фестиваля включает в себя следующие номинации:

1. Творческий конкурс. Конкурсанты представляют в свободной форме любой творческий жанр: вокал, танцевальный, музыкальный, театральный, оригинальный, устное творчество, пантомима и т.д. отвечающий теме конкурса длительностью не более 10 минут.
2. «Лучший костюм». Конкурсанты представляют модели одежды, изготовленные своими руками. Костюмы, представленные в номинации, демонстрируются участниками делегации района в общем дефиле, проходящем в рамках праздника.
3. «Грибной стол». На конкурс принимаются любые кулинарные изделия, имеющие в рецептуре грибы, либо внешне их напоминающие.
4. «Грибок в кузовок». В рамках «Праздника Гриба» проходит конкурс по сбору грибов.
5. «Символ Праздника». В ходе проведения фестиваля проводится конкурс на лучший сувенир, отвечающий теме конкурса.

Весь праздник работает выставка-ярмарка традиционных промыслов и ремесел: грибы сушеные, соленые, суп с грибами, грибы вяленые, всевозможные поделки, сувениры с изображением грибов. А также богатые торговые ряды с дарами леса, салом, мясом, рыбой, медом от разных пасечников, где можно не только приобрести мед, но и выпить медовый напиток, получить консультацию пасечника [49].



Рисунок 13 – Фестиваль Праздник Гриба [73].

Кривошеинский район славится своим межрегиональным фестивалем казачьей культуры под открытым небом «Братина». Мероприятие проходит в летний период с 2011 года на территории с. Кривошеино, в живописном месте на берегу реки Оби. Кривошеино негласно считается казачьей столицей томской земли, казаки живут здесь со времен столыпинской реформы, сохраняя свои традиции и обряды. Гости на празднике могут познакомиться с бытом казаков, продегустировать национальные блюда, послушать выступления творческих казачьих коллективов со всей России, посмотреть и поучаствовать в реконструкции казачьих обрядов и забав, посетить мастер-классы от ремесленников и многое другое. В 2016 году получили популярность новые конкурсы «Казачья стряпуха» и «Хмельная медовуха». Фестиваль ежегодно собирает участников из Красноярского края, Алтая, Кемеровской, Новосибирской и Омской областей [19].



Рисунок 14 – Фестиваль Братина [69].

На территории Шегарского района на озере Родниковое проходит традиционный для жителей Томской области рыболовный фестиваль «Народная рыбалка» - самый массовый праздник любительского рыболовства, на который ежегодно приезжает более 5 тысяч участников. Фестиваль признан лидером рейтинга событийных мероприятий в

любительском рыболовстве Российской Федерации. Программа праздника включает соревнования по ловле рыбы на мормышку со льда, а также культурно-развлекательную программу, ярмарку, детскую рыбалку и различные познавательные конкурсы по бережному отношению к природе. Также в программе праздника – гастрономический конкурс на лучший рецепт и приготовление ухи [39].



Рисунок 16 – Фестиваль Народная рыбалка [72].

В городе Асино 8 июня 2019 года состоится VI Межрегиональный фестиваль декоративно-прикладного искусства "Золотая береста". Основная цель праздника – сохранение, восстановление и развитие локальных традиций художественной обработки бересты в Сибири. В рамках "Золотой бересты" ежегодно состоится гастрономический фестиваль, где представляются различные блюда. Например, в 2017 и 2018 году проходили конкурсы «Асиновский крендель» и «Крендель сдобный юбилейный», в этом году на мероприятии будут представлены блюда из яиц [33].



Рисунок 15 – Победитель конкурса «Крендель сдобный юбилейный» [33].

В Томском районе в 2018 году в рамках фестиваля народных ремесел «Праздник Топора» в с. Зоркальцево впервые состоялся гастрономический турнир. Заявки на участие в турнире подали шефы и повара ресторанов «Кухтерин», «Река 827», «TWO Chefs», «Бургер лаб», «Строганина бар» и других. 25 августа открылась гастрономическая

площадка, в ее программе были мастер-класс для детей «Роспись имбирных пряников» (кулинарная студия «Мир сказок»), проект «Вкусное чаепитие» (бутик чая, кофе и редких сладостей «Ваниль»), «Школа здорового питания» (СибГМУ), мастер-класс по приготовлению зеленых коктейлей и смузи «Живое питание» (ПК «Лама»). В этот же день состоялся шоу-конкурс «Каша из топора». Восемь команд из районов Томской области варили кашу по авторским рецептам. Кроме того, 25-26 августа мастер-классы на своих площадках провели предприятия пищевой отрасли и общепита. Среди них – урок приготовления традиционного узбекского плова (кафе «Ош»), семейный конкурс скоростного поедания пельменей «Накорми мужика» («Толстый край»), лепка фигур из соленого теста и украшений из мастики («Томский облпотребсоюз») и многое другое [50].



Рисунок 17 – Шоу-конкурс «Каша из топора» [81].

«Вкусное местное» - первый Томский гастрономический фестиваль. Проводится он в рамках «Дня томича», с 2015 года. Мероприятие организовано администрацией города, в нем ежегодно принимают участие томские предприятия и компании, продукция которых популярна и востребована не только в Томске, но и за его пределами. Все желающие могут продегустировать продукцию местных производителей, принять участие в разнообразных кулинарных мастер-классах, лотереях и конкурсах. В первом открытом гастрономическом фестивале «Вкусное местное» участниками стали более 20 томских предприятий и компаний, продукция которых является символом Томска. В 2016 году к фестивалю присоединились более 30 томских производителей и около 12 000 зрителей. В рамках мероприятия прошёл первый Праздник томского варенья. Кроме того, было зарегистрировано целых четыре рекорда «Книги рекордов томичей». В их числе: «правильный бутерброд» с докторской колбасой от «Свинокомплекса «Томский», состоявший из тысячи сэндвичей с маслом и колбасой. Герб города собрали из трех тысяч канапе с сыром моцарелла от компании «Деревенское молочко», а также сварили 16-

килограммовую голову сыра сулугуни. Самый большой объем сваренного на празднике облепихово-имбирного варенья от компании «САВА» составил 225 литров. В 2018 году на фестивале приготовили гигантскую пиццу и панно из дикоросов, а герб города был сделан из блинов [21].



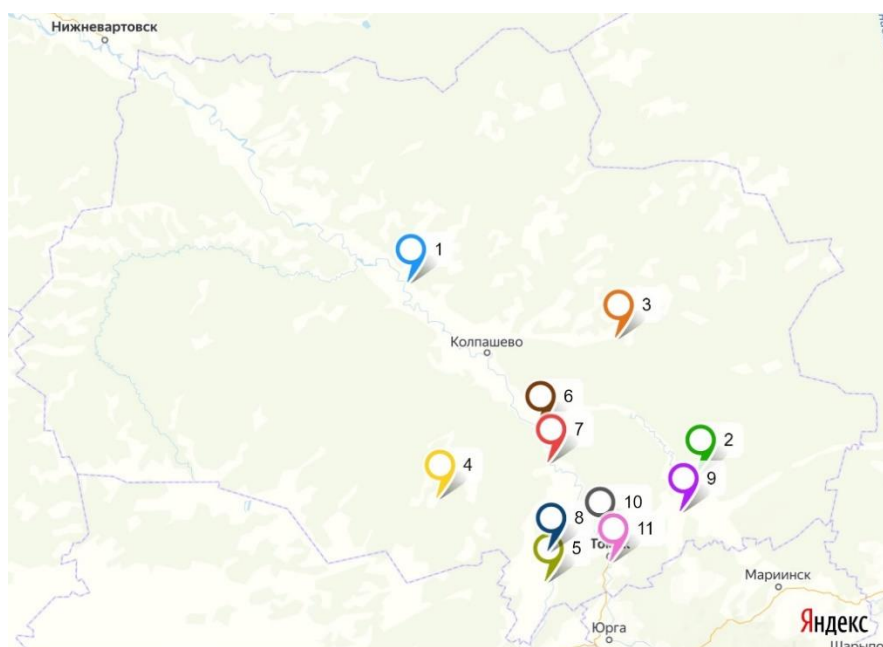
Рисунок 18 – Фестиваль Вкусное местное [70].

В Томске также был опыт проведения гастрономического фестиваля «Ура! Еда!». Состоялся он в 2016 году на территории городского сада. В рамках фестиваля были проведены интересные гастрономические конкурсы и прочитаны лекции на тему региональной кухни, оптимизации семейного бюджета, здорового питания и режима в питании, а также была проведена лекция на тему «Десерты здорового питания» и дегустация сладких десертов на сахарозе. В празднике приняли участие более 10 томских предприятий общественного питания. Среди них: кафе вегетарианской кухни «Радхика», гриль-бар «Молчание ягнят», гриль-бар «People's», ресторан «Инжир», кафе азиатской кухни «Mr.Тако», кафе быстрого питания «Bit Burgers», а также предприятия пищевой промышленности: «Деревенское молочко», «33 пингвина», «Рыбный двор», «Сибирская клетчатка» и другие. Также администрацией Городского сада было создано специальное награждение в номинации «Лучший шеф-повар фестиваля» и «Сладость в радость», в которых победили шеф-повар узбекской кухни Закиров Уренбай и сладкая компания «33 пингвина». Как отмечали организаторы, в 2017 году планировалось увеличить размах гастрономического праздника, но мероприятие так и не состоялось [67].



Рисунок 19 – Фестиваль Ура! Еда! [74].

На основе информации о проводимых мероприятиях нами была составлена карта-схема гастрономических фестивалей Томской области.



Условные обозначения:

1. Фестиваль Царская уха (с. Нарым, Парабельский район)
2. Пышкинский фестиваль (с. Первомайское, Первомайский район)
3. Фестиваль Большой Амикан. (п. Белый Яр, Верхнекетский район)
4. Праздник жимолости (с. Бакчар, Бакчарский район)
5. Праздник хлеба (с. Кожевниково, Кожевниковский район)
6. Праздник гриба (с. Молчаново, Молчановский район)
7. Фестиваль казачьей культуры «Братина» (с. Кривошеино, Кривошеинский район)
8. Фестиваль Народная рыбалка (с. Мельниково, Шегарский район)
9. Фестиваль Золотая береста (г. Асино, Асиновский район)
10. Гастрономический турнир на Празднике топора (с. Зоркальцево, Томский район)
11. Фестиваль Вкусное местное (г. Томск)

Рисунок 20 – Карта-схема гастрономических фестивалей Томской области

Гастрономические события способствуют притоку туристов в регион, увеличению продолжительности их пребывания в определённом месте в связи с проведением события, привлечению средств в местную экономику, улучшению имиджа дестинации, укреплению духа сообщества и национальной гордости у местного населения, увеличению продолжительности туристского сезона и сокращению издержек сезонности, а также увеличению ценности местных продуктов. Анализ данных по фестивалям и ярмаркам Томской области показывает, что эти события имеют не только гастрономическую составляющую, но и обширную культурную программу. Фестивали, проходящие за рубежом, часто посвящены лишь дегустации продукта. Российский подход к проведению гастрономических фестивалей превращает их в праздник, реализует социализацию общества в целом и его отдельных групп, повышает общую культуру населения.

Также в Томской области проводятся различные производственные экскурсии-дегустации:

1. Завод ОАО «Томское пиво». История томского пива началась более 125 лет назад: пивоваренное дело появилось в этом холодном сибирском городе благодаря прусскому подданному Карлу Крюгеру. Он создал первый завод в 1877 году, и начиная с этого года в Томске развилась история варения пенного, янтарного, ароматного продукта. Сейчас завод пива стал одним из самых современных предприятий Томска с лучшим оборудованием, которое производится в Германии, Англии, США и Японии. Экскурсии по ОАО «Томское пиво» – это отличная возможность посмотреть, как варят пиво на современном оборудовании от первого этапа дробления солода до розлива готовой продукции. Все цеха можно увидеть своими глазами, вдохнуть настоящий аромат солода и хмеля, продегустировать новые сорта пива и безалкогольной продукции. Экскурсии проводятся для всех желающих в возрасте от 18 лет. Продолжительность экскурсии: 90 минут. Стоимость для группы менее 10 человек составляет 1500 рублей, для группы более 10 человек – 120 рублей с человека, пенсионеры по возрасту – бесплатно [87].

2. Винный завод ООО «Кахети». Кахети – это единственное за Уралом, уникальное предприятие в Сибири, основанное в 2002 году и работающее по новейшим технологиям в области обработки и производства натуральных виноградных вин. На экскурсии по заводу можно узнать все тайны изготовления вина и познакомиться с отдельными этапами технологии производства. Затем проходит дегустация продукции завода. Экскурсии проводятся для всех желающих в возрасте от 18 лет. Продолжительность экскурсии: 2 часа. Стоимость: 500 рублей с человека [83].

3. INTERSPAR. Это первый европейский гипермаркет в Томске. На экскурсии в INTERSPAR можно увидеть технологию работы отделов по приготовлению мясных блюд, салатов, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также узнаете секреты «Живого питания», где котлеты и колбаса без мяса, печенье без муки, а конфеты без сахара [82].

4. Пряничная мастерская Марии Пермяковой. В «Пряничной мастерской» создают пряники любой формы, размера и тематики, будь это небольшой подарочный набор или целый пряничный замок. Пряники пекутся из специального теста с натуральной глазурью, выполненной вручную. Ее цвет зависит от красителя, сделанного из замороженных сибирских ягод – черники и брусники, или из водоросли спирулина, которая окрашивает глазурь в зеленые и голубые оттенки. Портреты и картины печатаются прямо на прянике с помощью специального принтера. Цех по производству пряников располагается в д. Кисловка. На экскурсии в пряничный цех рассказывают об истории и развитии пряничного мастерства в России, происходит знакомство с процессом изготовления пряников, и в конце, конечно же, дегустация. Кроме того, можно посетить саму мастерскую, которая расположена в Томске по адресу ул. А. Беленца, 9/1. Пряничная мастерская в своем творческом пространстве проводит развивающие мастер-классы для детей от 6 до 16 лет, а также мастер-классы по росписи пряников для корпоративных мероприятий. Пряничные мастера рассказывают о природе пряника и его тайных ингредиентах, показывают, как создать своими руками первые кулинарные творения, в том числе, объёмные пряничные объекты (домики, новогодние ёлки, автомобили). Продолжительность экскурсии в пряничной мастерской: от 60 минут [86].

5. Сибирская ореховая компания. Завод «Сибирский кедр» находится в д. Петрово, в экологически чистом районе. На экскурсии можно увидеть производство различных сладостей: мармелад, пахлава, ореховая паста и даже настоящая халва из кедровых орехов. Такая экскурсия произведёт неизгладимое впечатление не только на детей, но и на взрослых. В производстве используются натуральные ингредиенты и никаких вредных добавок. В конце экскурсии все дети получают сладкие подарки, которые смогут съесть дома и поделиться с родителями [84].

6. Молокозавод "Деревенское молочко". Предприятие ведет свою историю с 1931 г, когда состоялось торжественное открытие Асиновского маслодельного завода Ново-Кусковского района Новосибирской области. После 1946 года название было заменено на «Асиновский городской молочный завод» уже Томской области. С 2004 по 2013 год ООО «Деревенское молочко» входило в состав холдинга «Сибирская Аграрная Группа». До 2010 года производственные мощности молочного завода располагались в Асино. В 2010 году в ходе масштабной реконструкции производство было переведено в Северск.

Северский молочный завод является самым крупным производством в Томской области и одним из самых современных молокоперерабатывающих предприятий в Сибирском регионе. Самостоятельно завод экскурсии не проводит, но ее можно организовать через турагентство «Парк-Тур». Экскурсия длится 40-60 мин, в течение нее детям показывают весь производственный процесс и процесс розлива молока в различные емкости, а завершает экскурсию дегустация молочной продукции. В конце мероприятия дети получают в подарок по 2 йогурта [85].

Также, распространению гастротуризма способствуют и фермерские хозяйства. В Томской области находится несколько частных сыроварен, которые пользуются популярностью у местного населения. Некоторые сыроварни занимаются разработкой эксклюзивных сыров. Так, в ассортименте сыроварни «Вкус сыра» более 40 сортов, в том числе сыры с плесенью и сыры группы паста филата, а также собственные ноу-хау – эксклюзивная разработка под названием «Сырная карамель», в состав которой входит сыр рикотта и шоколад [72].

Таким образом, регион обладает всеми необходимыми ресурсами для развития гастрономического туризма: здесь есть свои гастрономические, уникальное сочетание кухонь разных народов, энтузиазм сибирских фермеров и их готовность продвигать свою продукцию как на российский, так и на мировой уровень; кулинарные мероприятия, которые способствуют массовому потоку туристов именно с гастрономической целью; объекты общественного питания с концепцией национальной кухни.

Однако, наряду с положительными факторами развития гастрономического туризма в Томской области, существуют и проблемы, препятствующие его эффективной организации. Проблематика организации гастрономических туров в регионе на современном этапе выражена рядом проблем, характерных сегодня для туристской отрасли в целом. Основными проблемами в сфере обслуживания Томской области на сегодняшний день являются: неразвитая туристская инфраструктура; периферийное положение; дефицит квалифицированных кадров, задействованных в сфере обслуживания туристов; низкий уровень туристского сервиса и другое.

4 Проектирование гастрономического тура по Томской области

Тур – это реализуемая покупателю товарная форма туристского продукта, а именно: набор услуг и товаров, объединенных общей целью путешествия, предоставляемых по определенной программе и определенной цене и привязанных к конкретному маршруту, средствам размещения и датам [11].

Гастрономический тур – это специально подобранная программа кулинарного отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления, а также обучение у профессиональных поваров. В зависимости от цели поездки, данный тур может включать все выше перечисленные пункты, несколько мероприятий или один определенный сегмент.

Для кого подходят гастрономические туры?

Ошибочно полагать, что в гастротуры отправляются только располневшие обжоры, которые целыми днями готовы жевать гамбургеры и котлеты. К потребителям таких туров относятся:

- путешественники, которые любят вкусно покушать, но ради хлебосольного стола не готовы отказаться от других прелестей отдыха;
- повара и владельцы предприятий общественного питания, которые хотят получить новый опыт, открыть для себя секреты приготовления блюд из разных стран мира;
- гурманы, которые не просто едят, а наслаждаются каждым ингредиентом в составе блюда, ценят необычные сочетания продуктов;
- туристы, которые привыкли путешествовать самостоятельно и не хотят зависеть от других участников группы.

Что включает гастрономический тур?

Гастрономический тур может включать в себя следующие мероприятия:

- посещение ресторанов, специализирующихся на национальной кухне, дегустация блюд и напитков;
- гастрошопинг; посещение местных пищевых производств (сыроварен, пивоварен, виноделен, колбасных цехов);
- знакомство со знаковыми персонами в сфере гастрономии; посещение кулинарных лекций, курсов, мастер-классов;
- участие в профессиональных конкурсах поваров, кондитеров, пивоваров, виноделов;

- посещение фестивалей, выставок, ярмарок с гастрономической направленностью [2].

4.1 Правила проектирования гастрономических туров

Разработка туристского маршрута гастрономического тура является основным элементом технологии туристского обслуживания. Прежде, чем приступать к проектированию маршрута гастрономического тура, необходимо провести исследование туристских ресурсов, в особенности историко-культурных, по предполагаемой трассе маршрута, изучить предприятия питания, на базе которых будут проходить основные мероприятия тура [4].

В первую очередь, нужно определить целевую аудиторию, подумать, кого можно заинтересовать данным видом туризма? Кулинарные туры выбирают те, кто не особо интересуется стандартными занятиями туристов – достопримечательностями, шоппингом и развлечениями, или те, кто ранее бывал в этих краях и хочет получить новые впечатления.

Наша задача – познакомить гостротуристов с местными продуктами, кухней, кулинарными традициями.

Следует правильно поставить цели и задачи, определить ресурсы и возможности той или иной территории.

Во-первых, это особые требования, предъявляемые к пунктам проживания и питания по маршруту. Необходимо найти места для проживания, поближе к основным точкам экскурсионного маршрута – гостиницы, отели, пансионаты, турбазы и т.д.

Во-вторых, важно наличие переводчика (гида), владеющего специальной терминологией.

В-третьих, грамотное планирование тура, связанное с сезонностью отдельных продуктов, событий в мире гастрономии.

В-четвертых, необходимо учесть проблемы безопасности и здоровья, которые могут возникнуть в странах с экзотической и острой кухней и во время винных туров.

При организации гастрономических туров необходимо учитывать разные режимы питания, которые существуют у разных народов (как по времени, так и по объему пищи), обратить внимание на религиозные традиции и вкусовые привычки гостей.

Стоит провести проверку среди туристов на наличие заболеваний, медицинских противопоказаний, аллергий на те, или иные продукты. А также, выделить места, где туристы смогут приобрести продукцию, сувениры [11].

Разработка маршрутов, формирование туров и различных экскурсионных программ, предоставление основных и дополнительных услуг составляют технологию туристского обслуживания, то есть производство конкретного туристского продукта, предназначенного для удовлетворения потребности в туристской услуге.

Проектирование туристских услуг осуществляется туроператором или организацией, предоставляющей услуги по проектированию туристских услуг в целях определения основных параметров и характеристик новых туристских продуктов.

В общем случае проектирование туристской услуги осуществляется в следующей последовательности:

- установление нормируемых характеристик услуги;
- установление технологии процесса обслуживания туристов;
- разработка технологической документации;
- определение методов контроля качества;
- анализ проекта;
- представление проекта на утверждение.

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

- карта (схема) туристского маршрута с указанием пунктов остановок, ночевки, средств размещения, предприятий питания; перечня экскурсий, продолжительности путешествия и др.;
- технологическая карта туристского путешествия;
- информационный листок к туристской путевке;
- листок с дополнительной информацией;
- перечень основных работников (количественный состав на каждом этапе), обеспечивающих оказание туристских услуг на маршруте, включая требования к образованию, квалификации и профессиональной подготовке;
- стандарты работы персонала.

В документации по контролю качества должны быть установлены формы, методы организации контроля за осуществлением процесса обслуживания туристов с целью обеспечения его соответствия запланированным характеристикам. Наиболее часто используемой документацией по контролю за качеством туристского продукта является опрос туристов в конце тура с помощью анкетирования [4].

Проектирование туристских услуг осуществляется в несколько этапов:

- составление моделей туристских услуг;
- разработка технических требований и нормируемых характеристик услуг;

- установление технологических требований и определение технологии процесса оказания туристских услуг;

- определение методов контроля качества проектируемых туристских услуг;

- утверждение документов на проектируемые туристские услуги.

Установление нормируемых характеристик для каждой туристской услуги осуществляют в зависимости от ее вида и назначения. Для каждой характеристики услуги должны быть указаны приемлемые для потребителя и исполнителя значения. Основными требованиями к туристским услугам и условиям обслуживания туристов являются:

- соответствие назначению;

- безопасность;

- точность и своевременность исполнения;

- эргономичность;

- комфортность;

- эстетичность;

- информативность;

- доступность.

Характеристики туристских услуг, указанные в проектных документах, должны соответствовать требованиям национальных стандартов. Установление технических и технологических требований при проектировании туристских услуг осуществляется для процессов формирования, продвижения и реализации туристского продукта.

В нормативной документации указывается, что проектная документация должна содержать требования безопасности, обеспечивающие в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей» (от 9 января 1996 г.) безопасность жизни, здоровья и имущества туристов, охрану окружающей среды.

Завершающим этапом проектирования услуги является анализ проекта, направленный на выявление и своевременное устранение в нем несоответствий. Он осуществляется представителями соответствующих функциональных подразделений экскурсионного предприятия. Результат анализа проекта – правильное содержание технологической документации [3].

Документацию на спроектированные туристские услуги и процессы обслуживания туристов утверждает руководитель туристского предприятия по согласованию с заказчиком [11].

Таким образом, порядок разработки гастрономического тура включает следующие этапы: исследование, эксперимент, обучение кадров для реализации новой услуги и технологическая проработка процесса обслуживания, организация рекламы и сбыта

турпродукта. Процесс разработки гастрономического тура предполагает изучение спроса потребителей, определение вида, форм и элементов тура; периодичность, разработку вербальной модели тура, оценку экономической эффективности, внедрение и оптимизацию тура. Формирование тура включает следующие аспекты: маркетинговые исследования; поиск и выбор партнеров; составление бизнес-плана; подготовка программы обслуживания; расчет стоимости тура (калькуляция) и формирование ценового предложения; реклама тура и анализ ее эффективности.

Процесс проектирования туристской услуги является сложным и продолжительным этапом. Разработка гастрономического тура полностью подчиняется требованиям нормативной документации и обеспечивает эффективную работу над проектом.

Гастрономическое предложение должно основываться на тех чертах и преимуществах, которыми обладает дестинация и которые выгодно отличают ее от других дестинаций.

4.2 Маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма Томской области

На начальном этапе работы над проектом было проведено маркетинговое исследование по выявлению потенциального спроса жителей города Томска на актуальность создания гастрономического тура и, установлению степени информированности горожан о гастрономических мероприятиях.

Оценивая актуальность формирования гастрономических туров в нашем регионе, нами было проведено маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма Томской области, целью проведения которого являлось выявление спроса на данные туры и выявление интереса к гастрономическому туризму в целом. В качестве метода проведения исследования было выбрано анкетирование, которое состояло из 15 вопросов. Каналом продвижения разработанной нами анкеты стали социальная сеть «ВКонтакте» и «Инстаграм».

В опросе приняло участие 111 человек, из них 80 человек (72,1%) оказались местными, а 31 (27,9%) – приезжими (см. рис. 21).

Вы из Томской области или приезжий(ая)?

111 ответов

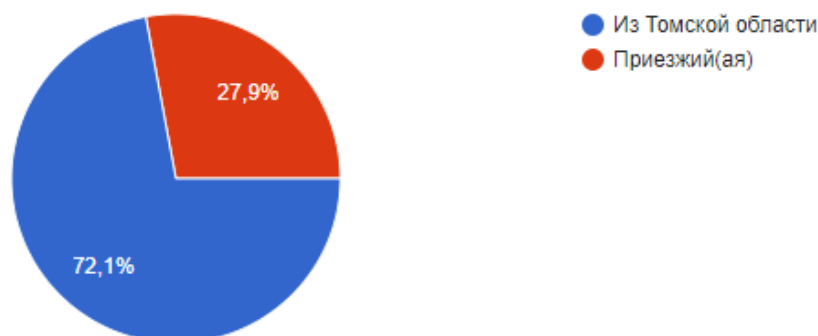


Рисунок 21 – Результат анкетирования. Статистика за первый вопрос

Из всех опрошенных 73 респондента – женского пола и 38 – мужского (см. рис. 22).

Ваш пол

111 ответов

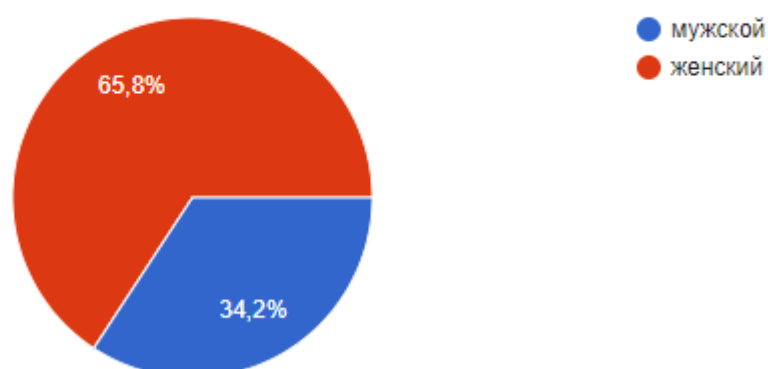


Рисунок 22 – Результат анкетирования. Статистика за второй вопрос

В возрастной структуре (см. рис. 23) преобладает молодое население в возрасте от 18 до 25 лет (55, 9%), 23,4% составляют люди в возрасте от 26 до 35 лет, 10,8% - люди в возрасте старше 45 лет, 9% - в возрасте от 36 до 45 лет и всего 1 человек составляет население до 18 лет (0,9%).

Ваш возраст

111 ответов

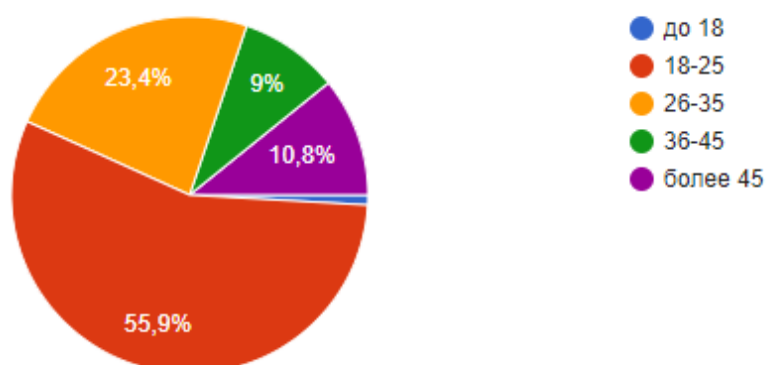


Рисунок 23 – Результат анкетирования. Статистика за третий вопрос

На вопрос «Слышали ли Вы что что-нибудь о таком виде туризма, как гастрономический?» (см. рис. 24) 72,1% респондентов дали положительный ответ, 25,2% респондентов не знакомы с данным видом туризма, 2,7% – затруднялись ответить. Исходя из результатов ответов на вопрос, можно сделать вывод, о том, что большинство опрошенных имеют представление о гастрономическом туризме.

Слышали ли Вы о таком виде туризма, как гастрономический?

111 ответов

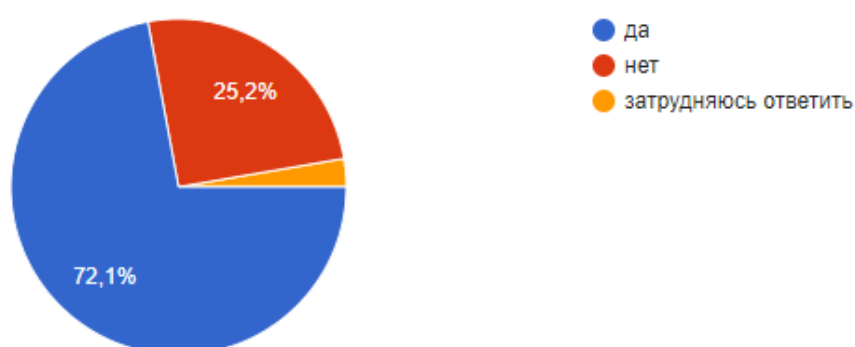


Рисунок 24 – Результат анкетирования. Статистика за четвертый вопрос

При этом, лишь 9,9% респондентов (11 человек) принимали участие в гастрономических турах. Из тех, кто не принимал участие, 74,8% хотели бы попробовать,

лишь 15,3% ответили отрицательно. Это говорит о высокой заинтересованности населения в данных турах (см. рис. 25).

Принимали ли Вы когда-нибудь участие в гастрономическом туре?

111 ответов

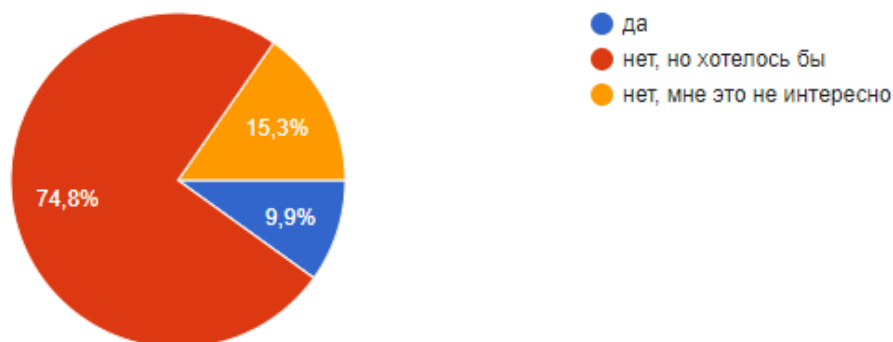


Рисунок 25 – Результат анкетирования. Статистика за пятый вопрос

Среди принимавших участие в гастрономических турах преобладают женщины (54,5%). Выбранными направлениями респондентов являются Турция, Италия, Греция, Франция, Чехия и Испания (Аликанте). Францию и Италию выбрали сразу 3 человека. Стоит отметить, что никто из опрошенных не принимал участие в гастрономическом туре по России.

Для большей части опрошенных (54,1%) национальная кухня является не очень важным критерием в путешествии, но они с удовольствием согласились бы ее попробовать. 27% респондентов считает национальную кухню важной составляющей своего путешествия. Доля респондентов, для которых местная кухня не влияет на их выбор, составляет 16,2%. При этом 2,7% опрошенных не рискуют пробовать местную кухню (см. рис. 26).

Насколько для Вас важна местная кухня при путешествии?

111 ответов

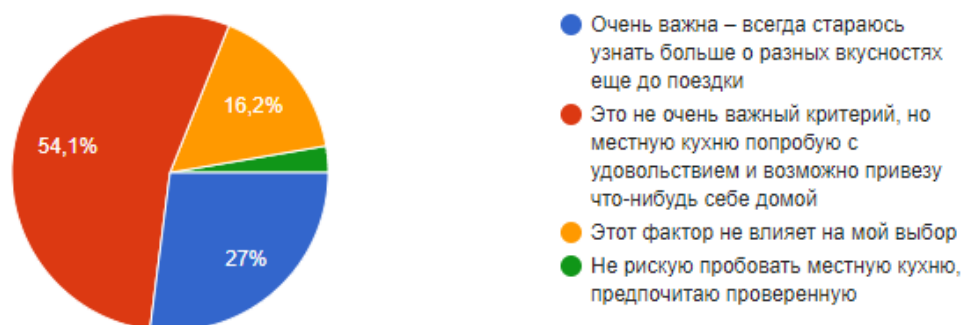


Рисунок 26 – Результат анкетирования. Статистика за шестой вопрос

На вопрос «Какую кухню вы предпочитаете?» респондентам было разрешено выбрать несколько вариантов ответов (Таблица 3).

Таблица 3 – Предпочтения респондентов видов национальной кухни.

Русская	69,4 %
Итальянская	61,3 %
Среднеазиатская	49,5 %
Японская	47,7 %
Американская	43,2 %
Китайская	21,6 %
Испанская	18 %
Французская	15,3 %
Индийская	8 %
Средиземноморская	0,9 %
Тайская	0,9 %
Другое	7,2 %

Как видно из представленной таблицы, большинство опрошенных предпочитают русскую, итальянскую и среднеазиатскую кухню.

45% опрошенных респондентов посещали экскурсии на предприятия Томска. 36% респондентов не посещали экскурсии, но хотели бы, 18,9% респондентов данный вид экскурсий не интересует. Наибольшей популярностью у экскурсантов пользовались такие

предприятия Томска, как ОАО «Томское пиво», винзавод «Кахети» и конфетная фабрика «Красная звезда». К сожалению, на последнее, экскурсии больше не водят (см. рис. 27).

Посещали ли Вы гастрономические экскурсии на предприятия в Томске (пивзавод, винзавод, конфетная фабрика «Красная звезда» и т.д.)?

111 ответов

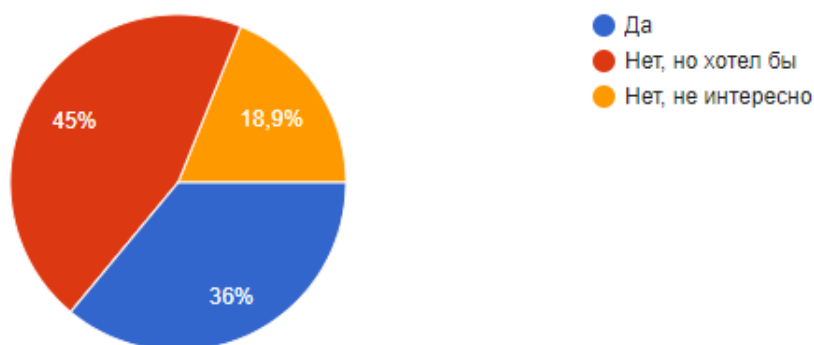


Рисунок 27 – Результат анкетирования. Статистика за восьмой вопрос

На вопрос «Знаете ли Вы, какие гастрономические мероприятия проводятся в Томской области?» (см. рис. 28) 82,3% опрошенных дали отрицательный ответ. Лишь 17,7% (31 человек) знают о гастрономических событиях в нашем регионе.

Знаете ли Вы, какие гастрономические мероприятия проводятся в Томской области?

111 ответов

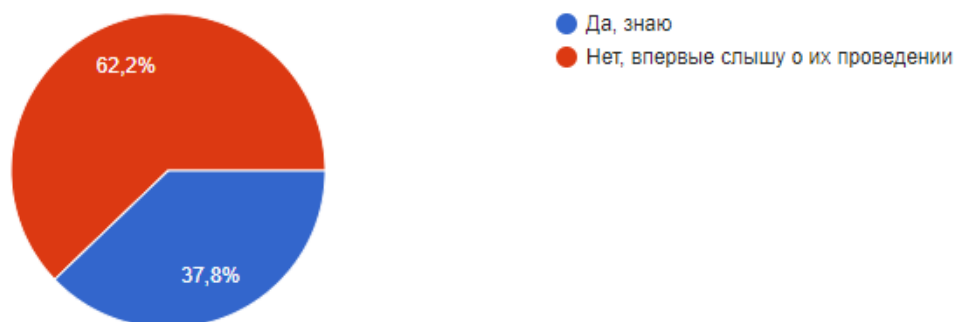


Рисунок 28 – Результат анкетирования. Статистика за девятый вопрос

На вопрос «Хотели ли бы Вы посетить фестиваль “Царская уха”, который проходит в селе Нарым Парабельского района?» (см. рис. 29) большинство опрошенных (54,1%) ответили отрицательно). 44,1% респондентов это заинтересовало. И всего 2 человека уже принимало участие в данном фестивале (1,8%).

Хотели ли бы Вы посетить фестиваль “Царская уха”, который проходит в селе Нарым Парабельского района?

111 ответов

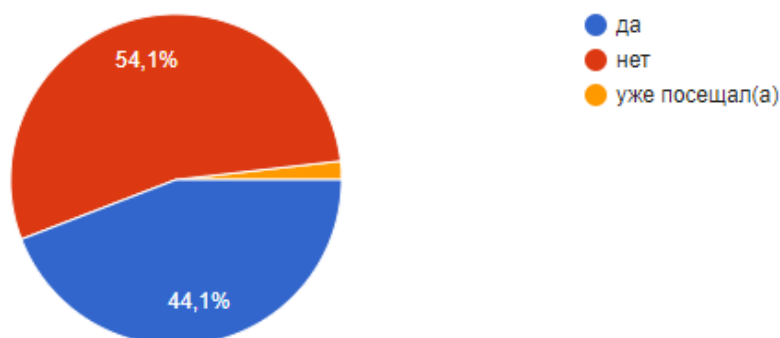


Рисунок 29 – Результат анкетирования. Статистика за десятый вопрос

На вопрос «Сколько Вы готовы потратить на гастрономический тур?» (см. рис. 30) ответы распределились следующим образом: одинаковое количество респондентов (по 36,9%) выбрали варианты «до 2000 рублей» и «2000-5000 рублей». 15,3% опрошенных готовы потратить 5000-10000 рублей, 2,7% – более 10000 рублей. Остальные респонденты ответили, что их выбор зависит от самого тура.

Сколько Вы готовы потратить на гастрономический тур?

111 ответов



Рисунок 30 – Результат анкетирования. Статистика за одиннадцатый вопрос

Наиболее оптимальная продолжительность гастрономического тура для 77,5% опрошенных составила 1-3 дня, для 19,6% – 3-5 дней, для 0,5% – 5-7 дней. 1 человек

затруднялся ответить на вопрос и 1 человек снова ответил, что его выбор зависит от тура.
(см. рис. 31)

Наиболее оптимальная продолжительность гастрономического тура для Вас

111 ответов

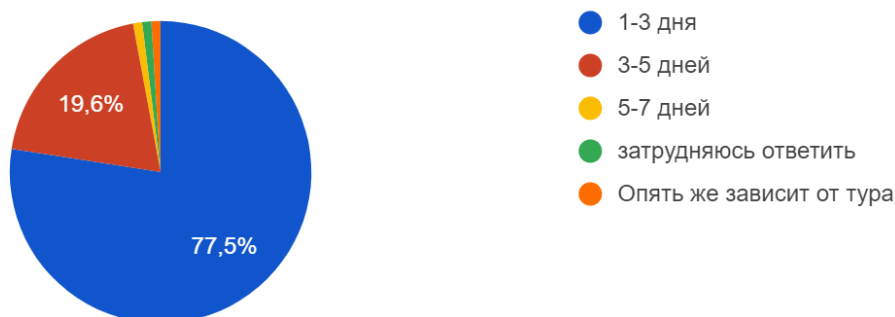


Рисунок 31 – Результат анкетирования. Статистика за двенадцатый вопрос

Составляющие гастрономических туров, заинтересовавшие респондентов (см. рис. *): мастер-классы и дегустации вызвали особый интерес у 34,2% опрошенных, фестивали в наибольшей степени привлекают 27,9% опрошенных, 20,7% респондентов отметили экскурсии по предприятиям общественного питания, 17,1% отдают предпочтение посещению местных ресторанов.

Какой вид программы Вас наиболее привлекает (может привлечь) в гастрономическом туре?

111 ответов

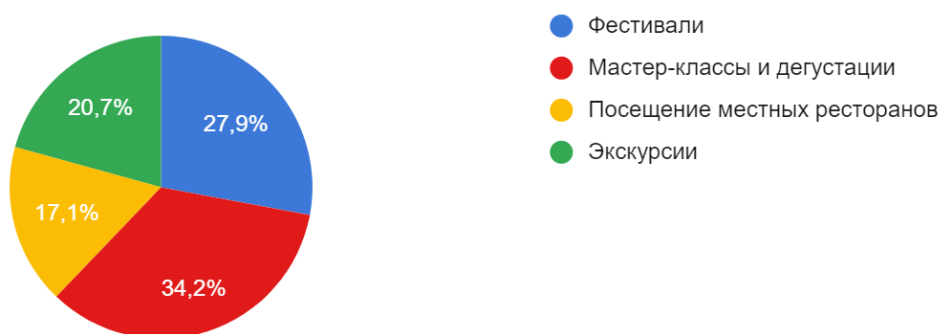


Рисунок 31 – Результат анкетирования. Статистика за тринадцатый вопрос

Также респондентам было предложено высказать свои идеи по проведению или организации гастрономических туров по Томской области. Свои пожелания выразило всего 3 человека. Предложения респондентов приведены в таблице (Таблица 4).

Таблица 4 – Предложения респондентов

1	Пасека Кривошеино, посещение современной молочной фермы.
2	Обязательно чтобы были татарские сладости и брусника+сгущенка+кедровые орешки))
3	Учесть вегетарианское меню :)

Однако, 2 года назад, когда мы проводили подобное исследование в рамках дипломной работы, своими предложениями решило поделиться большее количество человек –9. Поэтому, для более подробной статистики, и, чтобы учесть прошлые пожелания при разработке тура, мы воспользовалась данными результатами (Таблица 5).

Таблица 5 – Предложения респондентов за 2019г.

1	Организация фестивалей местной фермерской продукции
2	Дикоросы! И вкусоности из них. И туда же можно кедровые орешки. И возить студентов-иностранцев на первом курсе. Можно ещё по частным молочным хозяйствам для любителей сельского туризма
3	Больше туров по различным производствам предприятий
4	Брусничные туры в Каргасок
5	В селе Кривошеино ежегодно проходит казачий фестиваль в музей под открытым небом "Братина". Это очень живописное место, на базе которого можно провести фестиваль национальной русской (сибирской) кухни. Именно аутентичные блюда. Можно туры автобусные туда организовать из Томска и других районов (благо дорога позволяет). До Нарыма, например очень сложно добраться, не каждый захочет
6	Было бы неплохо заинтересовать в гастрономических турах именно иностранных граждан, желательно не ближнего зарубежья
7	Дегустации бесплатные надо чаще проводить
8	Больше рекламы и привлечения местных блогеров! От них узнают в основном всю информацию и молодые люди, и мамочки с детьми
9	Женский вариант: экскурсия на винный завод «Кахети» + мастер-класс по приготовлению суши, в конце едят и пьют. Мужской вариант: экскурсия на винный завод + мастер-класс по приготовлению шаурмы, в конце едят и пьют. Но тяжело организовать это непосредственно на/возле данных заводов, чтобы именно комплексную программу получить

Итак, проведенное исследование показало, что у населения Томской области есть заинтересованность к гастрономическим турам, в частности к турам по нашему региону. Но, к сожалению, существует множество факторов, сдерживающих развитие данного вида туризма в Томской области. Главный из них – это отсутствие рекламы.

Реклама, на мой взгляд, является немаловажным механизмом в продвижении гастрономического туризма. Именно реклама охватывает достаточно большой круг потенциальных туристов. Для продвижения регионального турпродукта с гастрономической составляющей необходима комплексная и системная работа: создание информационных центров, обновление социальной рекламы, брендинг интересных направлений. Реклама гастрономических туров в интернете, социальных сетях, по радио и телевидению, в виде билбордов, буклетов будет способствовать росту спроса со стороны потребителей туротрасли.

4.3 Разработка тура

Учитывая все пожелания и предпочтения туристов, нами был разработан гастрономический тур по Томской области в формате маршрута выходного дня. Продолжительность тура: 3 дня/2 ночи.

Ввиду большей заинтересованности в данном туре именно иностранных и иногородних респондентов, они являются целевой аудиторией формируемого тура и их ответы на вопросы рассмотрены более детально

Маршруты выходного дня пользуются в настоящее время большим спросом, так в таком туре появляется возможность выбраться из города, сменить обстановку на время. Короткие туры – отличное решение для тех, кто хочет полноценно и интересно отдохнуть. Тур не должен быть утомительным. Он должен быть интересным и динамичным.

Разработанный нами тур может быть интересен студентам, которые хотят разнообразить свои выходные дни, но не могут далеко выехать.

Тур может привлечь иностранцев своей возможностью попробовать национальную кухню, окунуться в среду.

Кроме того, он идеально подойдет для тех, кто приехал в Томск командировку и хотел бы разнообразить свой досуг.

4.3.1 Программа тура

День 1:

10:00	Встреча группы на остановке «Лагерный сад». Трансфер до с. Кривошеино
12:00	Прибытие. Размещение в мини-гостинице «Комфорт»
12:30	Посещение фестиваля казачьей культуры «Братина»
17:00	Посещение агро-промышленного техникума
17:30	Трансфер до с. Пудовка Кривошеинского района на экскурсионном автобусе
18:00	Прибытие. Экскурсия на СПК «Белосток»
20:00	Возвращение в гостиницу. Ужин в гостинице. Прогулка в парке

День 2:

8:00	Завтрак в гостинице.
8:30	Трансфер в г. Асино
12:30	Прибытие. Размещение в гостинице «Радуга». Обед в гостинице.
13:30	Трансфер в с. Ягодное Асиновского района
14:00	Прибытие. Экскурсия на роботизированную молочную ферму+сыроварню VAN CLASSEN
16:00	Трансфер в с. Ново-Кусково Асиновского района
17:15	Прибытие. Посещение Сибирской усадьбы Н.А. Лампсакова
20:00	Возвращение в гостиницу «Радуга» в г. Асино. Ужин в гостинице.

День 3:

8:00	Завтрак в гостинице
9:00	Отъезд из гостиницы. Трансфер в Томск
11:00	Прибытие в Томск на остановку «Мировой суд». Отправление на винзавод «Кахети» на автобусе, предоставленным заводом
11:30	Прибытие. Экскурсия на винзавод «Кахети».
14:30	Возвращение на остановку «Мировой суд» на автобусе, предоставленным винзаводом. Отправление в ресторан «Сибирь» на маршрутном автобусе
14:45	Прибытие. Обед в ресторане «Сибирь»
15:30	Окончание программы. Фотосессия на память

Таким образом, составлена программа тура. Программа включает посещение таких населенных пунктов, как: с. Кривошеино, с. Пудовка, г. Асино, с. Ягодное, с. Ново-Кусково, г. Томск. Представлен маршрут движения тура (см. рис. 32):

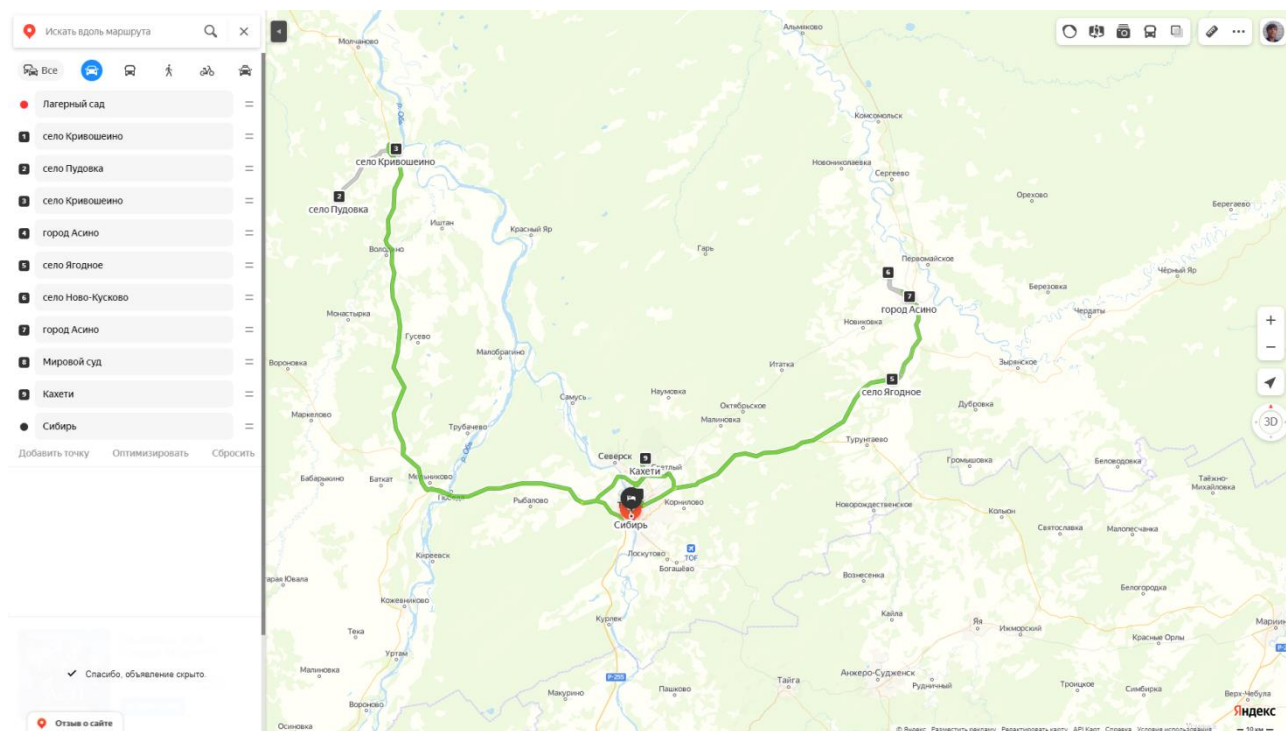


Рисунок 32 – Карта-схема маршрута движения тура

4.3.2 Подробное описание маршрута по дням

День 1. Встреча группы на остановке «Лагерный сад», у 10 корпуса ТПУ. Трансфер до с. Кривошеино на экскурсионном автобусе (159 км).

Прибытие. Размещение в мини-гостинице «Комфорт». по адресу: ул. Ленина, 25/3. Гостиница расположена в центре села, напротив районной администрации. К услугам гостей 6 номеров различной ценовой категории, WI-FI, уютная кухня, прачечная. Есть наличный и безналичный расчет.

Посещение Межрегионального фестиваля казачьей культуры «Братина».

Праздник казачьей культуры «Братина» с 2011 года ежегодно проводится в летний период на территории с. Кривошеино в живописном месте на берегу реки Оби при поддержке Департамента по культуре и туризму Администрации Томской области, Дворца народного творчества «Авангард» и администрации Кривошеинского района. Данный праздник имеет целью познакомить население области и региона с укладом казачьего быта и приобщить к казачьей культуре и традициям.

Кривошеино негласно считается казачьей столицей томской земли, казаки живут здесь со времен столыпинской реформы, сохраняя свои традиции и обряды. Туристы на празднике могут познакомиться с бытом казаков, продегустировать национальные блюда (традиционную казачью кухню начиная от старинного казачьего кулеша как основы питания воинов казаков, так и всевозможные пироги, кулебяки и смайлики), послушать выступления творческих казачьих коллективов со всей России, посетить мастер-классы от ремесленников и многое другое.

На малой площадке будут проходить гастрономические конкурсы «Казачья стряпуха» и «Хмельная медовуха».

Обязательным пунктом программы праздника является проведение старинного казачьего обряда или событийного мероприятия из жизни казаков. Также в рамках фестиваля проводится знакомство с музеем казачьей культуры и быта под открытым небом, который открылся в 2014 году.

Закрытие фестиваля пройдет с церемонией награждения, традиционным обрядом «Братина» и общим казачьим хороводом.

Посещение агропромышленного техникума в с. Кривошеино

Кривошеинский агропромышленный техникум ежегодно выпускает по 25 трактористов и технологов. Учебное заведение возделывает 125 гектаров земли, занятых под зерновые, кормовые и овощные культуры, яблоневый сад, плантации жимолости и смородины, а также держит пасеку.

На этих площадках студенты не только проходят практику, но и выращивают продукты для продажи. На базе техникума организовано производство по переработке ягод и дикоросов, где студенты-технологи сушат плоды и готовят сертифицированные чаи с добавками, сухофрукты и мед. Также в учебном учреждении есть свой музей, которые могут посетить любые желающие

Трансфер до с. Пудовка Кривошеинского района на экскурсионном автобусе (22 км).

Прибытие. Экскурсия на СПК «Белосток» – современную молочную ферму. Осмотр производственной площадки (механизированный ток, зерносушильный комплекс, складские помещения). Рассказ гида об истории предприятия.

Возвращение в гостиницу. Ужин в гостинице. Прогулка в парке рядом с гостиницей.

День 2. Завтрак в гостинице. Отъезд из гостиницы. Трансфер в г. Асино на экскурсионном автобусе. Расстояние составляет 117 км.

Прибытие. Размещение в гостинице «Радуга» по адресу: ул. Ленина, д. 66. К услугам гостей номера различных категорий, бесплатный Wi-Fi на всей территории отеля. Обед в гостинице.

Трансфер в с. Ягодное Асиновского района на экскурсионном автобусе. Расстояние составляет 29 км.

Прибытие. Экскурсия на уникальную роботизированную молочную ферму+сыроварню VAN CLASSEN по адресу: с. Ягодное, ул. Колхозная, дом 20/5.

VAN CLASSEN – первая роботизированная ферма за Уралом, открывшаяся в 2019 г.

Коровы джерсейской породы сюда завезены из Голландии и успешно дают свое потомство уже на асиновской земле. Эта порода имеет более чем 150-летнюю историю, дает сыропригодное молоко (с высоким содержанием жира, белка и кальция), отличается высокой продуктивностью и долголетием, давая до 16 отелов за свою жизнь.

На базе молочной фермы работает сыроварня. Здесь гостей познакомят и с процессом варки, вымешивания и купания сыра, для производства которого используют только свежее молоко, натуральные ферменты и закваски. Специалисты расскажут и покажут, как продукт естественным образом созревает в специальных камерах с необходимыми условиями (на ферме ухаживают за каждой головкой сыра, регулярно моют его корку на протяжении всего срока созревания).

В конце экскурсии проходит дегустация и фотосессия на память в специально отведенной фотозоне. Только здесь вы сможете понять, чем отличаются разные сорта сыров Van Classen: Young – сливочный, мягкий и тает во рту, Medium – солоноватый, с долгим и разнообразным послевкусием, у Exclusive послевкусие пряное, медовое. Желающие смогут приобрести свежий сыр.

Трансфер в с. Ново-Кусково Асиновского района на экскурсионном автобусе. Расстояние составляет 40 км.

Прибытие. Посещение Сибирской усадьбы Н.А. Лампсакова.

Усадьба Н.А. Лампсакова – культурно-туристический комплекс в селе Ново-Кусково. Н.А. Лампсаков был врачом во времена Гражданской войны и несмотря на своих симпатии белому движению героически спасал жизни, как красных, так и белых бойцов, оставаясь верным не изменчивой идеологии, а священной клятве Гиппократы. Здания Земской больницы, где происходили все эти события сохранились, как и усадьба самого врача при больнице. Сегодня здесь расположены Музей гражданской войны, экспозиция, посвященная быту земского врача, Музей бересты, изделиями из которой славится Асиновский район. В Музее бересты для всех желающих проводятся мастер-классы.

Помимо исторической экскурсии в туристическом комплексе можно просто отдохнуть на природе, прокатиться на лошадях и отдохнуть в гостевых комнатах, оборудованных в постройках столетней давности.

Возвращение в гостиницу «Радуга» в г. Асино. Расстояние составит 11 км. Ужин в гостинице.

День 3. Завтрак в гостинице «Радуга». Отъезд из гостиницы. Трансфер в Томск (117 км).

Прибытие в Томск на остановку «Мировой суд». Отправление на винзавод «Кахети» по адресу: Кузовлевский тракт, 6/3, на автобусе, предоставленном заводом. Расстояние до ООО «Кахети» составляет 5,4 км.

Прибытие. Экскурсия на винзавод «Кахети».

Завод "Кахети" – это единственное за Уралом, уникальное предприятие в Сибири по производству вин, основанное в 2002 году и работающее по новейшим технологиям в области обработки и производства натуральных виноградных вин. У «Кахети» 27 авторских рецептур вина – с брусникой, смородиной, облепихой, жимолостью, клюквой, малиной и др. ягодами.

На заводе встречает экскурсовод. Во время экскурсии можно узнать все тайны и тонкости виноделия, познакомиться с отдельными и самыми интересными этапами производства виноградного и ягодного вина.

Завершается экскурсия дегустацией, на которой можно выбрать свой любимый сорт благородного напитка.

Возвращение на остановку «Мировой суд» тем же автобусом. Отправление в ресторан «Сибирь» на маршрутном автобусе. Расстояние составляет 2 км. До ресторана ходят автобусы №4, №16, №22, №308, №442. Быстрее всего можно добраться на маршруте №16.

Прибытие. Обед в ресторане «Сибирь». Меню ресторана представлено в Приложении Г.

Окончание программы. Фотосессия на память.

4.3.3 Расчет стоимости тура (калькуляция)

На данном этапе необходимо рассчитать, какова будет стоимость данного тура, исходя из того, что в нем будет участвовать группа из 10 человек и одного сопровождающего гида.

Экскурсионное обслуживание

Экскурсия на винзавод «Кахети» – 500 руб/чел

Экскурсия на ферму VAN CLASSEN – 1000 руб/чел

Экскурсия на усадьбу Н. А. Лампсакова – 150 руб за всю группу

Вход на территорию усадьбы Н.А. Лампсакова (входит посещение музея гражданской войны и музея первого земского доктора) – 100 руб/чел

Таким образом, экскурсионное обслуживание на группу 10 человек составит:
 $500*10+1000*10+100*10+150=16150$.

Аренда экскурсионного автобуса

По прайсу ТК: цена по межгороду 25 руб/км. Поэтому: цена трансфера за 1 день (203км) будет составлять 5075 рублей, за второй день (353 км) – 8825 рублей, за третий день (117км) – 2925 рублей. Таким образом, суммировав все данные, получим 16825 рублей за пользование услугой трансфера в течение 3х дней на всю группу. Итого, $16825/10=1682,5$ руб/чел.

Проживание

Согласно прайсу гостиницы Комфорт, цена за 3местный номер – 900 руб/чел, цена за 2местный номер – 1000 руб/чел.

Нам понадобится 2 3местных номера и 2 – 2местных, соответственно, проживание в гостинице за всю группу составит 9400.

Согласно прайсу гостиницы Радуга, цена за 2местный номер – 900 руб/чел.

Нам понадобится 5 номеров, соответственно, проживание на группу 10 человек составит 9000 рублей.

Из этого следует, что общая сумма за аренду номеров в гостиницах на всю группу составит 18400.

Стоимость услуги гида составит 2000 рублей.

В стоимость тура не входит:

Обед в ресторане «Сибирь»

Вход в музей бересты на территории усадьбы Н.А. Лампсакова (для желающих): 100 руб/чел.

Мастер класс по изготовлению поделок из бересты – 150 рублей с группы (для желающих).

Получаем общую примерную стоимость тура без учета гида:
 $16150+16825+18400=51735$ руб.

Наценка туроператора будет составлять 12% к стоимости тура.

Таким образом, итоговая стоимость тура: $51735+6208,2+2000=59943,2/10=5994,3$ руб/чел.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализ возможностей развития гастрономического туризма в Западной Сибири показал, что данная территория обладает значительным потенциалом

Что касается Томска, на сегодняшний день данное направление путешествий занимает относительно небольшую долю на туристском рынке нашего региона, что вызвано недостаточным вниманием туроператоров и турагентов к тематическим узконаправленным турам. В виду того, что гастрономических туров по области как таковых нет, а туры с гастрономической составляющей предлагает только несколько турфирм, практически отсутствует конкуренция, что отрицательно сказывается на качестве предлагаемого продукта.

Анализ проведенного анкетирования показал, что у населения Томска есть интерес к гастрономическому туризму, однако большинство населения не информировано о мероприятиях гастрономического характера, которые существуют у нас в регионе.

В настоящий момент в Томской области возможность повысить ее аттрактивность для отечественных и зарубежных туристов за счет их привлечения на кулинарные праздники почти не реализуется. Информацию об этих событиях требуется целенаправленно искать, не существует единого сайта, где бы туристы или жители города могли ознакомиться со всеми гастрономическими мероприятиями, проводимыми в Томской области. Поэтому даже студенты, которые в силу своей будущей профессиональной деятельности должны хорошо ориентироваться на рынке гастрономических услуг, в большинстве своем не знают о фестивалях и ярмарках еды, которые в нашем регионе. Кроме того, большинство крупных фестивалей проводится в теплый период времени года, когда количество туристов повышается и без организации дополнительных привлекающих компонентов.

Решение данной проблемы может быть в создании карты гастрономических событий Томской области как в количественном плане, так и по временам года, организации хорошей рекламы и широком освещении проводимых мероприятий, активном участии туристических фирм в продвижении данного вида продукта как на отечественный, так и зарубежный рынок, создании единого информационного гастрономического событийного сайта. Активная организационная деятельность правительства города, рестораторов, производителей продуктов и напитков в продвижении гастрономических событий не только укрепит гастрономическую составляющую бренда нашего региона, но и положительно повлияет на бренд дестинации в целом.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ:

1. Александрова А. Ю // Международный туризм. – М. : Норма, 2008. – 450 с.
2. Драчева Е. Л., Христов Т. Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы // Федорович Б. А. – М. : Культпросветиздат, 2015. – №3. – 36-50 с.
3. Зорин И.В., Каверина Т.П., Квартальнов В.А. Туризм как вид деятельности // Учебник. М.: Финансы и статистика, 2005. – 288 с.
4. Кляп М. П. Современные разновидности туризма // М.П. Кляп, М.: Знание, 2011. – 334 с.
5. Мударисов Р. Г., Кобитев А.Д. Гастрономический туризм по татарской национальной кухне города Казани // Современные проблемы сервиса и туризма. Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. – 95 с.
6. Отто О. В., Редькин А. Г. Потенциал развития гастрономического туризма в Алтайском крае //Международный продовольственный форум «Продовольственная безопасность. Аграрно-политический диалог» : сборник материалов / под общ. ред. М. П. Щетинина. – Барнаул : Полиграфконтакт, 2013. – С. 167–170.
7. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов // В.В.Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 329 с.
8. Сохань, И.В. Особенности русской гастрономической культуры / И.В.Сохань // Вестник Томского государственного университета, 2011. – № 347. – С. 61–68.
9. Сычева В. О., Шпенькова К. С. Условия развития гастрономического туризма в России и в мире // Журнал Концепт. Саратов. 2014. № 7. 126- 130 с.
10. Трабская, Ю. Гастрономический брендинг территорий / Ю. Трабская, Е. Чернова // Линия полета, 2012. – № 74. – С. 20–25.
11. Урядова А. В., Савин Д. А. Специальные виды туризма // А. В. Урядова, Д. А. Савин, Ярославль: Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова, 2011. – 128 с.
12. Ушакова Е. О. Методический подход к комплексной оценке ресурсов развития туризма региона // Региональная экономика: теория и практика, 2013. – № 48. – С. 42-49.
13. Авиатранспорт Алтайского края // Министерство транспорта Алтайского края [Электронный ресурс] URL: <http://mintrans22.ru/aviaziya> (дата обращения 10.04.2021).
14. Авиационный транспорт Кемеровской области // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] URL: <https://docs.cntd.ru/document/412806006/titles/3EVA4QI> (дата обращения 20.05.2021).

15. Авиационный транспорт Республики Алтай // Система обмена туристской информацией [Электронный ресурс] URL: <http://nbcrs.org/regions/respublika-altay/aviatsionnyu-transport> (дата обращения 12.10.2020).

16. Алтайский край // Путеводитель по Алтаю [Электронный ресурс] URL: <http://putevoditel-altai.ru/usefullart/2707-transportnaya-infrastruktura-altayskogo-kрая.html> (дата обращения 14.03.2021).

17. Бакчарским садам – цвести! // Комсомольская правда [Электронный ресурс] URL: <https://www.tomsk.kp.ru/daily/26863/3906085> (дата обращения 7.11.2020).

18. Большой амикан // Администрация Верхнекетского района [Электронный ресурс] URL: http://vkt.tomsk.ru/administration/info/news/?ELEMENT_ID=1672 (дата обращения 20.05.2021).

19. Братина // Администрация Шегарского района [Электронный ресурс] URL: <http://www.shegadm.ru/announcements-6559.html> (дата обращения 20.05.2021).

20. В Барнауле обсудили перспективы развития гастрономического туризма на Алтае // STI [Электронный ресурс] URL: <https://www.sibtourport.ru/> URL: <https://www.sibtourport.ru/> (дата обращения 14.03.2021).

21. Вкусное местное // ЕдимДома [Электронный ресурс] URL: <https://www.edimdoma.ru/club/posts/19125-festival-vkusnoe-mestnoe-v-tomske> (дата обращения 12.10.2020).

22. Гастрономические мероприятия Омской области // Сайт об отдыхе и развлечениях в Омске: [Электронный ресурс] URL: <http://omsk.zaotdih.ru/> (дата обращения 14.03.2021).

23. Гастрономический туризм в Алтайском крае // Национальный туристический портал [Электронный ресурс] URL: <https://russia.travel/journals/328294/> (дата обращения 16.11.2020).

17. Гастрономический туризм в Томской области // КОБ [Электронный ресурс] URL: http://blog.kob.tomsk.ru/wiki/index.php/Гастрономический_туризм_в_Томской_област и (дата обращения 20.05.2021).

24. Гастрономический туризм на Алтае // ЭкоАлтай.рф [Электронный ресурс] URL: <https://экоалтай.рф/gurnal/item/4937-gastrotur.html> (дата обращения 7.11.2020).

25. Гастрономический туризм на Ямале // Электронный научный журнал [Электронный ресурс] URL: <https://www.eduherald.ru/ru/article/view?id=16904> (дата обращения 10.04.2021).

26. Гастрономия как искусство и наука // СпецТур - информация о самых разных видах туризма по интересам [Электронный ресурс] URL:

<http://www.spectours.ru/cooking/cooking-toors/gastronomiya.html> (дата обращения 17.05.2021).

27. Где в Кузбассе пробовать блюда местной кухни // Туту.ру [Электронный ресурс] URL: <https://story.tutu.ru/gde-v-kuzbasse-probovat-bljuda-mestnoj-kuhni/> (дата обращения 12.10.2020).

19. Город Новосибирск // Правительство Новосибирской области [Электронный ресурс] URL: <http://map.nso.ru/novosibirsk/turisticheskii-potencial.aspx> (дата обращения 7.11.2020).

28. Гостиницы УрФО: итоговый обзор-2007 // RataNews [Электронный ресурс] URL: https://ratanews.ru/hotels/hotels_31052007_14.stm (дата обращения 08.11.2020).

29. Дегустация кожевниковского хлеба // Вести-Томск [Электронный ресурс] URL: <https://www.tvtomsk.ru/uploads/tinymce/2018/09/17/3141ed849ab75.JPG> (дата обращения 08.11.2020).

30. Долгосрочная целевая программа "Развитие туризма в Новосибирской области на 2012-2016 годы" // Российская газета RG [Электронный ресурс] URL: <https://rg.ru/2011/11/17/novosib-prog-turizm-reg-dok.html> (дата обращения 02.11.2020).

31. Западно-Сибирский экономический район // Википедия [Электронный ресурс] URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/Западно-Сибирский_экономический_район (дата обращения 20.05.2021).

32. Зачем Афанасий Никитин ходил за три моря? // Журнал ШколаЖизни.ру [Электронный ресурс] URL: <https://shkolazhizni.ru/biographies/articles/12567> (дата обращения 7.11.2020).

33. Золотая береста // Вести-Томск [Электронный ресурс] URL: <https://www.tvtomsk.ru/vesti/company/48382-zolotaya-beresta.html> (дата обращения 7.11.2020).

34. Информация о развитии туристической отрасли Республики Алтай // Алтай-Республика [Электронный ресурс] URL: <https://altai-republic.ru/tourism/development/> (дата обращения 17.05.2021).

35. Каталог туристических программ и туров Югры // Официальный сайт администрации Ханты-Мансийского района [Электронный ресурс] URL: <http://hmrn.ru/raion/tur/catalogue.php> (дата обращения 12.10.2020).

36. Конкурс «Праздничный каравай» // Туристский портал Томской области [Электронный ресурс] URL: <http://travel-tomsk.ru/img/listgallery-1504751698.JPG> (дата обращения 08.11.2020).

37. Кухня Томска // OrangeSmile [Электронный ресурс] URL: <http://www.orangesmile.com/destinations/tomsk/cuisine--3019679.htm> (дата обращения 17.05.2021).
38. Лаборатория региональной кухни «ВКУС АЛТАЯ» // Министерство природных ресурсов, экологии и туризма Республики Алтай [Электронный ресурс] URL: <https://mpr-ra.ru/3579-gastronomicheskaya-karta-rossii-provedet-laboratoriyu-regionalnoj-kukhni-vkus-altaya> (дата обращения 10.04.2021).
39. Народная рыбалка // Администрация Шегарского района [Электронный ресурс] URL: <http://www.shegadm.ru/announcements-6712.html> (дата обращения 28.04.2019).
40. Номинация «Ягодные гонки» // Национальный календарь событий [Электронный ресурс] URL: <http://eventsinrussia.com/File/Image/93445?width=800&height=533> (дата обращения 7.11.2020).
41. НПК "Гастротур города Новосибирска" // Инфоурок [Электронный ресурс] URL: <https://infourok.ru/npk-gastrotur-goroda-novosibirska-4414966.html> (дата обращения 20.05.2021).
42. О Концепции развития транспортного комплекса Ханты-Мансийского автономного округа – Югры до 2030 года // ХМАО.ру [Электронный ресурс] URL: <https://admhmao.ru/pub-exp-docs/993328/> (дата обращения 12.10.2020).
43. Об опыте организации общественного питания в туристской отрасли Республики Алтай [Электронный ресурс] URL: <http://www.sibac.ru> (дата обращения 12.10.2020).
44. Общественное питание Томска // Департамент потребительского рынка Администрации Томской области [Электронный ресурс] URL: <https://pr.tomsk.gov.ru/obschepit> (дата обращения 04.04.2021).
45. Общие сведения о Новосибирской области // Правительство Новосибирской области [Электронный ресурс] URL: <http://www.nso.ru/page/2264> (дата обращения 12.10.2020).
46. Одиннадцать причин для поездки в Югру // Туризм Интерфакс [Электронный ресурс] URL: https://tourism.interfax.ru/ru/holiday_ideas/itinerary/74175/ (дата обращения 7.11.2020).
47. Омская область // Официальный сайт полномочного представителя Президента России в Сибирском федеральном округе [Электронный ресурс] URL: <https://docs.cntd.ru/document/432998237> (дата обращения 07.05.2021).

48. Паспорт региона: Тюменская область // Информационный портал межрегионального сотрудничества [Электронный ресурс] URL: <http://www.marketcenter.ru> (дата обращения 10.04.2021).
49. Праздник Гриба // Национальный календарь событий [Электронный ресурс] URL: <http://eventsinrussia.com/event/20223> (дата обращения 07.05.2021).
50. Праздник Топора // Официальный интернет-портал Администрации Томской области [Электронный ресурс] URL: <https://tomsk.gov.ru/news/front/view/id/31970> (дата обращения 12.10.2020).
51. Праздник хлеба // Туристский портал Томской области [Электронный ресурс] URL: <http://travel-tomsk.ru/kalendar-sobytiy/iii-oblastnoy-prazdnik-hleba-v-kozhevnikovo> (дата обращения 17.05.2021).
52. Пышкинский фестиваль // Национальный календарь событий [Электронный ресурс] URL: <http://eventsinrussia.com/event/17672> (дата обращения 20.05.2021).
53. Пышкинский фестиваль // Туристский портал Томской области [Электронный ресурс] URL: <http://travel-tomsk.ru/img/listgallery-1495765894.jpg> (дата обращения 24.02.2021).
54. Сведения об объектах туристской инфраструктуры Кемеровской области // Система обмена туристской информацией [Электронный ресурс] URL: <https://www.nbcrs.org/regions/kemerovskaya-oblast/obekty-turistskoy-infrastruktury> (дата обращения 10.04.2021).
55. Сделано в Югре // Travel Trade Russia [Электронный ресурс] URL: <http://www.tourbus.ru/article/2703.html> (дата обращения 12.10.2020).
56. Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Алтайского края на период до 2025 года [Электронный ресурс]. – URL: http://www.altairegion22.ru/region_n (дата обращения 15.03.2021).
57. Сфера общественного питания Новосибирской области // Правительство Новосибирской области [Электронный ресурс] URL: <http://https://www.nso.ru/news/35460> (дата обращения 17.05.2021).
58. Традиции немецкой кухни в Омске // Туристическая компания «Увлечен и Я» [Электронный ресурс] URL: <http://uvlechenomsk.ru> (дата обращения 15.03.2021).
59. Транспорт Республики Алтай // АлтайОнлайн [Электронный ресурс] URL: <http://altaionline.ru/altai.php?id=63> (дата обращения 7.11.2020).
60. Транспортная инфраструктура Кемеровской области // Министерство транспорта Кузбасса [Электронный ресурс] URL: <https://mtk42.ru/ru/transport/> (дата обращения 08.11.2020).

61. Транспортная инфраструктура Республики Алтай // Инвестиционный портал Республики Алтай [Электронный ресурс] URL: <https://altayinvest.ru/about/transport.php> (дата обращения 28.04.2019).
62. Транспортный комплекс ЯНАО // Бюджет.ру [Электронный ресурс] URL: <http://bujet.ru/region/info/123573.php> (дата обращения 17.05.2021).
63. Туризм в цифрах в Алтайском крае // Управление Алтайского края по развитию туризма и курортной деятельности [Электронный ресурс] URL: <http://tourism.alregn.ru/pages/turizm-v-cifrah-v-altayskom-krae> (дата обращения 12.10.2020).
64. Туристические перспективы Кузбасса: дайвинг, этнос и гастрономические туры // А42.ру [Электронный ресурс] URL: <https://gazeta.a42.ru/lenta/biz/55106-i-sebya-pokazat-turisticheskie-perspektivy-i-kuzbassa> (дата обращения 24.02.2021).
65. Туристско-рекреационная инфраструктура ЯНАО // Информационный ресурс [Электронный ресурс] URL: <https://cyberpedia.su/23x9b4f.html> (дата обращения 7.11.2020).
66. У Тюменской области на гастрономической карте свой вкус // Тюменский государственный университет [Электронный ресурс] URL: <https://www.utmn.ru/presse/novosti/obshchestvo-i-kultura/214197/> (дата обращения 15.03.2021).
67. Ура! Еда! // Городской сад [Электронный ресурс] URL: <http://gorsad-tomsk.ru/node/822> (дата обращения 08.11.2020).
68. Фестиваль Большой американ // Томские новости [Электронный ресурс] URL: http://tomsk-novosti.ru/wp-content/uploads/2019/03/000_5-630x420.jpg (дата обращения 24.02.2021).
69. Фестиваль Братина // РиаТомск [Электронный ресурс] URL: http://www.riatomsk.ru/Upload/sub-0/4275_4.JPG (дата обращения 08.11.2020).
70. Фестиваль Вкусное местное // Агентство ТВ-2 [Электронный ресурс] URL: <http://tv2.today/Images/871ac1d9-7a38-4d95-b68c-b4a2de119edb.jpg> (дата обращения 24.04.2019).
71. Фестиваль «Золотой карась» // «Тюменская область сегодня» [Электронный ресурс] URL: <http://tumentoday.ru/2017/08/11/ishimcev-obedinit-zolotoj-karas/> (дата обращения 17.05.2021).
72. Фестиваль Народная рыбалка // РиаТомск [Электронный ресурс] URL: https://www.riatomsk.ru/Upload/sub-6/33816_8.jpg (дата обращения 11.01.2021).
73. Фестиваль Праздник Гриба // Администрация Молчановского района [Электронный ресурс]

URL:http://www.molchanovo.ru/upload/images/Ekonom/grib/2017_08_26_8281.JPG (дата обращения 7.11.2020).

74. Фестиваль Ура! Еда! // Городской сад [Электронный ресурс] URL: <http://gorsad-tomsk.ru/node/821#> (дата обращения 15.03.2021).

75. Фестиваль «Уха-царица» // Городской Интернет-портал «Тобольск.ru» [Электронный ресурс] URL: <http://tobolsk.ru/news/126/48491/> (дата обращения 28.04.2019).

76. Фестиваль Царская уха // РиаТомск [Электронный ресурс] URL: https://www.riatomsk.ru/Upload/sub-0/3989_3.jpg (дата обращения 08.11.2020).

77. Фуд-мастер // Foodmaster [Электронный ресурс] URL: [http:// http://www.food-master.ru/](http://http://www.food-master.ru/) (дата обращения 15.03.2021).

78. Царская уха // Томский литературный калейдоскоп [Электронный ресурс] URL: http://kaleidoscope.library.tomsk.ru/brand_holidays/article1661 (дата обращения 15.03.2021).

79. Чем закусить туристу на Алтае // Go to Altay [Электронный ресурс] URL: <http://gotoaltay.ru/altay/obshhaja-informaciya/turistam-i-gostjam/gastronomicheskij-turizm-chem-zakusit-turistu-na-altae> (дата обращения 24.02.2021).

80. Чем удивляет кухня Кузбасса // Риа.ру [Электронный ресурс] URL: <https://ria.ru/amp/20191101/1560442777.html> (дата обращения 25.03.2021).

81. Шоу-конкурс «Каша из топора» // Администрация Колпашевского района [Электронный ресурс] URL: http://www.kolpadm.ru/upload/images/news/DSC_0245.JPG (дата обращения 17.05.2021).

82. Экскурсия в INTERSPAR // Туристский портал Томской области [Электронный ресурс] URL: <http://travel-tomsk.ru/ekskursionnye-marshruty/proizvodstvennye-ekskursii> (дата обращения 18.02.2021).

83. Экскурсия на винзавод // Кахети [Электронный ресурс] URL: <https://www.kachety.com/ekskursiya> (дата обращения 24.02.2021).

84. Экскурсия на завод «Сибирский кедр» // Туристский портал Томской области [Электронный ресурс] URL: <http://travel-tomsk.ru/sibirskaya-orehovaya-kompaniya> (дата обращения 24.02.2021).

85. Экскурсия на молокозавод «Деревенское молочко» // Мама.томск.ру [Электронный ресурс] URL: <https://mama.tomsk.ru/education/excursion.html> (дата обращения 24.02.2021).

86. Экскурсия на пряничное производство // Пряничная мастерская [Электронный ресурс] URL: <https://www.pryanik.org/events/sladkaya-ekskursiya-v-pryanichnyy-tsekh-kak-stat-pryanichnym-masterom> (дата обращения 7.11.2020).

87. Экскурсия на Томский пивзавод // Томское пиво [Электронный ресурс] URL: <http://www.tomskbeer.ru/enter.php> (дата обращения 12.10.2020).

88. Ярмарка-подворье на Празднике жимолости // Департамент по культуре и туризму Томской области [Электронный ресурс] URL: <https://depkult.tomsk.gov.ru/uploads/287/76ca6be0a9bc54f011c6b4d54cb5e22dd6b4f783.jpg> (дата обращения 24.02.2021).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Таблица А.1 – Заведения Томска, в которых можно попробовать национальную кухню

Тип кухни	Название заведения	Адрес заведения
азербайджанская	кафе «Шале»	пер. Мариинский, 40 ст2
	кафе «Вечерний Томск»	ул. Рабочая, 39 ст1
	кафе «Шустофф»	ул. Иркутский тракт, 61 ст12
	ресторан «Купеческий домъ»	пер. Батенькова, 7
балканская	кафе «Башня»	ул. Косарева, 33
	ресторан «Балканский лов»	ул. Карташова, 1а
бурятская	кафе бурятской кухни «БУУЗА»	ул. Нахимова, 14
	кафе «Байкал»	пер. Карповский, 12
вьетнамская	кафе вьетнамской кухни «Ван Во»	Ленина проспект, 26
	кафе азиатской кухни «PHO TIGERS»	Ленина проспект, 97
	семейный ресторан «Панда»	Ленина проспект, 77а; Фрунзе проспект, 86; ул. Красноармейская, 128
	кафе паназиатской кухни TomYumBar	Фрунзе проспект, 61
грузинская	ресторан «Пряности и Радости»	Ленина площадь, 10
	кафе грузинской кухни «Мама, я дома»	Ленина проспект, 1в
	кафе «ХинКали-ГалИ»	Мира проспект, 19а; Фрунзе проспект, 129
	кафе грузинской кухни «Заходи, генацвале!»	Фрунзе проспект, 16
	кафе «Хинкали-тун»	ул. Нахимова, 13г
	ресторан «Хлеб Соль»	ул. Герцена, 21а
	ресторан «Старый Замок»	ул. Гагарина, 11а
еврейская	кафе «Библиотека»	ул. Советская, 45
	кафе восточно-европейской кухни	ул. Дзержинского, 54а
	кафе «Green safe»	Кирова проспект, 22

Продолжение Таблицы А.1

индийская	кафе вегетарианской кухни «Радхика»	пер. Плеханова, 5а
	кафе «Green safe»	Кирова проспект, 22
ирландская	ирландский паб «HARAT'S PUB»	ул. Карла Маркса, 23а; ул. Источная, 42
	ирландский паб «Clever»	Ленина проспект, 41
итальянская	ресторан итальянской кухни «E'ITALY»	ул. Карла Маркса, 23а; ул. Белинского, 28/1
	ресторан итальянской кухни «Перчини»	ТЦ ПочтальОН, Ленина проспект, 54а; ТРЦ Изумрудный город, Комсомольски проспект, 13Б
	ресторан итальянской кухни «Primo Piano»	ул. Гагарина, 1Б
	кафе итальянской кухни «PastaMama»	ЦУМ, Ленина, 121
	кафе «Желатерия итальяна»	ТРЦ Изумрудный город, Комсомольский проспект, 13Б
	ресторан «Тот самый Пармезан»	ул. Розы Люксембург, 2
	ресторан «Река 827»	пер. Кооперативный, 2
	кафе «Багет-Омлет»	Ленина проспект, 55
	кафе «Чиллаут»	ул. Учебная, 46
	кафе «Ням-Ням»	ул. Котовского, 46/4
	ресторан «Марле Буа»	Ленина площадь, 11
	повар-бар «КУХНЯ»	ул. Кулева, 24
	кафе «Бульвар»	ул. Котовского, 19
	арт-ресторан «Карл у Клары»	Кирова проспект, 51Б
	кафе «Панорама»	ул. Вершинина, 47а
	кафе «Счастье есть»	ул. Белинского, 28/1
	джаз-кафе «Underground»	Ленина проспект, 46

Продолжение Таблицы А.1

	гриль-бар «ШашлыкоFF»	пер. 1905 года, 14Б; ул. Красноармейская, 101а; Фрунзе проспект, 103д
	ресторан «Цех №10»	Вершинина проезд, 10/2
	ресторан быстрого обслуживания «Обжорный ряд»	ул. Герцена, 1а
	бар «HALL»	Ленина проспект, 70
	кафе «Make love pizza»	Ленина проспект, 85а
	кафе «Maya pizza»	Ленина проспект, 85а; ул. Иркутский тракт, 42
	кафе «Mister Pizza»	ул. Красноармейская, 152
	фаст-бар «OMG»	ул. Учебная, 37а
	кафе-бильярдная «Джеронимо»	ул. Говорова, 19в
	пиццерия «Траттория»	ул. Нахимова, 2
	сеть пиццерий «Папа Джонс»	ТРК Мегаполис, Ленина проспект, 217ст2; Кирова проспект, 5а; ул. Иркутский тракт, 32
	сеть кафе-пиццерий «Пицце-Рио»	ул. Красноармейская, 135; ул. Говорова, 19; ул. Красноармейская, 31
	пиццерия «Пикколо Дьяболо»	Мира проспект, 19а; Фрунзе проспект, 129
	пиццерия «Додо Пицца»	Ленина проспект, 26
	пиццерия «Пицца Ру»	ул. Василия Болдырева, 2а
	пиццерия «Да будет пицца»	ул. Красноармейская, 28
	пиццерия «Pizza Roma»	Кирова проспект, 50
	пиццерия «Монти»	ул. Заречная 4-я, 46
	пиццерия «Pomodoro Royal»	ул. Котовского, 19/1
	пиццерия «Пиццерия»	Комсомольский проспект, 77
кавказская	ресторан «Старый Замок»	ул. Гагарина, 11а

Продолжение Таблицы А.1

	сеть кафе восточной кухни «Милена»	ул. Иркутский тракт, 61 ст4; ул. Федора Лыткина, 12/2
	кафе «ХинКали-ГалИ»	Мира проспект, 19а;
	кафе «Хинкали-тун»	ул. Нахимова, 13г
	ресторан «Инжир»	ул. Гагарина, 2
	гриль-бар «Medium Please»	Ленина проспект, 55
	гриль-бар «Марка»	ул. Нахимова, 8 ст3
	кафе «Шашлычный дом»	ул. Московский тракт, 40
	кафе «Северный союз»	ул. Мостовая, 16а
	кафе «Вечерний Томск»	ул. Рабочая, 39 ст1
	гриль-кафе «Молчание ягнят»	ул. Красноармейская, 76; ул. Енисейская, 4 ст1
	кафе «Марракеш»	ул. Пушкина, 65а
киргизская	кафе восточной кухни «Азия Микс»	ул. Иркутский тракт, 8
китайская	кафе быстрого питания «Дыхание вока»	Ленина проспект, 22
	семейный ресторан «Панда»	Ленина проспект, 77а; Фрунзе проспект, 86; ул. Красноармейская, 128
	кафе азиатской кухни «Mr.Tako»	Ленина проспект, 54Б; Ленина проспект, 1в; ул. Усова, 6 ст12; ул. Нахимова, 15
	кафе «Китайское кафе»	Ленина проспект, 8
	ресторан паназиатской кухни «Бамбук»	ул. Гагарина, 2
	кафе-бар «Пикник»	ул. Белинского, 11
	кафе-бильярдная «Джеронимо»	ул. Говорова, 19в
мексиканская	повар-бар «КУХНЯ»	ул. Кулева, 24
	бар «HALL»	Ленина проспект, 70
	кафе «Maya pizza»	Ленина проспект, 85а; ул. Иркутский тракт, 42
	кафе-бильярдная «Джеронимо»	ул. Говорова, 19в

Продолжение Таблицы А.1

немецкая	пивной ресторан «Мюнхен»	ул. Советская, 2
	бар-ресторан «Кайзерхоф»	ул. Красноармейская, 122г
	арт-ресторан «Карл у Клары»	Кирова проспект, 51Б
	кафе-бар «Дрезден»	пер. Красный, 6а
сибирская	ресторан сибирской кухни «Хмель»	ТЦ Роман, Ленина проспект, 95
	ресторан «Славянский базар»	ул. Интернационалистов, 9
	трактир «Вечный зов»	ул. Советская, 47
	ресторан «Кухтерин»	ул. Нахановича, 9
	бар «Строганина»	ул. Карла Маркса, 17а
	трактир «Сибирская трапеза»	ул. Карла Маркса, 20а
	ресторан «Сибирь»	Ленина проспект, 91
таджикская	кафе таджикской кухни «Мир»	Кирова проспект, 58
тайская	кафе паназиатской кухни TomYumBar	Фрунзе проспект, 61
	кафе азиатской кухни «Mr.Tako»	Ленина проспект, 54Б; Ленина проспект, 1в; ул. Усова, 6 ст12; ул. Нахимова, 15
	кафе азиатской кухни «PHO TIGERS»	Ленина проспект, 97
	ресторан «TWO CHEFS»	ул. Набережная реки Ушайки, 16
узбекская	ресторан «Инжир»	ул. Гагарина, 2
	Сеть кафе восточной кухни «ОШ»	ул. Розы Люксембург, 19; ул. Тимакова, 19а; ул. Яковлева, 42; Кирова проспект, 22; Ленина проспект, 1 ст1; ул. Елизаровых, 97/8
	трактир «Золотая долина»	Ленина проспект, 121а
	кафе «Ферганская кухня»	Ленина проспект, 121а
	кафе восточной кухни «Лазат»	ул. Бердская, 27 ст8

Продолжение Таблицы А.1

	кафе «Файз»	ул. Елизаровых, 48/1
	кафе быстрого питания «Слово Плову»	ТРЦ Изумрудный город, Комсомольский проспект, 13Б
	кафе узбекской кухни «Туркистан»	ул. Учебная, 40Б
	кафе восточно-европейской кухни «Баракат»	ул. Шевченко, 36
	кафе восточной кухни «Регистан»	ул. Советская, 80; Мира проспект, 41а
	кафе восточной кухни «БАЙ КАЗАН»	ул. Елизаровых, 97/8
	кафе восточной кухни «Магнолия»	ул. Московский тракт, 6/4
французская	кафе «Багет-Омлет»	Ленина проспект, 55
	кафе «Библиотека»	ул. Советская, 45
	пекарня-кондитерская «Мне Суфле»	ул. Гоголя, 15
японская	кафе паназиатской кухни TomYumBar	Фрунзе проспект, 61
	семейный ресторан «Панда»	Ленина проспект, 77а; Фрунзе проспект, 86; ул. Красноармейская, 128
	кафе азиатской кухни «Mr.Tako»	Ленина проспект, 54Б; Ленина проспект, 1в; ул. Усова, 6 ст12; ул. Нахимова, 15
	кафе «Аллегро»	ул. Киевская, 28
	ресторан паназиатской кухни «Бамбук»	ул. Гагарина, 2
	кафе «Байкал»	пер. Карповский, 12
	повар-бар «КУХНЯ»	ул. Кулева, 24
	суши-бар «Шикотан»	ТРЦ Изумрудный город, Комсомольский проспект, 13Б
	суши-бар «Японский домик»	ТЦ Бум, ул. Иркутский тракт,

		15
	суши-бар «Суши Break»»	ул. Киевская, 88
	суши-бар «Su&Shi»	ТЦ Манеж, Беринга, 10
	фаст-бар «OMG»	ул. Учебная, 37а
	кафе-бильярдная «Джеронимо»	ул. Говорова, 19в

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

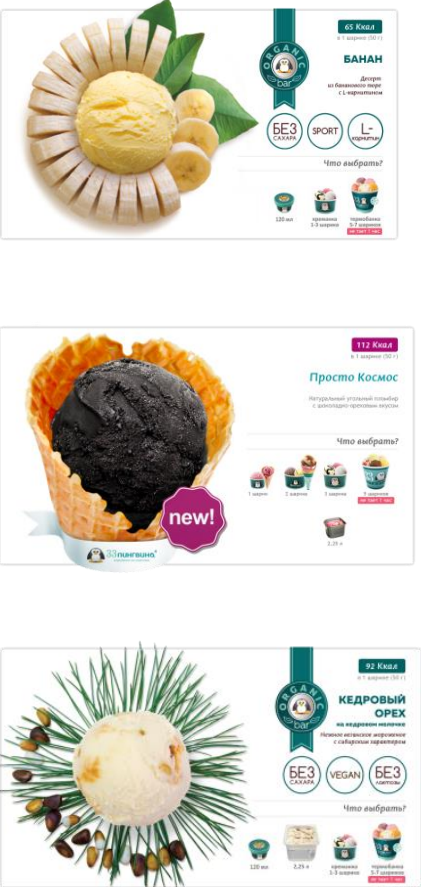
Перечень продуктовых брендов Томской области

№	Наименование производителя, продукция	Адрес предприятия, описание продукции
1.	ООО ТПК «САВА»	634069, г.Томск, Кузовлевское тепличное хозяйство, стр. 7,(3822) 609-725, www.tpksava.ru , sava@tpksava.ru
	Продукция: Кедровое молочко 	Кедровое молочко сохранило целебные свойства и вкус кедрового ореха. В одной бутылочке содержится суточная норма потребления человеком незаменимых жирных кислот, а также 25-30% магния и калия, 20-25% витамина Е и меди, 10-15% кальция, железа, цинка, марганца. Кедровое молочко в полной мере сохраняет все эти полезные свойства кедрового ореха и на 95% усваивается организмом человека. «Кедровое Молочко» – уникальный продукт из ядер кедрового ореха, сохранивший в себе всю пользу и богатство кедрового ореха. В ассортименте кедровое молочко с медом, с шоколадом.
	Кедровый орех (очищенный) «BioNergy» 	Сибирский кедровый орех считается лучшим во всем мире за высокие вкусовые свойства, отменное качество и большое количество полезных веществ.
	Кедровый сироп 	Кедровый сироп - это вкусный и полезный продукт из самого сердца Сибири. Он приготовлен из отвара скорлупы кедрового ореха и сахара. Кедровый сироп не только интересное, необычное, лакомство, которое можно употреблять с мороженым, блинами, вафлями, но и продукт, который приносит пользу. Он богат кальцием, витамином С, а также дубильными веществами (танинами). За счет содержания целебных веществ, кедровый сироп благотворно влияет на иммунную, пищеварительную, сердечно-сосудистую и лимфатическую системы. Высокое содержания кальция делает кедровый сироп эффективным средством для укрепления костей и суставов.

Варенье из сосновых шишек 	Варенье из сосновых шишек – это удивительное лакомство, кладезь полезных веществ и оригинальный подарок. Содержащиеся в шишках фитонциды, эфирные масла и танины, являются эффективным общеукрепляющим, иммуностимулирующим и противовоспалительным средством, что особенно важно в холодный период года. Варенье обладает неповторимым вкусом и незабываемым ароматом хвои. Это не просто варенье из шишек — это целая аптека! Его издавна использовали при простудах, бронхитах, кашле, ангине, гриппе и даже туберкулезе.
Кедровое масло «BioNergy» 	Кедровое масло - натуральный продукт. Получают его путем холодного отжима. Оно является кладезью витаминов, минеральных веществ, микроэлементов и полиненасыщенных жирных кислот. Масло нормализует работу центральной нервной системы, снижает уровень холестерина и повышает иммунитет к респираторным заболеваниям. Оно незаменимо в кулинарии, придает пикантный вкус и нежный аромат овощным салатам, холодным и горячим закускам, выпечке.
Облепиховое масло «BioNergy» 	Масло облепиховое - является источником витаминов, макро и микро-элементов. Масло облепихи оказывает регенерирующее действие на кожу, обладает общеукрепляющим, антиоксидантным и противовоспалительным действием.

Варенье в ассортименте 	Варенье «Сибирская ягода» - это необычное сочетание привычных форм и вкусов. Варенье "Сибирская ягода" - удивительный купаж сибирских ягод и пряностей, который поразит своим оригинальным и богатым вкусом самого требовательного гурмана, а современный дизайн упаковки радует глаз. В ассортименте: облепиховое с имбирем, брусничное с корицей, черничное с мятой. Вкусное натуральное варенье высокого качества, сваренное по домашним рецептам. Изготовлено из дикорастущих ягод, произрастающих на территории Сибири и Алтая. Ягодное варенье: черничное, малиновое, клубничное, калиновое, облепиховое, вишневое, черносмородиновое.
Нектары «Дикая ягода» 	Все нектары «Дикая ягода» (10 видов) приготовлены с использованием технологии прямого отжима. Это значит, что ягоды, собранные в экологически чистых районах Сибири и Алтая и перебранные вручную, выдавливаются с помощью пресса. Затем в свежавыжатый сок добавляются специально подготовленная артезианская вода и сахар для того, чтобы сделать продукт менее терпким. Готовые нектары пастеризуются при щадящей температуре, позволяющей максимально сохранить все полезные свойства и витамины.
Морсы «Сибирская ягода» 	Натуральные концентрированные морсы - это 100% натуральный продукт. Морсы получены путем прямого отжима сока из дикорастущих ягод. После получения 100% сока в него добавляется только сахар. В ассортименте чернично-голубичный, клюквенный, облепиховый, брусничный.

	Иван-чай «BioNergy» 	Иван чай с добавками. Классический ферментированный иван-чай в расфасовке по 100 г в пакете из крафт-бумаги. В ассортименте иван-чай ароматный, с чабрецом со смородиной, листовой.
2.	ООО «Компания Эскимос» Продукция: «Пломбир-Сибирь» 	634026, Томская обл., г. Томск, Шегарский пер., 54-а, строение 2, (3822) 404-300, http://eskimos.su/ Ассортиментный перечень товара компании приближается к двум сотням наименований. Оригинальная рецептура и яркий дизайн упаковки, несомненно, выделяют продукцию компании на рынке мороженого. «Пломбир-Сибирь» с разными добавками: просто с кедровым орехом (с кедровым молочком), с кедровым орехом и пюре облепихи (с кедровым молочком), пломбир с кедровым орехом и лесной земляникой (с кедровым молочком).
	«ВЮ пломбир» 	«ВЮ пломбир» пломбир с пробиотиками. В ассортименте сливочный и с черникой.
	«Таежное» в ассортименте 	«Таежное»: пломбир с цельным кедровым орехом, пломбир на топленых сливках с кедровым орехом, пломбир с брусникой и брусничным джемом
3.	ООО «Интеропт» (Компания «33 пингвина»)	634026, г. Томск, пер. Шегарский, 56, 8-800-100-50-33, http://www.33pingvina.ru/

	Продукция: 	С 2004 года компания «33 пингвина» занимается выпуском натурального мороженого премиум-сегмента. Компания взяла свое начало в Томске и уже через два года была разработана франчайзинговая модель. С ее помощью сеть кафе-мороженое под одноименным брендом стала крупнейшей в РФ, а модель и продукт были отмечены многочисленными наградами. За основу с самого старта было взято использование натуральных продуктов и качественная подача. Классический пломбир, шоколадные сорта, сорбеты, линейка мороженого без сахара ORGANICbar, все сорта которой обладают уникальными свойствами. В ней представлены сорта для веганов, аллергиков, спортсменов, безглютеновые вкусы. Поэтому линейка носит не только маркетинговую ценность, но и открывает двери кафе-мороженое для тех, кто до того отказывал себе в этом удовольствии
4.	ООО «Кахети» Продукция: 	634015, г. Томск, Кузовлевский тракт, 6/3, (3822) 703-399, kachety.tomsk.ru, iav@kachety.tomsk.ru Уникальная линейка вин из сибирских ягод: «Жимолость», «Клюква», «Черника», «Черная смородина», «Брусника». Ягодное вино завода получило медали высокой пробы международных и российских выставок, звание «Продукт года» Томской области и стало обладателем самой престижной награды России в области импортозамещения «Приоритет 2017».
6.	ООО «Эко-фабрика Сибирский кедр»	634593, Томская обл., Томский р-н, д. Петрово, ул. Луговая, 11,8 (800) 100 3822, www.idsiberian.ru, info@idsiberian.ru

Продукция: Кедровый грильяж в  ассортименте в шоколадной глазури	Ассортимент ООО «Эко-фабрики «Сибирский кедр» сегодня состоит более чем 700 наименований товаров: элитные конфеты на основе кедрового ореха и сибирских ягод, травяные чаи, мёд, уникальная пастила, ядро кедрового ореха высшего качества, мармелад, шоколад. Главное, что объединяет серию продуктов «Сибирский кедр», - первоклассное качество, экологическое происхождение сырья, уникальная рецептура и частичная ручная работа. Кедровый грильяж превосходное сочетание ядра кедрового ореха и изумительной кислинки вяленой клюквы, пряности облепихи, нежной сладости черники превратят чаепитие в праздник. Изготовлено вручную.
Ягодная пастила 	Пастила - русский десерт, популярный с XV века, который содержит огромное количество витаминов и минералов. Благодаря технологии низкотемпературной сушки все минеральные компоненты (железо, фосфор, натрий, калий, кальций и магний) не распадаются, а полностью усваиваются организмом.
Кедровый трюфель 	Кедровый трюфель с ядром кедрового ореха - шоколадные конфеты с цельными кедровыми орешками, обсыпанные какао-порошком. Совершенное сочетание трюфеля, кедрового ореха и какао.
Кедровый марципан 	Шоколадный марципан с кедровыми орешками, покрытый глазурью. Шоколадный марципан имеет вид слитка, что делает его еще более привлекательным. Мягкая конфета, состоящая из тертого ядра кедрового ореха и цельного сухого молока в нежной шоколадной глазури. Пикантный вкус и яркое послевкусие удивят даже бывалых ценителей сладостей.

	Халва кедровая 	Халва «Кедровая» - это натуральный продукт ручного вымешивания, с добавлением цельного ядра кедрового ореха, без красителей и ароматизаторов.
7.	ООО «Экофуд»	634063, Томск, ул. Александра Угрюмова, 7/2, 8- (3822) 32-31-76, www.ecofoodsib.com, info@ecofoodsib.com
	Продукция: «Кедровая метелица» 	Основной профиль компании - это переработка сибирских дикоросов и производство кондитерских изделий. Главный принцип при подходе к производству - это изготовление качественной продукции только из натуральных компонентов. Ассортиментный перечень компании составляет более 70 номенклатурных единиц. Продукция производится под брендами "Сибирские Афины" и "Лесной Царь". В конфете «Кедровая метелица» полностью натуральный состав: мед, кедровый жмых, молоко и шоколад. Вкусная и натуральная сладость.
	Кедровый грильяж 	Кедровый грильяж - мягкий грильяж с цельным кедровым орехом, медом и вкусным шоколадом.

	Кедровый орех в сосновом сиропе 	Десерт «Сибирский» кедровый орех в сосновом сиропе. Кедровые орехи применяются в кулинарии, народной медицине. Употребление кедровых орехов в пищу способствует восполнению витаминов в организме. Сочетание кедрового ореха и соснового сиропа не только полезное, но и очень вкусное. В ассортименте: десерт «Северный» кедровый орех в сиропе из шиповника, десерт «Солнечный» грецкий орех в сиропе из одуванчиков.
8.	ООО «Прайс-Т»	634021, г.Томск, пр.Фрунзе, 152, оф.803 8-800-250-13-25, pricetomsk@yandex.ru , http://www.dikovkusno.com/
	Продукция: Конфеты с сибирскими кедровыми орехами 	Компания предлагает натуральные продукты, которые приготовлены исключительно из дикоросов Сибирского региона, в частности – Томской области. Широкий ассортимент и удивительные вкусовые сочетания, в основе которых таёжные ягоды, грибы, орехи и травы. Кедровый грильяж, кедровый грильяж с клюквой Драже «Кедровый орех в белой шоколадной глазури», драже «Кедровый орех в белой шоколадной глазури»
	Ягодные соусы 	В ассортименте: Соус Брусника с корицей Соус Брусника с перцем чили Соус Клюква с гвоздикой Соус Чатни яблочный индийский

	Грибы сушеные, грибные смеси с травами, грибная мука 	В ассортименте: Грибы белые сушеные Смесь сушеных белых и черных грибов Лисички сушеные Грибы белые сушеные дробленые Грибы белые сушеные порошок Грибы белые сушеные с овощами и травами Грибы белые сушеные с травами Грибы белые сушеные с овощами Грибы белые сушеные с итальянскими травами
	Грибы маринованные и солено-отварные 	В ассортименте стеклянные баночки по 190 гр.: Белый гриб маринованный «Премиум» Белый гриб маринованный «Резанный» Белый груздь сол.-отварной «Резанный» Гриб моховик маринованный Гриб подосиновик маринованный Грибная икра Ассорти грибное маринованное «Премиум»
	Иван-чай 	Кипрей узколистый - вкусный эконо-напиток с сибирскими травами и ягодами, чудодейственное народное средство для профилактики многих заболеваний В ассортименте: чайный напиток «Сибирский Иван-Чай» без добавок, с душицей, с мятой, с шиповником, со смородиной, с облепихой, с чабрецом и шалфеем
9.	Группа компаний «Солнечная Сибирь» Продукция: Ореховый МИКС в сиропе из сосновой шишки 	634050, г. Томск, пер. Нахановича, 12 , grasona1@yandex.ru, 8 800 511-59-01 Компания занимается производством экопродуктов, ассортимент включает варенье и джемы из сосновой шишки, травяные сборы из иван-чая, кедровые грильяжи и другие товары. В одной банке содержится такое количество витаминов, которого хватит на суточную норму человеку и даже больше. В процессе производства использовались только натуральные продукты, выращенные в лесах Сибири. Необычное сочетание привычного вкуса орехов со свежим ароматом сосны. Орехи дают много белка, а сироп из сосновых шишек польза для иммунитета.

	 Иван-чай	Сибирский Иван-чай с чабрецом-шалфеем. В ассортименте: "Рождественская История" (Сибирский Иван-чай, корень имбиря, корица, бадьян), сибирский иван-чай с облепихой, Сибирский Иван-чай зеленый листовый. Компания предлагает иван-чай россыпью, в баночках, коробочках и в фильтр-пакетах
10.	ООО «Сибирский знахарь» Продукция: Молочный шоколад «Сибирский клад» 	634041, г. Томск, Комсомольский пр-т, 70/1, 8-804-333-67-21, sale@sibznahar.com, sibznahar.com ООО «Сибирский Знахарь» — производитель уникальных эко продуктов, полезных подарков и сувениров на основе натурального сырья. Богатая сырьевая база возобновляемых природных ресурсов Сибири легла в основу концепции формирования продуктовой линейки компании. Варенье из сосновых шишек, черёмуха протертая с сахаром, мёд с сосновой почкой, разнообразные купажи традиционного русского иван-чая, линейка натурального шоколада и низкокалорийные ягодные конфитюры. Молочный шоколадприготовлен из ароматных какао-бобов "Фино де Арома", молока для создания нежного вкуса, кедрового жмыха и ягод брусники. Преимущество сублимированных ягод - это 100% сохранение вкуса и пользы продукта. Обычный белый сахар в шоколаде заменен на тростниковый.
	Черёмуха, протертая с сахаром 	Черёмуху можно смело назвать ягодой с уникальным составом. Наши предки лечили с её помощью простуду и другие болезни посерьёзнее, передавая знания о её уникальных свойствах следующим поколениям. Черёмуха, протёртая с сахаром, готовится без добавлений любой химии или консервантов. В составе продукта всего три основных компонента: ягоды черёмухи, сахар и натуральный лимонный сок.
	Иван-чай 	Иван-чай. «Сибирский Знахарь» изготавливает иван-чай из экологически чистого сырья, собранного жителями Томской области. В кипрее высокое содержание витамина С и В, полисахаридов, каротина и пектина, органических кислот, макро- и микроэлементов. Иван-чай - отличная альтернатива черному чаю и кофе, так как он не содержит кофеин.

11.	ЗАО «Красная звезда»	Томская обл., 634029 , Томск, Сибирская ул., 10
	Продукция: Конфеты «Томская птичка» 	Конфеты «Томские классические» – суфле в шоколаде – визитная карточка Томска, где история сладкого бренда началась 50 лет назад. Для производства конфет используются сливочное масло и цельное сгущённое молоко с сахаром, произведенные по ГОСТу. Суфле покрыто глазурью из настоящего шоколада. В коробке конфеты с тремя классическими вкусами: лимонным, шоколадным и сливочным.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Анкета «Маркетинговое исследование рынка гастрономического туризма в Томской области, а также заинтересованности населения в данном виде туризма»

1. Вы из Томской области или приезжий(ая)?

- Из Томской области
- Приезжий(ая)

2. Ваш пол?

- мужской
- женский

3. Ваш возраст?

- до 18
- 18-25
- 26-35
- 36-45
- более 45

4. Слышали ли Вы о таком виде туризма, как гастрономический?

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

5. Принимали ли Вы когда-нибудь участие в гастрономическом туре?

- да
- нет, но хотелось бы
- нет, мне это не интересно

* Если принимали, то в каком? _____

6. Насколько для Вас важна местная кухня при путешествии?

- Очень важна – всегда стараюсь узнать больше о разных вкусах еще до поездки

- Это не очень важный критерий, но местную кухню попробую с удовольствием
- Этот фактор не влияет на мой выбор
- Не рискую пробовать местную кухню, предпочитаю проверенную

7. Какую кухню вы предпочитаете?

- Русская (уха, блины, вареники)
- Среднеазиатская (плов, манты, самса)
- Итальянская (пицца, паста, джелато)
- Французская (трюфели, круассаны, фуа-гра)

- Испанская (омлет, паэльля, хамон)
- Японская (роллы, лапша, сакэ)
- Китайская (тофу, рисовые лепешки, утка по-пекински)
- Индийская (карри, специи, бобовые)
- Американская (чизкейк, гамбургер, бифштекс)
- Другое: _____

8. Посещали ли Вы гастрономические экскурсии на предприятия в Томске (пивзавод, винзавод, конфетная фабрика «Красная звезда» и т.д.)?

- Да
- Нет, но хотел бы
- Нет, не интересно

* Если посещали, то какие? _____

9. Знаете ли Вы, какие гастрономические мероприятия проводятся в Томской области?

- Да, знаю
- Нет, впервые слышу о их проведении

10. Хотели ли бы Вы посетить фестиваль “Царская уха”, который проходит в селе Нарым Парабельского района?

- да
- нет
- уже посещал(а)

11. Сколько Вы готовы потратить на гастрономический тур?

- до 3000 рублей
- 3000-5000 рублей
- 5000-10000
- более 100000
- Свой вариант ответа _____

12. Наиболее оптимальная продолжительность гастрономического тура для Вас

- 1-3 дня
- 3-5 дней
- 5-7 дней
- Свой вариант ответа _____

13. Какой вид программы Вас наиболее привлекает (может привлечь) в гастрономическом туре?

- Фестивали

- Экскурсии
- Мастер-классы и дегустации
- Посещение местных ресторанов

14. Хотели ли бы Вы отправиться в гастрономический тур по Томской области?

- да
- нет

15. Есть ли у Вас предложения по проведению или организации гастрономических туров по Томской области? Расскажите _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Меню ресторан «Сибирь»



ЗАКУСКИ

Паштет из оленины с брусничным соусом / 180	360.-	Заморский салат на выбор с креветками / 190	550.-
Домашнее сало с горчицей, хреном и зеленым луком / 120/70	330.-	с курицей на гриле / 200	390.-
Буженина по-Сибирски / 100	290.-	☛ Крабовый салат / 200	560.-
Сельдь пряного посола с отварным картофелем / 100/100/30	290.-	☛ Мимоза с Камчатским крабом / 210	550.-
☛ Сибирские соленья / 360	350.-	☛ Зеленый салат с крабом / 180	580.-
Телячий язык под сливочно- горчичным соусом / 100	410.-	Индигирка из муксуна с красным луком и брусникой / 170	630.-
Ростбиф из говядины / 100	460.-	Салат с ростбифом из говядины, хрустящими грезами и сливочно- горчичной заправкой / 210	490.-
Семга домашнего посола / 100/30	550.-	Салат с запеченой свеклой и сливочным сыром / 190	310.-
Муксун домашнего посола / 100/30	630.-	Салат из жареных кальмаров / 180	460.-
Строганина из муксуна / 80/50	550.-	Салат греческий с сыром фета / 200	350.-
Строганина из оленя / 80/50	530.-		
Мясное домашнее ассорти / 250/50	690.-		
☛ Сет из брускетт / 340	830.-		
К вину: сырная тарелка с вареньем из тыквы / 150/60	750.-		
☛ Запеченый авокадо на гриле / 260	480.-		
Брускетты с крабом и авокадо / 190	540.-		
Брускетты с ростбифом / 150	390.-		



БУТЕРБРОДЫ КАК РАНЬШЕ

С сельдью и красным луком / 200	270.-
Со шпротами и соевым огурцом / 200	320.-



ГРИБЫ

Грузди со сметаной / 110/30	340.-
Белые грибы со сметаной / 110/30	420.-



СУПЫ

☛ Винегрет с ароматным маслом / 210	190.-	Солянка сборная мясная / 300/20	350.-
☛ Салат из зеленой редьки с огурцом / 170	210.-	Борщ с говядиной, тертым салом и чесноком на бородинском хлебе / 300	340.-
☛ Салат Домашний с овощами и сметаной / 200	260.-	Грибной суп-пюре / 200/30	390.-
Салат Министерский / 180	320.-		
Фирменный оливье / 210	370.-		
Сельдь под шубой / 230	330.-		
С лососем домашнего посола, овощами и яйцом пашот / 260	540.-		

Суп-лапша с курицей / 250 200.-
Уха из трех видов рыб с расстегаем / 250/50 450.-



ПТИЦА

Куриная грудка с кукурузой на гриле и соусом / 160/110 440.-

Цыпленок на гриле с домашним хренодером / 240/150 550.-

Котлета куриная с картофельным пюре / 120/100 440.-

Шашлык из куриного бедра на шампуре с овощами и соусом / 220/80/50 530.-

Куриные сердечки, запеченные в сметане / 260 420.-

Ассорти из курицы на гриле / 700/50/30/30 920.-



МЯСО

Скоблянка по-русски с говядиной, свиной, курицей и лесными грибами / 300 540.-

Макароны по-флотски / 280 420.-

Стейк из говядины на гриле с перченым соусом / 175/30 640.-

Строганов по-Сибирски с олениной, солеными огурцами и картофельным пюре / 260 560.-

Томленные телячьи щечки с расколоткой из картофеля, обожженного на углях / 260 580.-

Филе Миньон из локальной говядины на гриле с перченым соусом / 160/130/40 640.-

Телячий язык с томленной гречкой / 100/120/40 580.-

Бифштекс из трех видов мяса / 130/100 520.-

Рибай из Алтайских бычков породы Герефорд зернового откорма / за 100 г. 650.-

Таежная оленина с брусничным соусом / 290 570.-

Стейк из свиной шеи с картофелем в ароматных травах / 150/150 530.-



РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ

Филе палтуса с молодыми кабачками и сливками / 120/140/30 680.-

Щучьи котлеты с картофельным пюре / 100/90/40 460.-

Крабовые котлетки с зеленым пюре и соусом Лемонграсс / 190 660.-

Форель с хрустящей морковью / 120/120/30 690.-

Черноморские кальмары на гриле / 200 490.-

Стерлядь с печеным картофелем / за 100 г 700.-

Котлетки из карасей в сметане по-деревенски / 280 490.-



ЛЕПИМ САМИ

Пельмени из ржаной муки с олениной / 220/30 480.-

Пельмени с сибирской рыбой / 220/30 420.-

Пельмени из трех видов мяса / 220/30 460.-

Вареники с картофелем и грибами / 250 410.-

Вареники с вишней / 250 420.-

Блины с олениной / 210 360.-

Хачапури по-мегрельски / 250 380.-

Сибирь
ресторан

© siberia_rest

НАПИТКИ

Сок Рич /250	80.-
Кока-кола /250	140.-
Облепиховый морс /250	80.-
Клюквенный морс /250	80.-
Фреш /250 (апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный)	240.-
Мин. вода Нарзан /500	130.-
Мин. вода Перрье /330	220.-
Виттель /500	190.-
Байкал 430/450	130.-

КОФЕ

Эспрессо /50	110.-
Американо /150	110.-
Капучино /180	130.-
Латте /220	140.-
Сырнй раф /220	210.-
Кофе на альтернативном молоке /220	210.-
Какао /250	220.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Клюква-корица /500	280.-
Черная смородина- розмарин /500	280.-
Облепиха-розмарин /500	280.-
Имбирный /500	280.-

СБОРНЫЙ И ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Карельский сбор /500	230.-
Таежный сбор /500	230.-
Сила тайги /500	230.-
Русский чай /500	230.-
Восточная сладость /500	230.-
Сибирская ягода /500	230.-
Сибирское подворье /500	230.-
Кавказский /500	230.-
Зеленый /500	230.-
Зеленый с жасмином /500	230.-
Ассам /500	230.-
Моргентау /500	230.-
Молочный Улун /500	230.-

ВИНА ИГРИСТЫЕ

Мартини Просекко DOC Италия / 187 / mini	900.-
Просекко DOC Колли Вичентини, белое, сухое / 150 / 750	450/2250.-
Ламбруско дель Эмилия, белое полусладкое, Италия / 750	1100.-
Спуманте Вилла Арфанта, розовое, экстра сухое / 750	1900.-
Пино Гриджо Розе Брют / 750	2650.-
Моет Шандон Брют Импераил, Франция Шампань / 750	5900.-
Пасса Парола Просекко Спуманте Брют, сухое, Италия / 750	2750.-

РОЗОВЫЕ ВИНА

Лагошта DOC полусухое / 150 / 750	290.-/1350.-
Ла Роз де Брессак Бордо AOC, сухое, Франция / 750	1800.-
Энтонис Хилл Уайт Зинфандель, полусладкое, Калифорния / 750	2450.-
Розе д'Анжу ля Жаглери, полусу- хое, Франция 2016 / 750	2550.-

КРАСНЫЕ ВИНА

Терре Аллегре Санджовезе полусладкое, Италия / 150 / 750	310.-/1550.-
Кьянти Резерва DOCG Барбанера, сухое, Италия / 150 / 750	570.-/2850.-
Карменер Резерва Альто Террука, сухое, Чили / 150 / 750	380.-/1900.-
Саперави, сухое, Грузия / 150 / 750	300.-/1500.-
Ле Гран Нуар Мальбек, полусухое, Франция / 750	1900.-
Шато Гранд Марсо Медок AOC, сухое, Франция / 750	2200.-

Сер Пассо Тоскана IGT Барбанера,
полусухое, Италия / 750 2350.-

Подере Монтепульчано д'Абруц-
цо, сухое, Италия / 750 2600.-

Ремоле Тоскана, сухое,
Италия, 2015 / 750 2900.-

Вье Шато дю Терм О-Медок,
сухое, Франция 2013 / 750 3450.-

Микеланджело да Караваджо IGT
Романьёли, полусухое, Италия /
750 2750.-

Альбино Армани, Вальполличелла
Рипассо Классико Супериоре,
сухое, Италия 2016 / 750 2900.-

Татор Примитиво IGP Саленто
Ориджинал, полусухое,
Италия / 750 3350.-

Бароло, сухое, Италия,
2014 / 750 5400.-

Иль Гриджо Кьянти Классико
Ризерва, сухое, Италия, Тоскана
2015 / 750 5600.-

Луиджи Боска, Мальбек, сухое,
Аргентина, Мендоса
2017 / 750 3900.-

Сториз Каберне Совиньон Про-
спекторс Пруф, полусухое, Кали-
форния, 2017 / 750 5900.-

Ле Дифезе, сухое, Италия,
Тоскана, 2018 / 750 6500.-

БЕЛЫЕ ВИНА

Согрейп Виньос, Газела Виньо Верде, полусухое, Португалия / 150 / 750	380.-/1900.-
Терре Аллегре Треббьяно, полусладкое, Италия / 150 / 750	310.-/1550.-
Совиньон Пертикато Иль Куадри Иль Поджарелло, сухое, Италия / 150 / 750	490.-/2450.-
Санта Риве Соаве, сухое, Италия / 750	1800.-
Шардоне - Фиано IGP Пулия Монтекоре, полусухое, Италия / 750	1700.-

Санрайз Шардоне, полусухое,
Чили / 750 1950.-

Пино Грджо, полусухое,
Италия / 750 1800.-

Гави, полусухое, Италия
2016 / 750 2300.-

Альбино Армани, Пино Грджо,
сухое, Италия / 750 2500.-

Пфефферер, полусухое, Италия
2016 / 750 3700.-

Пти Шабли Ролан Лавантюро АОС,
сухое, Франция / 750 3600.-

Гевюрцтраминер, полусухое,
Франция / 750 4900.-

Шардоне Резерва Альто Террука,
сухое / 750 1950.-

Селексьон де Шато де Бордо,
сухое, Франция / 750 2400.-

Падд Крик Совиньон Блан
Мальборо, Новая Зеландия,
сухое / 750 2800.-

Урбан Рислинг, полусухое,
Германия 2018 / 750 2950.-

Энтонис Хилл Шардоне, полусу-
хое, Калифорния / 750 2600.-

Доннафугата, «Антилия»,
сухое, 2018 / 750 4400.-

ВЕРМУТ

Мартини Россо / 50 150.-
Мартини Бианко / 50 150.-
Мартини Экстра Драй / 50 150.-

КОНЬЯК

Арарат 5 звезд / 50 330.-
Мартель Медальон VSOP / 50 690.-
Хеннеси VSOP / 50 840.-

ВИСКИ

Джеймсон / 50 340.-
Баллантайнс / 50 290.-
Гленфиддик, 15 лет / 50 840.-
Чивас Ригал, 12 лет / 50 520.-

РОМ

Бакарди Карта Бланка / 50 270.-
Бакарди Карта Нэгра / 50 290.-
Бакарди Оакхарт / 50 290.-

ДЖИН

Бифитер Лондон
Драй Джин / 50 330.-

ТЕКИЛА

Ольмека Белая / 50 310.-
Ольмека Золотая / 50 340.-

ВОДКА

Хаски / 50 120.-
Русский Стандарт / 50 140.-
Белуга / 50 260.-
Финляндия / 50 220.-
Грей Гуз / 50 360.-
Онегин / 50 340.-

НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Настойка на кедровых
орешках / 50 140.-
Настойка на клюкве / 50 140.-

ЛИКЕР

Егермейстер / 50 290.-
Бехеровка / 50 250.-
Бейлиз / 50 280.-

ПИВО

Либенвайс, Германия / 500 330.-
Гиннес, Ирландия / 440 390.-
Будвайзер, Чехия / 500 390.-
Клаустайлер 6/а,
Германия / 330 270.-

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Крюгер Вайс / 500 160.-
Богемское / 500 160.-

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Предметный указатель компетенций работы

Компетенция	Структурный элемент работы (номера глав, параграфов работы, в которых раскрывается компетенция)
ОК-1 – способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	4.2
ОК-2 – готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	4.3
ОК-3 – готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	4.3.1
ОПК-1 – владение знаниями о философских концепциях естествознания, месте естественных наук в выработке научного мировоззрения; основами методологии научного познания при изучении различных уровней организации материи, пространства и времени	1.1
ОПК-2 – способность использовать современные компьютерные технологии при сборе, хранении, обработке, анализе и передаче географической информации и для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач профессиональной деятельности	3
ОПК-3 – готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	4.2
ОПК-4 – способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень	1.1, 1.2., 1.3, 1.4
ОПК-5 – способность к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности	2
ОПК-6 – способность использовать методы оценки репрезентативности материала, объема выборок при проведении количественных исследований, статистические методы сравнения полученных данных и определения закономерностей	2
ОПК-7 – способность к самостоятельной научно-исследовательской работе и работе в научном коллективе, способность порождать новые идеи (креативность)	4.3.1
ОПК-8 – готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	4.3.2
ПК-1 – способность формулировать проблемы, задачи и методы комплексных и отраслевых	Введение, заключение

географических научных исследований; получать новые достоверные факты на основе наблюдений, опытов, научного анализа эмпирических данных, реферировать научные труды в области общей и отраслевой географии, составлять аналитические обзоры накопленных сведений в мировой науке и производственной деятельности, обобщать полученные результаты в контексте ранее накопленных в науке знаний; формулировать выводы и практические рекомендации на основе репрезентативных и оригинальных результатов исследований	
ПК-2 – способность творчески использовать в научной и производственно-технологической деятельности знания фундаментальных и прикладных разделов дисциплин (модулей), определяющих направленность (профиль) программы магистратуры	4.1
ПК-3 – владение основами проектирования, экспертно-аналитической деятельности и выполнения комплексных и отраслевых географических исследований на мировом, национальном, региональном и локальном уровнях с использованием современных подходов и методов, аппаратуры и вычислительных комплексов (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры)	4.3
ПК-4 – способность использовать современные методы обработки и интерпретации общей и отраслевой географической информации при проведении научных и прикладных исследований	1.4
ПК-5 – владение знаниями об истории географических наук, методологических основах и теоретических проблемах географии и подходах к их решению в исторической ретроспективе, понимать современные проблемы географической науки и использовать фундаментальные географические представления в сфере профессиональной деятельности	1.1
ПК-6 – способность самостоятельно выполнять экспедиционные, лабораторные, вычислительные исследования в области географических наук при решении проектно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и вычислительных средств, проводить мониторинг природных и социально-экономических процессов	4.3.2, 4.3.3
ПК-7 – способность диагностировать проблемы охраны природы, разрабатывать практические рекомендации по её охране и обеспечению устойчивого развития, разрабатывать стратегии и программы эколого-экономической оптимизации	Заключение

хозяйственной деятельности в городах и регионах, разрабатывать меры по снижению экологических рисков, решать инженерно-географические задачи	
ПК-11 – способность осуществлять организацию и управление научно-исследовательскими, научно-производственными и экспертно-аналитическими работами (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры)	4.2

Руководитель работы
должность, ученая степень


подпись

Ахматов С.В.
канд. геогр. наук, доцент

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Предметный указатель компетенций работы

Компетенция	Структурный элемент работы (номера глав, параграфов работы, в которых раскрывается компетенция)
ОК-1 – способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	4.2
ОК-2 – готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	4.3
ОК-3 – готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	4.3.1
ОПК-1 – владение знаниями о философских концепциях естествознания, месте естественных наук в выработке научного мировоззрения; основами методологии научного познания при изучении различных уровней организации материи, пространства и времени	1.1
ОПК-2 – способность использовать современные компьютерные технологии при сборе, хранении, обработке, анализе и передаче географической информации и для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач профессиональной деятельности	3
ОПК-3 – готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	4.2
ОПК-4 – способность совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень	1.1, 1.2., 1.3, 1.4
ОПК-5 – способность к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности	2
ОПК-6 – способность использовать методы оценки репрезентативности материала, объема выборок при проведении количественных исследований, статистические методы сравнения полученных данных и определения закономерностей	2
ОПК-7 – способность к самостоятельной научно-исследовательской работе и работе в научном коллективе, способность порождать новые идеи (креативность)	4.3.1
ОПК-8 – готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	4.3.2

ПК-1 – способность формулировать проблемы, задачи и методы комплексных и отраслевых географических научных исследований; получать новые достоверные факты на основе наблюдений, опытов, научного анализа эмпирических данных, реферировать научные труды в области общей и отраслевой географии, составлять аналитические обзоры накопленных сведений в мировой науке и производственной деятельности, обобщать полученные результаты в контексте ранее накопленных в науке знаний; формулировать выводы и практические рекомендации на основе репрезентативных и оригинальных результатов исследований	Введение, заключение
ПК-2 – способность творчески использовать в научной и производственно-технологической деятельности знания фундаментальных и прикладных разделов дисциплин (модулей), определяющих направленность (профиль) программы магистратуры	4.1
ПК-3 – владение основами проектирования, экспертно-аналитической деятельности и выполнения комплексных и отраслевых географических исследований на мировом, национальном, региональном и локальном уровнях с использованием современных подходов и методов, аппаратуры и вычислительных комплексов (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры)	4.3
ПК-4 – способность использовать современные методы обработки и интерпретации общей и отраслевой географической информации при проведении научных и прикладных исследований	1.4
ПК-5 – владение знаниями об истории географических наук, методологических основах и теоретических проблемах географии и подходах к их решению в исторической ретроспективе, понимать современные проблемы географической науки и использовать фундаментальные географические представления в сфере профессиональной деятельности	1.1
ПК-6 – способность самостоятельно выполнять экспедиционные, лабораторные, вычислительные исследования в области географических наук при решении проектно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и вычислительных средств, проводить мониторинг природных и социально-экономических процессов	4.3.2, 4.3.3
ПК-7 – способность диагностировать проблемы охраны природы, разрабатывать практические рекомендации по её охране и	Заключение

обеспечению устойчивого развития, разрабатывать стратегии и программы эколого-экономической оптимизации хозяйственной деятельности в городах и регионах, разрабатывать меры по снижению экологических рисков, решать инженерно-географические задачи	
ПК-11 – способность осуществлять организацию и управление научно-исследовательскими, научно-производственными и экспертно-аналитическими работами (в соответствии с направленностью (профилем) программы магистратуры)	4.2

Руководитель работы
должность, ученая степень


подпись

Ахматов С.В.
канд. геогр. наук, доцент

СПРАВКА

Томский Государственный Университет

о результатах проверки текстового документа
на наличие заимствований

ПРОВЕРКА ВЫПОЛНЕНА В СИСТЕМЕ АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ

Автор работы: Сергиенко Виктория Александровна
Самоцитирование
рассчитано для: Сергиенко Виктория Александровна
Название работы: Возможности развития гастрономического туризма в Западной Сибири (на примере г. Томска)
Тип работы: Магистерская диссертация
Подразделение: ГГФ

РЕЗУЛЬТАТЫ

■ ОТЧЕТ О ПРОВЕРКЕ КОРРЕКТИРОВАЛСЯ: НИЖЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ ДО КОРРЕКТИРОВКИ

ЗАИМСТВОВАНИЯ		27.73%	ЗАИМСТВОВАНИЯ		13.74%
ОРИГИНАЛЬНОСТЬ		69.06%	ОРИГИНАЛЬНОСТЬ		86.26%
ЦИТИРОВАНИЯ		0%	ЦИТИРОВАНИЯ		0%
САМОЦИТИРОВАНИЯ		3.21%	САМОЦИТИРОВАНИЯ		0%

ДАТА ПОСЛЕДНЕЙ ПРОВЕРКИ: 01.06.2021

ДАТА И ВРЕМЯ КОРРЕКТИРОВКИ: 01.06.2021 18:52

Модули поиска: Сводная коллекция ЭБС; Интернет Плюс; Сводная коллекция РГБ; Переводные заимствования по Интернету (EnRu); eLIBRARY.RU; Перефразирования по eLIBRARY.RU; Перефразирования по Интернету; Модуль поиска "ТГУ"; Кольцо вузов

Работу проверил: Ахматов Станислав Владимирович
ФИО проверяющего

Дата подписи:

01.06.2021



Подпись проверяющего



Чтобы убедиться
в подлинности справки, используйте QR-код,
который содержит ссылку на отчет.

Ответ на вопрос, является ли обнаруженное заимствование
корректным, система оставляет на усмотрение проверяющего.
Предоставленная информация не подлежит использованию
в коммерческих целях.