

МОЛОДЕЖЬ – НАУКЕ – VIII. Актуальные проблемы туризма, спорта и бизнеса



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»

МОЛОДЕЖЬ – НАУКЕ-VIII
Актуальные проблемы туризма,
спорта и бизнеса

Материалы
Всероссийской научно-практической конференции
студентов, аспирантов и молодых ученых
(26–28 апреля 2017 г.)

Сочи □ РИЦ ФГБОУ ВО «СГУ» □ 2017

Появилось новое направление – суперфуды. Интернет пестрит рекламой: «От ягод годжи худеют», «Асаи – самый мощный на свете антиоксидант», «зеленые гречка и кофе ускоряют обмен веществ». Но пока многие рестораторы не готовы связываться с суперфудами по причине их высокой стоимости.

Тема здорового питания активизируется летом. Во-первых, ближе к купальному сезону, а во-вторых, летом рестораторам более доступны недорогие сезонные продукты. В остальное время приходится подбирать варианты из имеющегося ассортимента. Себестоимость здоровых и полезных продуктов выше. Рафинированные продукты стоят дешевле, поэтому они массовые. Отдельные гости готовы потратиться, но вряд ли их найдется столько, чтобы окупить целый ресторан.

Выводы. В настоящее время активно развивается сегмент fast casual, который в 2016 году закрепился на рынке. Он занимает промежуточную нишу между ресторанами и фастфудом, предлагая посетителям качественные блюда, часто приготовленные из-под ножа, по ценам, сопоставимым с фастфудом. Открытая кухня, фокус на здоровое и простое питание – актуальное сегодня антикризисное решение [2].

И все же, эксперты убеждены, что время ресторанов, полностью посвященных здоровому питанию, пока не пришло. В настоящее время балансирование на грани диетического и привычного удовлетворяет всех и обеспечивает финансовый поток ресторанам.

Список литературы

1. Артёмова, Е.Н. Организация торговой деятельности на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Е.Н. Артёмова, О.Г. Эснодиосова. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – 111 с.
2. Артемова Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – М.: Академия, 2011. – 176 с.
3. Владимирова, О.Г. Продовольственная безопасность и фаст-фуд: зарубежный и отечественный опыт регулирования / О.Г. Владимирова // Проблемы импортозамещения и безопасности регионального потребительского рынка: Материалы форума, г. Орел, 16 декабря 2016 г. – Орел: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – С. 7–10.
4. Владимирова, О.Г. Влияние кризиса на ресторанный бизнес / О.Г. Владимирова, Ю.В. Рипях, Т.Д. Ковалёва // Стратегия устойчивого развития регионов России. – Новосибирск: ООО «Центр развития научного сотрудничества», 2017. – № 37. – С. 7–11.
5. Рестораторшеф: журнал для тех, кто ценит своих посетителей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://restorator.chef.ru> (Дата обращения 05.04.2017).

УДК: 379.851

Галеева Э.С. – студентка (elviragaleeva1994@gmail.com); Петрик Л.С. – доцент, Поволжская ГАФКСуТ, г. Казань, Россия

Galeeva E.S. – student (elviragaleeva1994@gmail.com); Petrik L.S. – Associate Professor, VRSAPCSaT, Kazan, Russia

К вопросу о перспективах развития гастрономического туризма в Республике Татарстан

To the question of the perspectives of development of gastronomic tourism in the Republic of Tatarstan

Аннотация. Гастрономический туризм получил широкое распространение в Европе, теперь он набирает обороты и в нашей стране. Поскольку Казань – город, привлекающий туристов, нам кажется перспективной идея организации гастрономических туров по г. Казани и Республике Татарстан.

Abstract. Gastronomic tourism has become widespread in Europe. Now it's become very popular in our country too. Kazan attracts attention of tourists so the idea of organization of gastronomic tours around Kazan and the Republic of Tatarstan seems perspective.

Ключевые слова: Гастрономический туризм, Республика Татарстан, внутренний туризм, национальная кухня, татарская кухня.

Keywords: Gastronomic tourism, the Republic of Tatarstan, domestic tourism, national cuisine, Tatar cuisine.

Актуальность. Гастрономический тур по Республике Татарстан станет популярным видом проведения выходных дней для гостей Казани. Его популяризация приведет к увеличению турпотока и станет важным источником доходов в бюджет Республики Татарстан.

Цель работы: анализ перспектив развития гастрономического туризма в Республике Татарстан на настоящий момент.

Результаты исследования. Гастрономический туризм находится в состоянии развития, и этническая кухня все больше привлекает иностранных туристов и может выступить в качестве туристского ресурса. Люди приезжают, чтобы просто попробовать то или иное блюдо. Например, Италия привлекает туристов сыром, пастой, тирамису, морепродуктами и многим другим, предлагая своим туристам разнообразие блюд. Новизной является то, что работа представляет собой первые попытки представить национальную кухню как фактор привлечения туристов. В Татарстане существует достаточное количество предпосылок для формирования бренда татарской кухни по всему миру.

Во-первых, татарская кухня является уникальной, и для приготовления татарских блюд используются местные продукты питания, которые ценятся местным населением по причине качества, вкуса и богатого состава, витаминами и минералами. Всё это благодаря тому, что в Республике Татарстан развито сельское хозяйство, например мясо-молочное животноводство, коневодство, овощеводство, картофелеводство и сбор ягод и даров природы.

Во-вторых, в Татарстане проводятся национальные кулинарные праздники и выставки, где участвуют кафе, рестораны и столовые. Гости этих праздников могут попробовать коронные блюда ведущих шеф-поваров по специальной цене, в которую включены национальные блюда, приготовленные из местного сырья: холодные блюда и закуски, горячие блюда, напитки, десерты, кондитерские изделия. Во время праздников также проводятся мастер-классы от шеф-поваров, выставка блюд участников конкурсной программы [5].

В-третьих, татарская кухня предлагает большой ассортимент блюд из мяса и молочных изделий. Из мяса традиционно употребляется баранина, конина, говядина, пернатая дичь. К молочным изделиям относят курт, который широко используется в национальной выпечке, а также в качестве десерта, катык – национальный напиток [2].

В-четвертых, татарские шеф-повара идут в ногу со временем и создают новые современные блюда. Были созданы супы, мясные, мучные и молочные блюда, напитки и салаты. Поэтому меню в татарских ресторанах обновляется время от времени [2].

Республика Татарстан располагает прекрасными возможностями для отдыха. В республике есть возможность составления разнообразных гастрономических туров. Они могут включать в себя:

- Посещение ресторанов «Дом татарской кулинарии», «Катык», «Татарская усадьба», «Туган авылым» и др.;
- Мастер-классы по приготовлению национальных татарских блюд различной сложности;
- Экскурсия в древний город Болгар с обедом в Музее хлеба, а также знакомство с мельничным делом;

- Знакомство с татарской историей и главным национальным лакомством в Музее Чак-Чака;
- Посещение крупнейших производителей молочной хлебо-булочной продукции в Казани: ООО УК «Просто молоко» и ОАО «Казанский Хлебозавод №3».

Для развития гастрономического туризма недостаточно только наличия национальных блюд, потому что туристы не могут с утра до вечера пробовать, дегустировать, оценивать и описывать татарскую кухню. В таком случае можно комбинировать посещение ресторанов с экскурсиями по городу Казань и по районам республики, ведь Татарстану есть, что предложить гостям:

- Посещение Казанского Кремля;
- Прогулка по улице Баумана;
- Визит в Татарский академический театр имени Галиасгара Камала;
- Экскурсия по Старотатарской слободе, посещение мечети Марджани;
- Осмотр объектов наследия XXVII Всемирной летней Универсиады 2013 года;
- Визит в Татарскую Государственную Филармонию имени Габдуллы Тукая;
- Поход в Казанский государственный цирк;
- Знакомство с экспозициями Национального музея РТ;
- Осмотр Древнего города Болгара;
- Посещение страусиной и верблюжьей ферм;
- Поездка на Остров-град Свияжск;
- Путешествие в Раифский монастырь;
- И многое другое

На наш взгляд, достаточно интересным будет тур выходного дня, рассчитанный на 2 или 3 дня в зависимости от возможностей и предпочтений отдыхающих. В него будут включены классические или специфические экскурсии с посещением известных кулинарных мест. Удачное сочетание всех факторов позволят туристам получить незабываемые впечатления, насладиться уникальными кулинарными шедеврами татарских кулинаров и добавить несколько новых рецептов в свою «вкусную» копилку. Все это можно представить в виде примерного гастрономического тура на 3 дня:

В первый день туристов будет встречать автомобиль с водителем и гидом, которые сопровождают гостей в отель и помогут им разместиться. После запланированного завтрака состоится обзорная экскурсия по центру города Казани. Во время этой экскурсии гости познакомятся с историей города, сделают памятные фотографии, посетят сувенирные лавки и приобретут понравившиеся изделия.

Также экскурсия предполагает обед в национальном кафе «Дом чая», включающий в себя суп из лапши, манты из говядины, эч-почмак и горячий чай. Экскурсия окончится на площади перед театром им. Галиаскара Камала, где гости могут услышать легенды о сокровищах озера Кабан, посмотреть на огромный фонтан, покормить уток и лебедей, полюбоваться каскадом фонтанов перед театром. После этого гости посетят татарский спектакль с синхронным переводом на русский язык. По возвращении в отель состоится ужин, после которого гости могут полноценно отдохнуть.

Второй день нашего тура начнется с завтрака, после которого гости отправятся на кулинарный мастер-класс в студии «Рататуй». Программа рассчитана на 3 часа и включает в себя кейтеринг и приготовление национальных блюд: элеш с бульоном, кыстыбый, Чак-Чак. После обеда в студии наших туристов ждет экскурсия по Старо-татарской слободе, где можно полюбоваться старинными купеческими домами, посетить настоящую мусульманскую мечеть, построенную в XVIII веке, а самое главное – посетить музей чак-чака, где нас будет ждать еще один мастер-класс по приготовлению главного татарского лакомства.

Помимо этого, гости узнают историю этого блюда, познакомятся с его разновидностями и насладятся настоящим чаем из настоящего самовара [4]. После экскурсии

предполагается ужин в ресторане «Татарская усадьба», состоящий из азу по-татарски, губадии, талкышкалеве и ароматного чая. Во время возвращения в отель гости посетят супермаркет домашней еды «Бахетле»

Заключительный день гастрономического тура начнется рано: завтрак состоится в 6–7 часов утра, после этого туристы с вещами отправляются на экскурсию в древний город Болгар. Экскурсия включает в себя: посещение Музея хлеба и верблюжьей фермы, комплексный обед в ресторане «ЧингисХан», интерактив по приготовлению татарских блинов в печи [3].

В Татарстане туристов привлекают объекты историко-культурного наследия, спортивные объекты наследия Универсиады 2013 и Фина 2015, начинает развиваться сельский туризм. Местная гастрономия – лишь приятное дополнение к меню туриста наравне с продукцией McDonald's, а не повод для отдельного путешествия. Но Татарстану есть, что предложить туристам в качестве совершенно нового туристского продукта, аналога которому нет нигде в России.

Также немаловажно и то, что гастрономический туризм значительно увеличивает траты туристов в местах отдыха, а это может оказать свое влияние на экономику Республики Татарстан.

Согласно проведенным исследованиям, основную массу туристов, посещающих Татарстан, составляют женщины в возрасте от 26 до 35 лет. Многие из них имеют собственные семьи, поэтому кулинарная тематика наверняка не останется без внимания. Поскольку среднестатистический турист на отдых в Казани тратит около 20–25 тыс. рублей, стоимость нашего тура как нельзя лучше впишется в его бюджет [1].

Еще одним способом привлечения туристов является создание гастрономической карты Татарстана, в которой были бы указаны города и поселки с характерными им продуктами и блюдами, с последующим вхождением в гастрономическую карту России. Для того чтобы туристы могли узнать информацию о гастротуризме в Татарстане, необходимо создать сайт в интернете, на котором будет собрана вся информация о гастротурах и гастротуризме в Республике Татарстан. Это позволило бы туристам еще до приезда в Татарстан спланировать их отдых и узнать подробную информацию о культуре и традициях татар, для того, чтобы иметь представление о жизни местного населения. Это особенно важно для Казани, поскольку Казань обладает уникальной историей с ярким национальным колоритом, который наиболее заметно проявляется в национальной татарской кухне.

В заключение, татарская самобытная кухня является неотъемлемой частью культуры, для её продвижения нужно создавать специфические рестораны разных районов Республики Татарстан и развивать и продвигать татарскую кухню как объект привлечения туристов.

Для развития гастротуризма в Татарстане необходимо:

1. создать гастрономическую карту;
2. развивать уровень сервиса;
3. войти в гастрономическую карту России;
4. создать Интернет-ресурс.

Резюме. Подводя итог, следует отметить, что гастрономический туризм в перспективе может стать востребованным видом путешествий, ведь сейчас туристам важно получить впечатления и сделать свой отдых незабываемым, а глубокое познание региона возможно только через национальную кухню.

Следует отметить также, что организация подобных гастрономических туров благоприятно воздействует на развитие регионов, потому что уникальная и незнакомая еда вызывает больше эмоций, чем что-то увиденное или услышанное.

Список литературы

1. Анализ «портрета туриста», прибывающего в Республику Татарстан / Центр развития туризма Республики Татарстан. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.tdc-tatar.ru/upload/iblock/e08/Анализ_Портрет_тур. (Дата посещения: 25.10.16).

2. Гастрономический туризм становится неотъемлемой частью отдыха / Туризм и путешествия как отдых. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://news.turizm.ru/russia/16565/> (Дата обращения: 25.10.2016).
3. Программа однодневного тура / Музейный комплекс Музей хлеба. Официальный сайт. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://muzeji-hleba.ru/predlozhenie-dlya-turoperatora..> (Дата обращения: 24.10.2016).
4. Стоимость посещения музея // Музей чак-чака. Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chak-chak.muzeino.ru/> (Дата обращения: 24.10.2016).
5. Татарская национальная кухня / Казанская туристическая компания. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kazantourcompany.com/tatarskaya-natsionalnaya-kukhnya> (Дата обращения 22.01.2017).
6. Хусаинов, Р.Р. Роль молодежи в развитии туризма в России / Р.Р. Хусаинов, О.А. Уржа // Студенческие чтения: Сборник статей. – М.: Российский государственный социальный университет, 2015. – С. 155–159.

УДК: 612.392.64

Гордик И.И. – студент; Кокорева Л.А. – доцент (lariko77@mail.ru), УрГЭУ, г. Екатеринбург, Россия

Gordik I.I. – student; Kokoreva L.A. – associate Professor (lariko77@mail.ru), USUE, Ekaterinburg, Russia

Изучение знаний студентов о щитовидной железе и функциях йода The study of students ' knowledge about the thyroid and iodine

Аннотация. Статья посвящена изучению рекомендаций Всемирной организации здоровья по потреблению йода. Представлено три способа определения содержания йода в организме человека. Результаты анкетирования знаний студентов о йоде, йодосодержащих продуктах, щитовидной железе и заболеваниях, связанных и недостатком йода.

Abstract. the Article is devoted to the study of the recommendations of the world health organization for the consumption of iodine. Presents three ways of defining the content of iodine in the human body. The results of the survey of students knowledge about iodine, iodine-containing products, thyroid diseases and iodine deficiency.

Ключевые слова: йод, щитовидная железа, заболевания, продукты питания, анкетирование.

Keywords: iodine, thyroid, disease, food, survey.

Актуальность. Одним из основных минеральных элементов, необходимых для жизнедеятельности человеческого организма является йод. Основной функцией йода является то, что он участвует в построении гормонов щитовидной железы. Вместе с тем заболевания щитовидной железы лидируют в рейтинге основных эндокринных расстройств. Поэтому изучение общественного мнения о значении йода, функциях щитовидной железы, йодосодержащих пищевых продуктах весьма актуально.

Цель научной работы. Провести опрос среди студентов о значении йода для организма человека, знаний о щитовидной железе, йодосодержащих продуктах; провести анализ ответов на анкету.

Результаты исследования. В России повсеместной известно о дефиците йода, которому подвержены практически все регионы России, в т.ч. и Урал. Этот металл необходим для жизнедеятельности нашего организма, т.к. его основная функция состоит в том, что он участвует в построении гормонов щитовидной железы. При его недостаточном поступлении в организм человека могут развиваться различные заболевания. В 1996 г. Всемирной организацией здоровья (ВОЗ), ЮНИСЕФ и международным советом по