

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт экономики и управления наименование	Кафедра «Маркетинг, коммерция и сфера обслуживания» наименование
Направление подготовки	43.03.02 «Туризм» код и наименование
Профиль	«Технология и организация туроператорских и турагентских услуг» наименование

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

на тему

«Разработка программы эногастрономического тура в Крым»

Студент 163ЭТ31 20.01.2020 Винокурова Маргарита Александровна
номер группы подпись дата ФИО полностью

Руководитель К.Э.Н., доцент
звание, должность

ФГБОУ ВО «ПГУ» 20.01.2020 Уткина Н.В.
наименование организации подпись дата фамилия, инициалы

Нормоконтролёр К.Э.Н., доцент 29.01.2020 Балахонова Е.В.
звание, должность подпись, дата фамилия, инициалы

Работа допущена к защите (протокол заседания кафедры от _____ № _____)

Заведующего кафедрой «Маркетинг,
коммерция и сфера обслуживания»

Семеркова Л. Б.
подпись фамилия, инициалы

Работа защищена с отметкой _____ (протокол заседания ГЭК от _____ № _____)

Секретарь ГЭК

Балахонова Е. В.
подпись фамилия, инициалы

Пенза 2020

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ, КОММЕРЦИЯ И СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

и.о. зав. кафедрой «Маркетинг, коммерция
и сфера обслуживания»

к.э.н., доцент _____ Н.В.Уткина

ЗАДАНИЕ

по бакалаврской работе студенту

Винокуровой Маргарите Александровне

(фамилия, имя, отчество)

- 1. Тема работы:** Разработка программы эногастрономического тура в Крым
- 2. Срок сдачи студентом законченной работы:** «20» января 2020 г.
- 3. Исходные данные к работе:** нормативные документы индустрии туризма РФ, вторичная информация о развитии туризма и сегмента эногастрономического туризма в мире и РФ, туристских ресурсах Республики Крым.
- 4. Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов):** исследование теоретических и практических аспектов разработки эногастрономических туров, анализ условий и возможностей организации эногастрономических туров в Крым, разработка программы и расчет стоимости эногастрономического тура в Крым для российских туристов.
- 5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей):** демонстрационные слайды, раздаточный материал.

Дата выдачи задания: «28» октября 2019 г.

Руководитель: _____

подпись

Задание принял к исполнению: 28.10.2019 _____

дата

подпись студента

ВЫПОЛНЕНИЕ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

Наименование разделов	Срок исполнения		Подпись
	начало	конец	
Содержание	28.10.2019	03.11.2019	
Введение	03.11.2019	20.01.2020	
1 Исследование теоретических и практических аспектов разработки эногастрономических туров	04.11.2019	05.12.2019	
1.1 Изучение сущности эногастрономического туризма	04.11.2019	15.11.2019	
1.2 Анализ спроса и предложения эногастрономических туров на российском рынке туризма	16.11.2019	28.11.2019	
1.3 Исследование условий и возможностей организации эногастрономических туров в Крым	29.11.2019	05.12.2019	
2 Разработка эногастрономического тура в Крым	06.12.2019	15.01.2020	
2.1 Проектирование модели эногастрономического тура в Крым	06.12.2019	15.12.2019	
2.2 Разработка программы эногастрономического тура в Крым	16.12.2019	28.12.2019	
2.3 Расчет стоимости эногастрономического тура в Крым	29.01.2020	10.01.2020	
Заключение	11.01.2020	20.01.2020	
Глоссарий	12.01.2020	14.01.2020	
Список использованных источников	04.11.2019	15.01.2020	
Приложения	15.12.2019	04.01.2020	

Руководитель бакалаврской работы _____ Уткина Н. В.

Подпись

ФИО

Реферат

Тема бакалаврской работы: Разработка программы эногастрономического тура в Крым

Автор бакалаврской работы: Винокурова М. А., группа 163ЭТ31

Руководитель бакалаврской работы: к.э.н., доцент, Уткина Н. В.

Год защиты бакалаврской работы: 2020

Актуальность темы состоит в том, что формирование эногастрономических туров в Крым в направлении развития МІСЕ-туризма позволит расширить предложение для корпоративных туристов на российском рынке туризма. Подобные туры нужны для повышения профессионального мастерства сотрудников или же для поощрения лучших сотрудников организаций, чья деятельность связана с виноделием или продажей вина.

Целью бакалаврской работы является разработка программы эногастрономического тура в Крым.

Поставленная цель обусловила необходимость решения следующих задач:

- изучить сущность эногастрономического туризма;
- проанализировать спрос и предложение эногастрономических туров на российском рынке туризма, изучить имеющееся предложение туров в Крым;
- исследовать условия и возможности организации эногастрономических туров в Крым для российских туристов;
- спроектировать модель и разработать программу эногастрономического тура в Крым, ориентированного на корпоративный сегмент российского рынка;
- рассчитать стоимость эногастрономического тура в Крым.

В ходе выполнения работы были исследованы условия и возможности организации эногастрономических туров в Крым для российских туристов, спроектирована модель тура и разработана программа эногастрономического тура в Крым для корпоративного клиента.

В ходе проведённого анализа (исследования) были выявлены туристский потенциал Крыма, а также предложение и спрос на эногастрономические туры

на российском рынке туризма, в связи с чем возникла необходимость в разработке эногастрономического тура в Крым.

В работе обоснована возможность внедрения предлагаемой программы эногастрономического тура в ассортимент туроператоров, специализирующихся на туризме с винной отраслью.

Автором работы предложена программа эногастрономического тура в Крым «Винный ноябрь» для корпоративных клиентов.

В бакалаврской работе использованы следующие методы: моделирование, проектирование.

Практическая значимость бакалаврской работы заключается в возможности внедрения программы эногастрономического тура в Крым «Винный ноябрь» в ассортимент туроператорских компаний, работающих на российском рынке и предлагающих туры в Крым для корпоративных клиентов.

Объем бакалаврской работы составляет 60 страниц формата А4. Работа содержит 6 таблиц, 18 рисунков и 6 приложений, 42 использованных источника информации.

Содержание

Введение	3
1 Исследование теоретических и практических аспектов разработки эногастрономических туров	5
1.1 Изучение сущности эногастрономического туризма.....	5
1.2 Анализ спроса и предложения эногастрономических туров на российском рынке туризма.....	10
1.3 Исследование условий и возможностей организации эногастрономических туров в Крым.....	16
2 Разработка эногастрономического тура в Крым.....	25
2.1 Проектирование модели эногастрономического тура в Крым	25
2.2 Разработка программы эногастрономического тура в Крым.....	29
2.3 Расчет стоимости эногастрономического тура в Крым.....	46
Заключение.....	52
Глоссарий.....	54
Список использованных источников	57
Приложения	62

Введение

Эногастрономический туризм – одно из направлений гастрономического туризма. Основным его отличием является акцент на познании не столько местных продуктов питания и национальных блюд, сколько на напитках, а именно на вине. Виноделие и винопотребление формируется как определенная культура, связанная с историей конкретных территорий (локаций), имеющая познавательную ценность. С этой точки зрения винная культура может рассматриваться как основа для развития эногастрономического туризма.

Эногастрономический туризм становится все более популярным направлением туризма в мире. Такие туры вносят разнообразие в путешествие по давно знакомым местам разных стран. Люди интересуются виноделием и гастрономией как частью культуры той или иной страны, познают отличия и особенности конкретного региона. Кроме того, эногастрономический туризм интересен не только любителям, но и профессионалам, чья работа связана с производством и (или) продажей вина. Поэтому разработка таких туров под заказ имеет большое значение для конкретных корпоративных клиентов, так как подобные туры нужны для повышения профессионального мастерства сотрудников или же для поощрения лучших сотрудников организации.

Цель работы – разработка программы эногастрономического тура в Крым.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить сущность эногастрономического туризма;
- проанализировать спрос и предложение эногастрономических туров на российском рынке туризма, изучить имеющееся предложение туров в Крым;
- исследовать условия и возможности организации эногастрономических туров в Крым для российских туристов;
- спроектировать модель и разработать программу эногастрономического тура в Крым, ориентированного на корпоративный сегмент российского рынка;

- рассчитать стоимость эногастрономического тура в Крым.

Объектом исследования является эногастрономический туризм и Крым как туристская дестинация.

Предметом исследования являются условия и возможности для разработки и организации эногастрономических туров в Крым.

Новизна работы определяется разработкой инновационного туристского продукта в Крым эногастрономической направленности, ориентированного на профессиональное развитие специалистов по винам.

Практическая значимость работы заключается в возможности внедрения программы эногастрономического тура в Крым «Винный ноябрь» в ассортимент туроператорских компаний, работающих на российском рынке и предлагающих туры в Крым для корпоративных клиентов.

Объем работы составляет 60 страниц формата А4. Работа содержит 6 таблиц, 18 рисунков, 42 использованного источника литературы, 6 приложений.

1 Исследование теоретических и практических аспектов разработки эногастрономических туров

1.1 Изучение сущности эногастрономического туризма

Эногастрономический туризм является разновидностью гастрономического туризма, который, в свою очередь, представляет собой туристское путешествие для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, продуктами питания местного производства [12].

«Эно» – приставка к сложным словам, имеющим отношение к вину, виноделию, происходит от слова «энотрия» (страна вина) – местность в юго-западной части Южной Италии, где вино с древнейших времен возделывается в огромном количестве [14]. Наука о вине – энология, а любителей и знатоков вина называют энофилами [8].

Соответственно, эногастрономический туризм – это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни и напитками, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюда или продукты.

Вино с давних времен считалось даром богов. Именно благодаря «божественному происхождению» древние Среднеевропейские лекари использовали вино в фармакологии, готовили на его основе различные лекарства. Кроме того, этот напиток прописывали выздоравливающим людям для восстановления сил. В Древней Греции еще Гиппократ рекомендовал использовать терапевтические свойства вина против многих болезней.

Современная наука также подтверждает благотворное, укрепляющее влияние натурального вина на организм взрослого человека, если оно, конечно, употребляется в разумных количествах [9].

Тема эногастрономического туризма с каждым годом становится всё актуальнее. Данный вид туризма позволяет сочетать туристский интерес к теме вина и виноделия с познанием местных блюд и продуктов питания. В таких

турах люди знакомятся с вином и виноделием именно как частью культуры той или иной страны, познают отличия и особенности конкретного винодельческого региона.

Для развития эногастрономического туризма территория должна обладать следующими туристскими ресурсами:

1) природные: плодородная почва для выращивания виноградников, климат, рельеф, растительный и животный мир, уникальные природные объекты и др.;

2) культурно-исторические: винные погреба, музеи, выставки, исторические памятники и др.;

3) социально-экономические: экономико-географическое положение, транспортная доступность территории, уровень ее экономического развития, уровень развития транспортной сети [16].

Кроме туристских ресурсов необходимо наличие современных объектов туристской индустрии и инфраструктуры. В частности, исследование показало, что при выборе эногастрономического тура для туриста являются важными местная гастрономическая кухня, наличие в регионе винодельческого производства, гостеприимство, климатические условия и стоимость подобных туров.

Среди всех стран мира эногастрономический туризм как отдельное направление особенно развит в Италии, Франции и Испании [11].

В России основными винными центрами можно назвать:

а) Кубань (Краснодарский край) – это самый мощный драйвер в области виноградарства (регион производит около 40 % всех виноградных вин России). При этом Краснодарский край является самым привлекательным туристическим регионом России, благодаря наличию городов-курортов Черноморского побережья и функционированию современного горнолыжного курорта Красная Поляна.

б) Крым – исторически винодельческий центр. Виноделие Крыма исчисляет свое существование тысячелетиями. В новейшей истории ни антиалкогольная перестроечная кампания, ни последующие потрясения не смогли уничтожить традиции местного виноделия. Хотя площадь полуострова состав-

ляет всего 26 860 кв. км, данный терруар показывает на сегодня исключительные результаты и возможно создает определенный тренд в русском виноделии.

в) Ростовская область – относится к зоне рискованного виноделия, поэтому виноградарство тут укрывное.

г) Ставропольский край – расположен в центральной части Предкавказья и на северном склоне Большого Кавказа, горной системы между Чёрным и Каспийским морями. Особое богатство края составляют минеральные лечебные воды. Регион обладает достаточно внушительной территорией (66 500 кв. км) с обширной площадью виноградников (7 000 га). Однако, несмотря на это, регион совершенно не представлен винодельнями нового поколения, их практически нет в регионе.

д) Волгоградская область – является самой северной зоной виноделия России. При этом регион практически не представлен современным виноделием и виноградарством, за исключение малых фермерских хозяйств.

е) Долина Терека – современное виноделие в регионе только начинает формироваться. В виноградарский регион входят республики Кабардино-Балкария и Северная Осетия-Алания.

ж) Дагестан – регион с достаточно древней историей, и это самая многонациональная республика России. Его территория располагается в северо-восточной части Кавказа, вдоль побережья Каспийского моря, площадь республики составляет 50 270 кв. км. При этом он занимает второе место в стране по площади виноградников, около 23 000 га [26].

На рисунке 1 представлены вышеперечисленные винные центры России.

Россия находится на 11-12 месте в списке ведущих стран винного производства.

Это показано на рисунке 2, где отражена статистика международной организации виноградарства и виноделия [19]. Ведущими странами-производителями вина являются Италия, Франция, Испания.



Рисунок 1 – Винные центры России

Целевая аудитория эногастрономических туров включает:

- 1) туристов, желающих приобщиться к культуре страны через её национальную кухню, а также традиционные местные напитки, в частности вина;
- 2) туристов, использующих эногастрономический тур в целях обучения и получения профессиональных навыков:
 - сомелье;
 - кавист;
 - дегустаторы;
 - рестораторы.
- 3) представители турфирм, путешествующие с целью изучения данного туристского направления.

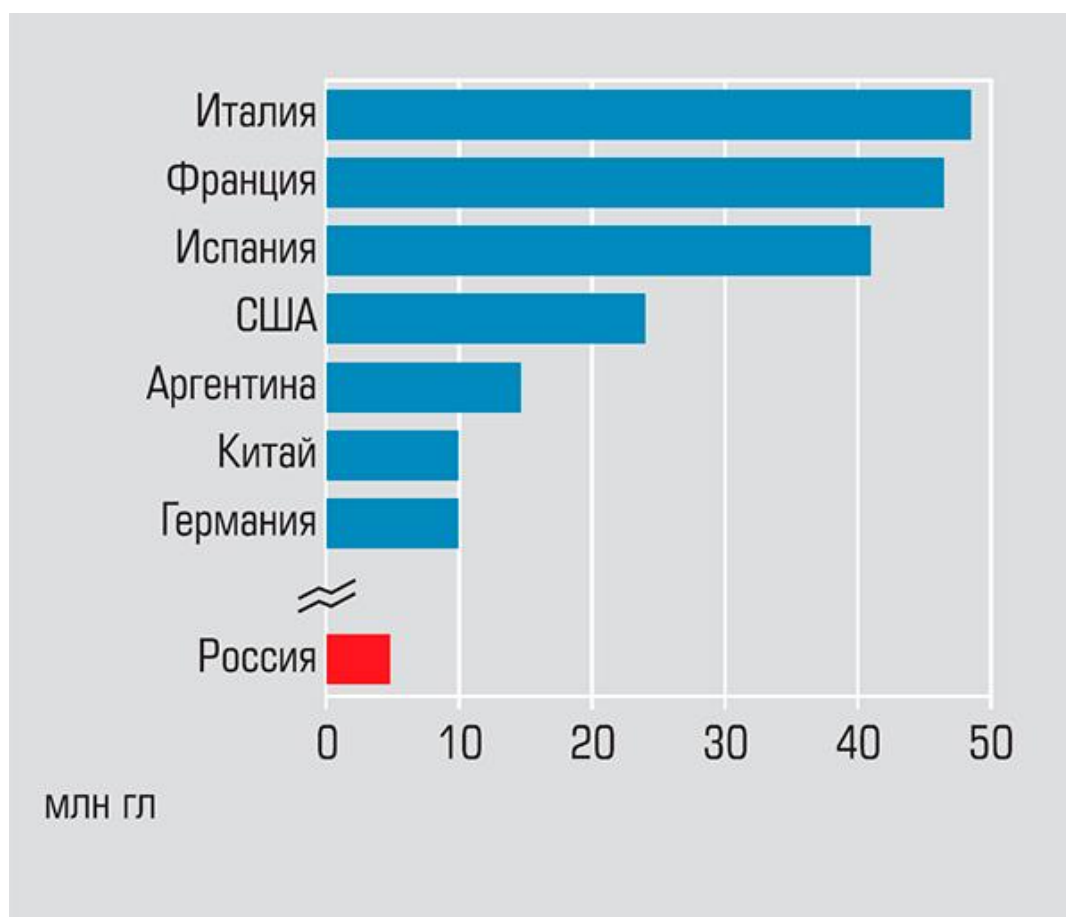


Рисунок 2 – Ведущие страны-производители вина в 2018 г

Таким образом, можно сделать вывод, что для развития эногастрономического туризма на территории должны быть выполнены следующие условия: благоприятные географические и климатические условия для виноделия, наличие культурно-исторических объектов и интересных мероприятий, посвященных виноделию и вину в целом, а также благоприятное экономико-географическое положение региона и развитая транспортная инфраструктура. Эногастрономические туры, как правило, предлагаются в те города и страны, где исторически развито виноделие.

В заключение отметим, что эногастрономический туризм является новым развивающимся направлением на международном рынке туризма, которое позволяет туристам познать местную гастрономию и окунуться в имеющий тысячелетнюю историю мир вина. Эногастрономические туры позволяют насладиться кухней и напитками разных регионов, стран и континентов, для каждого

из которых характерны свои кулинарные и винодельческие особенности. Это возможность почувствовать «вкус» культуры и традиций стран, которые веками оттачивали мастерство кулинарии и виноделия.

1.2 Анализ спроса и предложения эногастрономических туров на российском рынке туризма

В рамках работы был проведён анализ деятельности ведущих туроператоров, работающих на российском рынке туризма и предлагающих различные варианты эногастрономических туров, что позволило выявить возможности развития этого направления.

В результате анализа была выявлена только одна компания, специализирующаяся на организации эногастрономических, гастрономических и винных туров. Это компания «Simple Wine Travel» [40]. Рассмотрим особенности предложения данной компании более подробно.

Туроператор «Simple Wine Travel» работает на рынке туризма с 2007 г. Туроператор входит в группу компаний «Simple» (крупнейший импортер алкоголя в России, один из лучших дистрибьюторов вина Европы), основанную в 1994 г. Максимом Кашириным (президент) и Анатолием Корнеевым (вице-президент). Партнерами туроператора «Simple Wine Travel» являются школа вина «Энотрия», специализированный винный журнал «Simple Wine News» и винотеки «Grand Cru» (входящие в группу компаний «Simple»).

Туроператор «Simple Wine Travel» находится в едином федеральном реестре туроператоров под номером МТЗ 000443. Финансовое обеспечение компании составляет 30 000 000 руб.

Туроператор «Simple Wine Travel» предлагает эксклюзивные и индивидуальные авторские винные и эногастрономические туры в лучшие винодельческие регионы мира в сопровождении экспертов (по желанию клиента) с акцентом на культурологическую составляющую. Эксклюзивность программ от «Simple Wine Travel» заключается в профессионализме специалистов турист-

ской индустрии и экспертов винного и ресторанного бизнеса при формировании тура. В программу путешествия компания включает необычные экскурсионные предложения: полеты на воздушных шарах над виноградниками, ралли «Ferrari», участие в костюмированных шоу и др. Такой подход выгодно выделяет компанию «Simple Wine Travel» среди других компаний, предлагающих эногастрономические туры на российском рынке туризма.

Ассортимент туров меняется в зависимости от сезона. При этом конкретные туры формируются под запросы и пожелания заказчиков путешествия.

Скриншот сайта туроператора «Simple Wine Travel» изображен на рисунке 3.

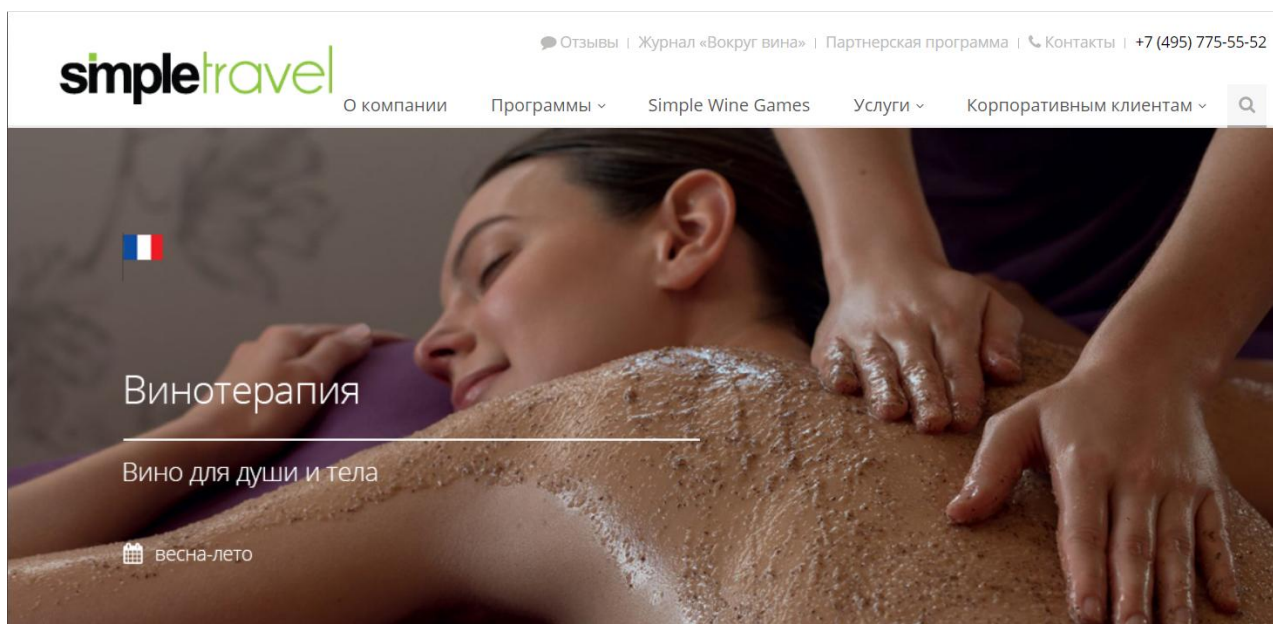


Рисунок 3 – Сайт туроператора «Simple Wine Travel»

На сайте туроператора представлены несколько вариантов программ туров, которые разделены по регионам [40]:

- 1) Европа (Франция – 15 туров, Италия – 16 туров, Германия – три тура, Португалия – три тура, Испания – 10 туров, Шотландия – четыре тура, Австрия – два тура, Венгрия – один тур, Черногория – один тур, Швейцария – один тур);
- 2) Грузия (Тбилиси – три тура);
- 3) Азия (Азербайджан – один тур);

- 4) Южная Америка (Чили – один тур);
- 5) Израиль – один тур;
- 6) Россия (с. Молдаванское, Краснодарский край – три тура, Крым – один тур);
- 7) Армения – один тур.

Программы туров представлены в приложении Б. Также туроператор предоставляет различные кулинарные мастер-классы в странах Европы и практические курсы на винодельне и в школе в Краснодарском крае.

Более того, туроператор предлагает эксклюзивные игры Simple Wine Games – это яркие активности для корпоративного мероприятия, семейного торжества и теплой дружеской встречи. Сюда входят различные дегустации, винное казино, рисование вином, мобильный бар и многое другое. Все программы снабжены качественными фотографиями, общей информацией о туре и месте проведения, расписанием по дням, познавательными сведениями о посещаемых местах (хозяйства, отели, рестораны, мероприятия) и ссылками на их официальные сайты. Культурно-познавательный аспект преобладает в указанных программах, что отражает политику компании. Культура и традиции, история и современность рассматриваются через особенности вин и гастрономии регионов.

Отметим, что цены на туры на сайте не указаны.

Помимо готовых турпродуктов, туроператор «Simple Wine Travel» предлагает следующие услуги:

- аренда автомобилей: демократичные (от компаний «Europcar», «Alamo», «Avis», «Sixt», «Hertz», «Maggiore») или эксклюзивные машины;
- аренда частных самолетов: формирование маршрута, выбор самолета, питание из любимого ресторана клиента;
- аренда яхт: престижный флот, экипаж, знающий иностранные языки;
- бронирование отелей: эксклюзивных («Relais & Chateaux», «The Luxury Collection Hotels & Resorts», «The Leading Hotels of the World», «Small Luxury Hotels of the World», «The Leading Small Hotels of the World», «Dorchester

Collection», «Design Hotels»); а также престижных гостиничных сетей («One & Only Resorts», «The Ritz-Carlton Hotels», «Waldorf Astoria Hotels & Resorts», «Boscolo Hotels», «Four Seasons Hotels and Resorts», «Oberoi Hotels & Resorts», «Raffles Hotels & Resorts», «Aman Resorts», «Baglioni Hotels», «Jumeirah Hotels & Resorts», «The Peninsula Hotels, Six Senses Resorts & Spas», «Mandarin Oriental Hotel Group», «Hyatt Hotels and Resorts», «Kempinski Hotels & Resorts»);

- визовые услуги: подготовка документов для консульств;
- страхование;
- планирование и организация событийных туров и мероприятий (нестандартные корпоративы, день рождения, свадебное путешествие, путешествие с целью посещения концерта, выставки, показа мод, спортивного мероприятия и др.).

Коммерческие предложения для корпоративных клиентов также представлены на официальном сайте туроператора «Simple Wine Travel» в широком спектре:

- организация деловых поездок;
- организация личных поездок и отпусков;
- организация корпоративных поездок (семинары, конференции, отдых).
- туристическое обслуживание клиентов и партнеров в рамках программ лояльности, «private banking» (искусство банковского VIP-обслуживания), «cross-marketing» (проекты по совместному продвижению товаров и услуг несколькими компаниями, чьи продукты являются взаимодополняющими).

На сайте компании представлены отзывы туристов, побывавших в эногастрономических турах «Simple Wine Travel». Количество отзывов небольшое – всего 10. Из них восемь отзывов по Италии (Тоскана, Верона), и два по Франции (Париж, Шампань). Необходимо отметить, что все отзывы отличаются грамотностью изложения, исключительно положительными эмоциями и благодарностями по организации тура, как отдельным менеджерам, так и команде туроператора в целом. Все отзывы снабжены фотографиями,

сделанными во время поездки самими туристами. Стоит отметить, что все опубликованные отзывы скорее похожи на рекламу самой компании, чем на живые эмоции туристов [40].

Помимо рассмотренной выше компании, на российском рынке работают несколько туроператоров, имеющих в своем ассортименте предложения по гастрономическому туризму. К таким туроператорам можно отнести следующие компании:

- туроператор «Star Tour» предлагает гастрономические и эногастрономические туры по России в Москву, Казань, Йошкар-Олу, Коломну, Тверь, Калугу, Касимов, Торжок, Переславль-Залесский, Орехово, Покров и др. Туроператор «Star Tour» находится в едином федеральном реестре туроператоров под номером 37065094-ЕГН. Финансовое обеспечение компании составляет 20 000 евро. Программу эногастрономического тура от туроператора «Star Tour» можно увидеть в приложении В [41].

- туроператор «Магазин путешествий» предлагает различные гастрономические и эногастрономические туры по России в Москву, Ярославль, Истру, Боблово, Звенигород, Можайск, Павловский Посад, Клин, Солнечногорск и др. Туроператор «Магазин путешествий» находится в едином федеральном реестре туроператоров под номером РТО 021268. Финансовое обеспечение компании составляет 50 000 000 руб. Программа эногастрономического тура от туроператора «Магазин путешествий» представлена в приложении Г [18].

Программы предлагаемых гастрономических туров формируются индивидуально под заказ туриста. Эксклюзивность предложения сказывается и на цене. Так, средняя стоимость гастрономического тура в Европу на неделю на человека составляет 150-180 тыс. руб. при проживании в гостиницах 3* [38]. В России же стоимость эногастрономического тура на неделю составляет 40-70 тыс. руб., что в разы дешевле. Туроператоры предлагают эногастрономические туры в основном в Крым, реже в Кубань [34].

Структура предложения эногастрономических туров в различные страны мира на российском рынке туризма представлена на рисунке 4.

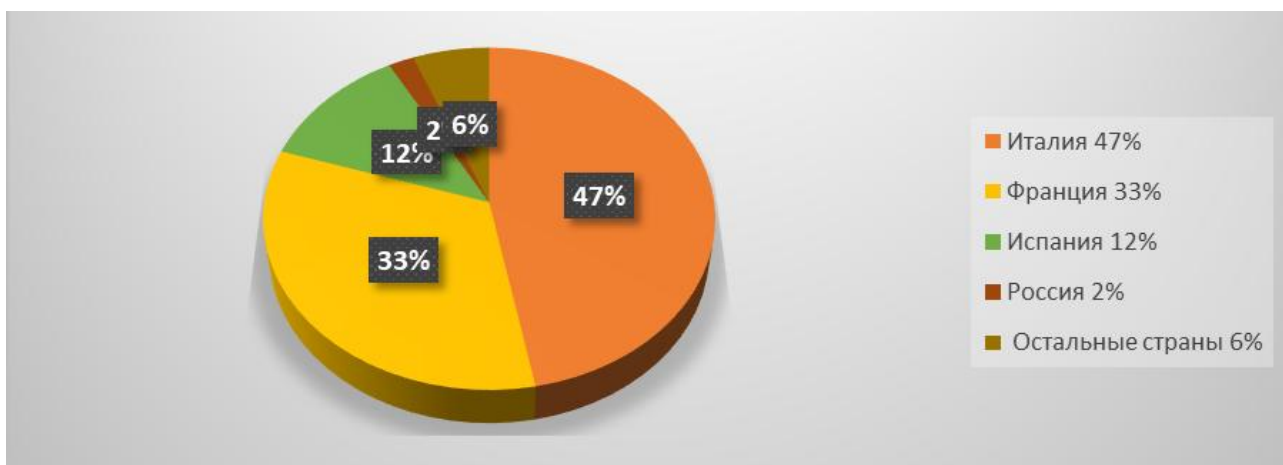


Рисунок 4 - Структура предложения эногастрономических туров в различные страны мира на российском рынке туризма

Также можно отметить, что спрос на эногастрономические туры не сильно отличается от предложения туроператоров (см. рисунок 5) [6]:

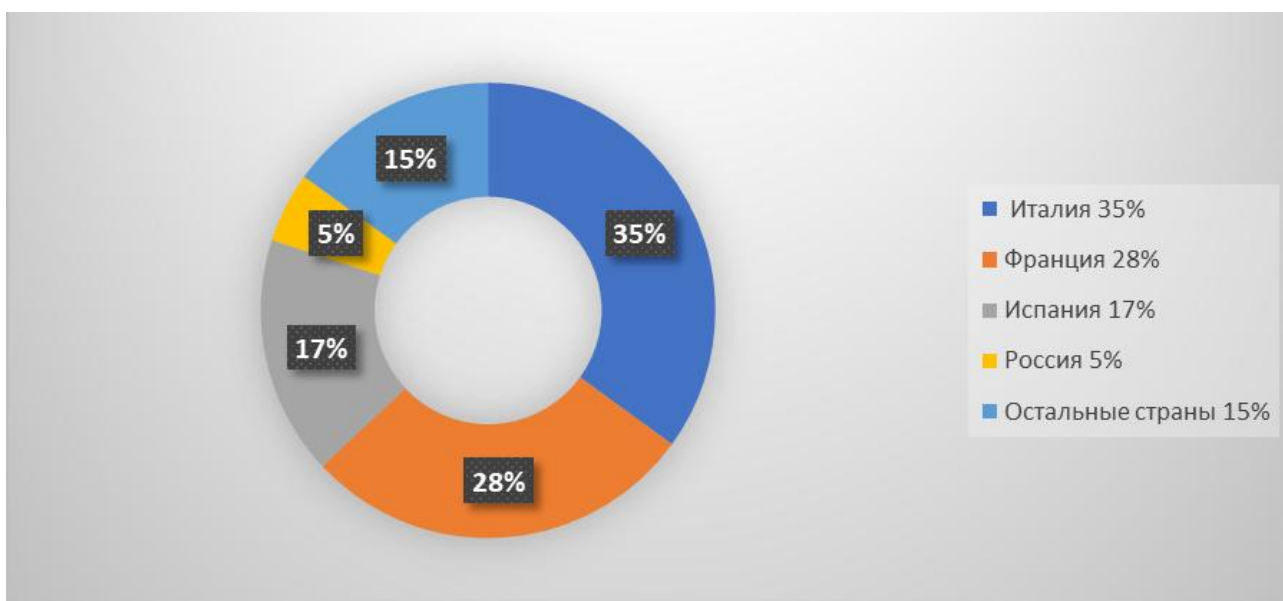


Рисунок 5 – Структура спроса на эногастрономические туры на российском рынке туризма в разрезе по странам, формирующим туристский интерес

- 37 % – спрос на эногастрономические туры в Италию;
- 28 % – спрос на эногастрономические туры во Францию;
- 17 % – спрос на эногастрономические туры в Испанию;
- 9 % – спрос на эногастрономические туры в Россию;

- 9 % – спрос на эногастрономические туры в остальные страны.

Это обусловлено следующими причинами:

- европейские страны имеют больше возможностей для развития эногастрономического туризма по сравнению с другими странами;
- Европа более популярна среди российских туристов в связи с близостью расположения;
- Италия, Франция, Испания уделяют больше внимания для поддержания своего гастрономического бренда на мировом уровне.

Таким образом, анализ спроса и предложения эногастрономических туров на российском рынке туризма показал, что на сегодняшний день многими путешественниками Франция и Италия воспринимаются как страны для эногастрономического тура. По мнению большинства туристов, Россия не имеет такого большого спроса на рынке эногастрономических туров. По нашему мнению, это связано с недостатком развития данного вида туризма в России для совершения эногастрономического путешествия, поскольку страна обладает необходимыми ресурсами для развития данного направления путешествий.

Кроме того, проведенный анализ показал, что на российском туристском рынке мало предложений специализированных программ туров по России, которые совмещают гастрономию и вино воедино.

1.3 Исследование условий и возможностей организации эногастрономических туров в Крым

Туризм в Крыму – важная отрасль экономики, несмотря на высокую долю теневизации. Присоединение Крыма к Российской Федерации привело к новым изменениям в туристической отрасли полуострова. В первый сезон после присоединения Крым принял лишь около 4 млн туристов. Прямые доходы туристической отрасли в 2014 г. также снизились с примерно 160 до 103 млрд руб [37]. В 2015 г. ситуация улучшилась, полуостров принял уже 4,6 млн

туристов. В 2018 г. в Крыму побывали 6,8 млн туристов, что стало рекордом за весь постсоветский период. Считается, что прирост обусловлен развитием транспортной инфраструктуры, а именно, открытием Крымского моста и запуском нового терминала аэропорта Симферополь. В 2019 г. в Республике Крым побывало уже 6,9 млн туристов [27]. Изменение турпотока в Крыму за последние 10 лет изображено на рисунке 6.

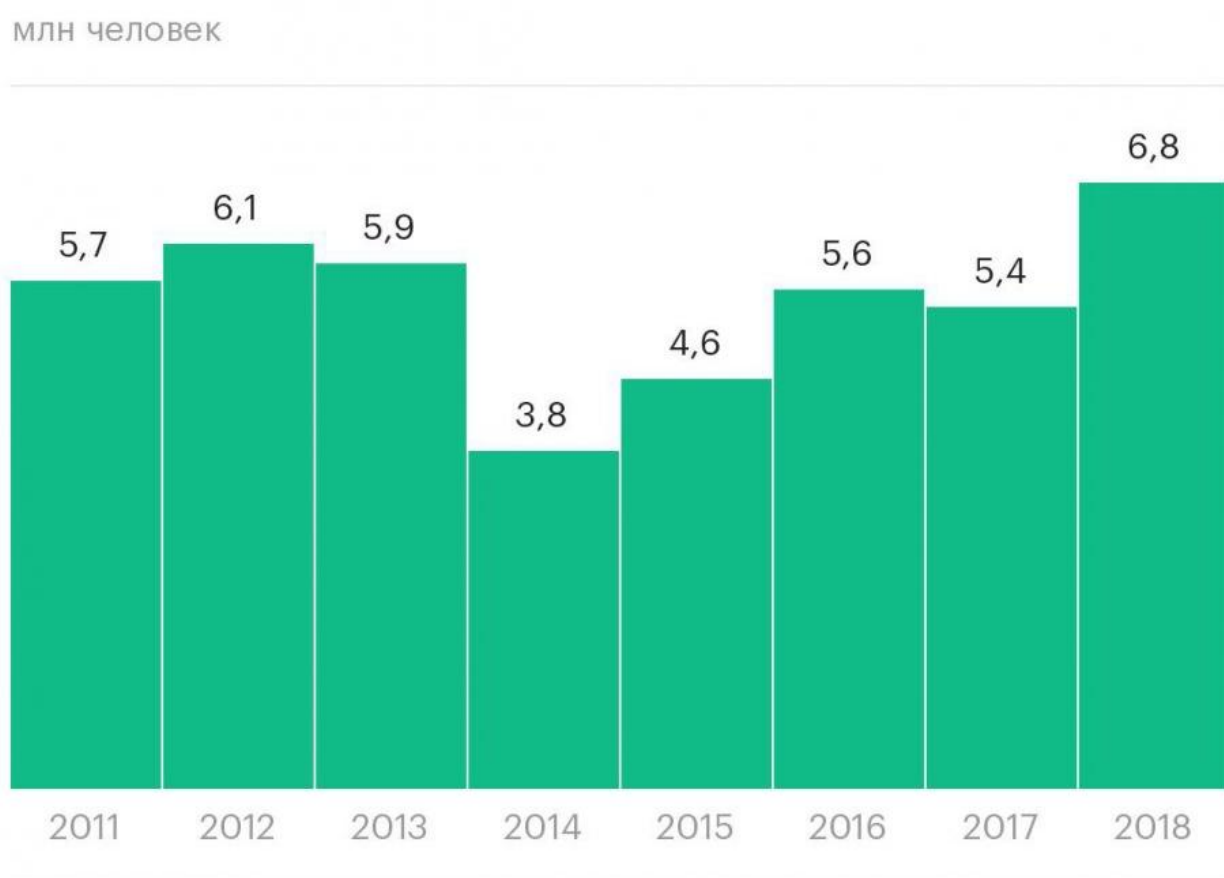


Рисунок 6 – Динамика объема турпотоков в Крым
за период 2011-2018 гг.

Инфраструктура Крыма на данный момент значительно улучшилась. На территории Крыма находится 770 гостиниц и санаторно-курортных учреждений, общая вместимость которых составляет 158 тыс. мест. Немалую вместимость в Крыму также представляет собой частный сектор, который предлагает аренду жилья, в количестве 14 тыс. и 4,5 тыс. мини-отелей, предлагающий

более демократичные цены, чем официальные гостиницы и отели, привлекающий в основном индивидуальных туристов [42].

Количество средств размещения в диаграмме изображено на рисунке 7.



Рисунок 7 – Структура рынка средств размещения Крыма в 2018 г
(по видам средств размещения)

На территории полуострова расположено 11 500 памятников истории, культуры, архитектуры и 87 памятников природы. Самыми важными являются:

1. Ласточкино гнездо

Это, наверное, самая узнаваемая достопримечательность Крыма. Романтический замок возведен на высокой скале мыса Ай-Тодор недалеко от Ялты. Его изображение красуется на миллионах открыток, фотографий, картин. Только в 1968 году началась его реконструкция.

2. Генуэзская крепость

Опорный пункт генуэзцев построен в XIV- XV веках с соблюдением лучших традиций инженерного искусства того времени. Будущий памятник истории и архитектуры находился под защитой мощных стен с оборонными баш-

нями. Крепость хорошо сохранилась, ее живописные объекты часто используются в съемках исторических, приключенческих кинолент.

3. Массандровский дворец

Дворец-музей возведен в уединенном уголке полуострова, его окружает густой лес. Строительство усадьбы инициировал граф Воронцов в 1881 году, но в 1882 году он скончался. В 1889 году недостроенное имение приобрели для императора Александра III, но и он не смог в нем пожить. В период СССР эта прекрасная архитектурная достопримечательность была закрыта для посещения простыми гражданами. Царский дворец стал местом для отдыха партийных руководителей. Сейчас дворец стал музеем, там регулярно проводятся экскурсии.

4. Джур-Джур

Этот уникальный памятник природы является самым неповторимым и живописным водопадом в Крыму. Огромный каскад, который не иссыкает даже в самое жаркое время года, находится недалеко от Алушты, в расщелине Хап-хал. Высота этого природного памятника достигает 15 м, ширина – 5 м. Водопад окружен древним лесом, здесь всегда царит прохлада.

В Крыму можно найти множество домов отдыха, санаториев, пансионатов, лагерей (например, Артек), различных гостиниц от самых простых до пятизвездочных. Самые популярные места отдыха – Ялта и Алушта вместе со всем южным берегом Крыма (ЮБК), Феодосия, Судак, Евпатория, Севастополь [39].

В Крыму развивается множество направлений в туризме:

- пешеходный туризм;
- велосипедный туризм;
- спелеотуризм;
- спортивные походы и скалолазание;
- зимний отдых в горах;
- автотуризм;
- водный туризм;
- подводный туризм (дайвинг);

- конгрессный туризм;
- охотничий и рыболовный туризм;
- религиозный туризм;
- историко-археологический туризм;
- историко-архитектурный туризм;
- военно-исторический туризм;
- этнографический и сельский туризм;
- винный туризм;
- гастрономический туризм [33].

Более подробно остановимся на изучении условий и возможностей организации эногастрономических туров в Крым.

История крымского виноделия восходит ещё к античности, современное промышленное виноделие началось в Крыму в XIX в.

Виноделие в Крыму начиналось еще во времена древнегреческих поселений на территории Крыма. Одни из первых винокурень были построены греками ещё в древнем Херсонесе. Виноделие было продолжено в Боспорском царстве, в княжестве Феодоро и генуэзских колониях на Крымском полуострове. Османский период владычества над Крымом был неблагоприятен для виноделов из-за религиозных запретов в исламе на употребление вина, что, компенсировалось культом столовых сортов винограда (этот период называют «изюмным»). Хотя виноделов-мусульман наказывали палками за производство этого напитка, мусульман не облагали непомерными налогами, что не дало погибнуть виноделию окончательно [2].

Современный этап развития виноградарства и виноделия в Крыму связан с переориентацией производителей с рынка Украины на рынок Российской Федерации, а также характеризуется очень сложным процессом адаптации под условия нормативной базы России. В целом, используя протекционные механизмы, отрасль сохраняет шансы на развитие и выход на зарубежные рынки (прежде всего Азиатско-Тихоокеанского региона). В условиях экономического кризиса местные производители активно используют краудфандинг с

целью привлечения дешевого финансирования отрасли («Bewinemaker»). Одной из современных тенденций также является обращение к традициям виноделия Российской империи.

Общая площадь виноградников в Крыму составляет более 18 тыс. га. С 2014 г. на полуострове заложено 2,8 тыс. га виноградников. На государственную поддержку виноградарства региона за четыре года было направлено более млрд руб [5].

В Крыму практически во всех регионах существуют винодельческие предприятия со своей специализацией. Наиболее крупными и известными являются:

1) Объединение «Массандра» (Ялта, Массандра).

Специализируется на выпуске марочных и ординарных крепких и десертных вин. Вина этого ведущего крымского предприятия снискали заслуженную славу у специалистов и потребителей, не раз отмечены самыми высокими наградами, особенно Мускат белый Красного Камня; Токай «Южнобережный»; Мускаты белый и розовый «Южнобережные»; Портвейны белый и красный «Южнобережные»; Пино-Гри «Ай-Даниль»; мадера «Массандра» и многие другие прекрасные вина.

2) Институт виноградарства и виноделия «Магарач» (Ялта, Массандра).

Специализируется на выпуске марочных крепких и десертных вин. Такие вина этого предприятия как мускат белый «Магарач», бастардо «Магарачский», великолепные хересы и портвейны не раз отмечены самыми высокими наградами.

3) Завод «Солнечная долина» (Судак, Солнечная долина).

Специализируется на выпуске марочных и ординарных крепких и десертных вин. Такие вина, как «Черный доктор», «Солнечная долина», «Черный полковник», «Золотая фортуна Архадерессе» и другие не нуждаются в рекомендациях, их высокое качество отмечено на многих конкурсах.

4) Завод «Коктебель» (Феодосия, Щебетовка).

Специализируется на выпуске коньяков, марочных и ординарных крепких и десертных вин. Лучшие образцы продукции, такие как, коньяки – «Кутузов», «Крым», «Коктебель», марочные вина – мадера «Крымская», «Кара-Даг», мускат белый «Коктебель» и другие не раз отмечены наградами престижных международных конкурсов.

5) Инкерманский завод марочных вин (Севастополь, Инкерман) [3].

Специализируется на выпуске марочных столовых, крепких и десертных вин. Такие столовые вина, как совиньон «Крымский», алиготе «Крымское», каберне «Крымское», десертное – «Тайна Херсонеса», крепкие – портвейны красный и белый «Крымский» не раз отмечены наградами международных конкурсов.

Что касается гастрономического туризма, то в Крыму предлагают попробовать крымско-татарскую и национальную украинскую кухни, блюда из рыбы и дичи.

Гастрономическая карта Крыма представлена на рисунке 8.



Рисунок 8 – Гастрономическая карта Крыма

В Севастополе можно будет попробовать сразу 40 видов мороженого, приготовленного по рецептам со всего мира. В Евпатории можно попробовать национальную немецкую, крымско-татарскую и еврейскую кухни. Также возможно отведать черноморских мидий на фестивале «Мидийный экспресс», который проводится в Севастополе. Шеф-повара показывают мастер-классы приготовления блюд из мидий. В усадьбе «Кефало Вриси» (Балаклава) всегда можно отведать блюда из свежей морской рыбы и дичи, приготовленные на мангале по фирменным оригинальным рецептам [29].

Кроме того, в Крыму работают различные фермы, принимающие туристов. На страусиной ферме в Денисовке (Симферопольский район) можно отведать блюда из мяса страуса, вьетнамского поросенка, перепелок, попробовать омлет из яиц страуса. На ферме «Чудо-ослик» (село Залесное, Бахчисарайский район) предлагают продегустировать ослиное молоко.

Следует отметить, что регионы Крыма со своими многовековыми традициями виноделия и культурой вина имеют высокую репутацию и качество, которое является неоспоримым конкурентным преимуществом, как в сфере производства вина, так и в сфере эногастрономического туризма. Важным фактом также является то, что винодельческие хозяйства занимаются изготовлением и продажей своих вин, но не туристским бизнесом, во многом именно поэтому эногастрономические туры являются эксклюзивным продуктом [10].

Основываясь на результатах проведенного анализа, можно сделать следующие выводы:

1) Крым обладает высокой туристской привлекательностью. Это полуостров с богатой историей и культурой, в которой гастрономия и виноделие занимают важнейшее место.

2) Крым – винодельческий регион, соответственно на территорию Крыма можно формировать «винные» туристские потоки [36]. Здесь также развиты пешеходный, велосипедный, авто, водный, воздушный, историко-археологический, историко-архитектурный, военно-исторический, этнографический и сельский виды туризма. Все они могут быть совместимы с посещени-

ем местных виноделен и виноградников в привязке к винной культуре в качестве лейтмотива путешествия или быть его интересной познавательной или активной составляющей [7].

Таким образом, изучив туристский потенциал Крыма, а также предложение и спрос на эногастрономические туры на российском рынке туризма, мы пришли к выводу о целесообразности разработки эногастрономического тура в Крым.

2 Разработка программы эногастрономического тура в Крым

2.1 Проектирование модели эногастрономического тура в Крым

При разработке нового турпродукта необходимо учитывать требования нормативных документов, регулирующих деятельность организаций индустрии туризма в Российской Федерации. В частности, разработка нового турпродукта должна осуществляться с учетом правил проектирования туристских услуг, установленных ГОСТ Р 50681–2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг» [1].

В рамках работы предлагается разработка группового тура эногастрономической направленности в Крым. Целевая аудитория потребителей тура – ценители вина, профессионально занимающиеся производством и (или) продажей вина. Покупателями тура (и соответственно потенциальными заказчиками) могут выступать:

- физические лица, чья работа связана с производством и (или) продажей вина;
- юридические лица (корпоративные клиенты), занимающиеся массовым производством и (или) продажей вина, так как подобные туры нужны для повышения профессионального мастерства сотрудников или же для поощрения лучших сотрудников организации.

Корпоративные покупатели более выгодны в экономическом и организационном планах, поскольку обеспечивают покупку, полностью комплектуя группу участников тура. В силу указанного обстоятельства предлагаемый тур рассчитан на корпоративного заказчика для продажи в сегменте B2B MICE-туризма.

В Пензенской области одной из крупных организаций, занимающихся продажей алкогольных напитков, в том числе вина, является группа компаний «Дионис» [35]. В состав группы компаний «Дионис» входят розничные сети магазинов «Караван» и «Скидкино», сеть магазинов «Duty Free», компания по

производству мясных полуфабрикатов «Мясная Азбука», пекарня «Пан Калач», агрофирма «Раздолье», рекламное агентство «Карандаш», сеть семейных кафе «Донна», магазины зоотоваров «Любимчик», сеть магазинов косметики и бытовой химии «Улыбка Радуги» и пр. Наибольший объем винных напитков продается через специализированные магазины «Duty Free». Сеть «Duty Free» основана в 2009 г., на сегодняшний день состоит из 125 магазинов, расположенных в шести регионах и 14 городах Российской Федерации. В данных магазинах можно приобрести всевозможные винные напитки различных производителей на любой кошелек. «Duty Free» работает с надежными и проверенными партнерами, вся продукция оригинальна и сертифицирована. В 2014 г. компания «Duty Free» запустила проект «Собственная торговая марка», что позволяет контролировать качество продукта на всех стадиях производства от сбора урожая до розлива в бутылки. Именно для такой компании будет интересно предложение эногастрономического тура в Крым, чтобы персонал магазина разбирался «на все 100 %» в товаре, который продает.

Основой для проектирования нового туристского продукта является его вербальная модель (или краткое описание) – набор требований, выявленных в результате исследования рынка услуг, согласованных с заказчиком, и учитывающих возможности исполнителя услуг.

При составлении модели учитывают [4]:

- вид туристской услуги;
- основную направленность / назначение туристской услуги (оздоровление, осмотр природных достопримечательностей, посещение объектов историко-культурного наследия и др.);
- маршрут путешествия (путь следования, пункты отправления и прибытия, перечень пунктов ночевки, стоянок и т.п.);
- перечень соисполнителей (поставщиков услуг по размещению туристов, организации питания и перевозок);
- метод обслуживания туристов;

- перечень организаций и индивидуальных предпринимателей, оказывающих дополнительные услуги (организация досуга, консалтинговые, информационные и др. услуги).

На основе результатов исследования туристских ресурсов и объектов туристской инфраструктуры Крыма нами разработана модель группового тура эногастрономической направленности. Предлагаемое название тура – «Винный ноябрь».

Модель эногастрономического тура «Винный ноябрь» представлена на рисунке 9. В качестве основных компонентов вербальной модели эногастрономического тура «Винный ноябрь» было выбрано пять основных блоков: целевой, методологический, содержательный, организационный и результативный.

1) Целевой блок обозначен постановкой цели – разработка программы эногастрономического тура в Крым.

2) Методологический блок обусловлен определением основных подходов, принципов и методов разработки программы эногастрономического тура в Крым.

При разработке модели использованы аксиологический и исторический подходы:

- аксиологический (ценностный) подход позволяет определить степень значимости туристско-рекреационных ресурсов Крыма при отборе объектов показа;

- исторический подход применяется для изучения явлений и событий, происходящих в Крыму. Особое внимание уделяется исследованию и учету исторических событий, связанных с формированием культуры виноделия. При использовании этого подхода в процессе проектирования эногастрономического тура в Крым осуществляется целеполагание профессиональной деятельности, организуется общение в профессионально-деятельностной среде, оцениваются результаты выполненных действий.

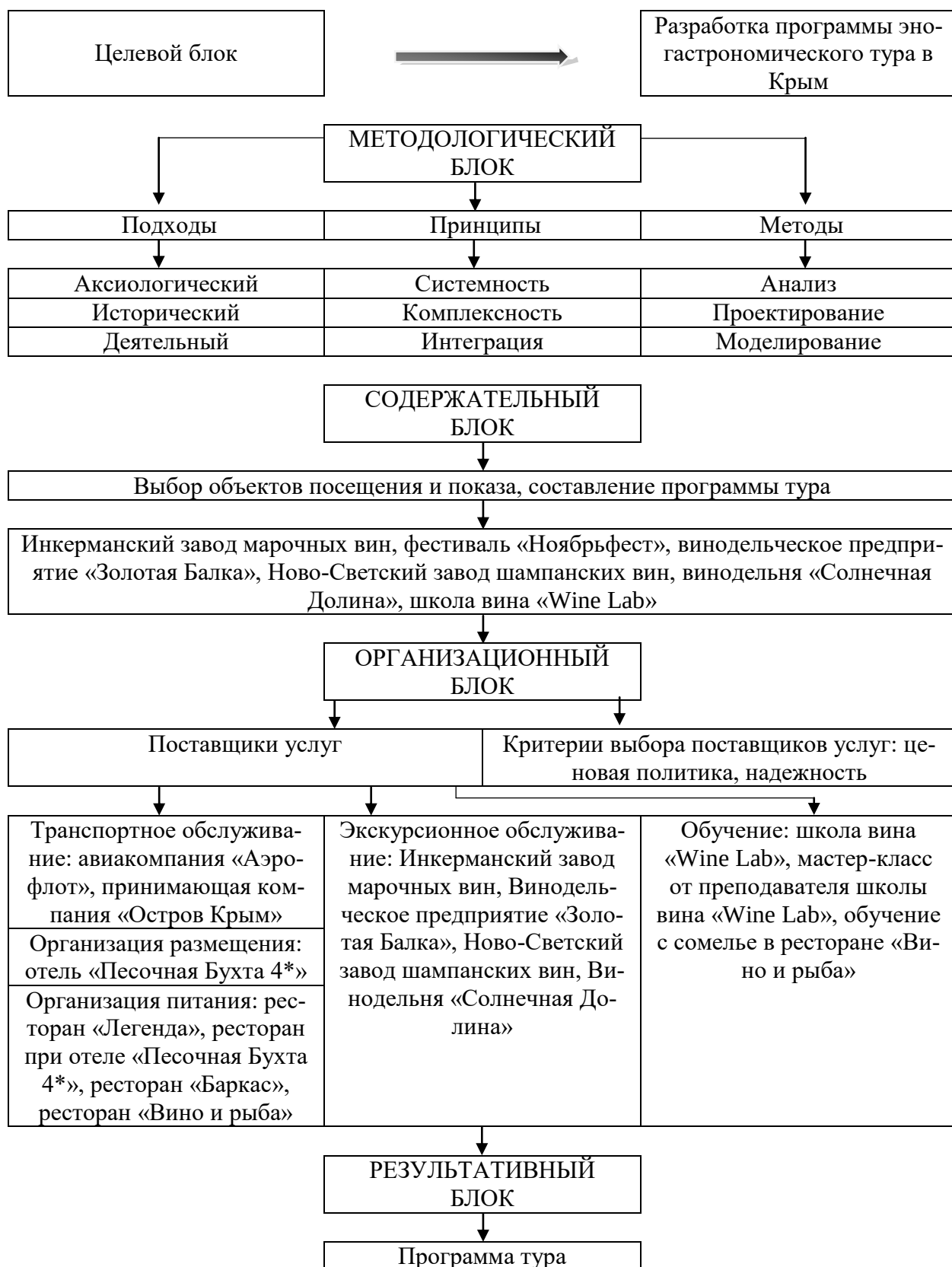


Рисунок 9 – Модель эногастрономического тура «Винная столица России»

Принципами реализации модели выступают системность (тур как система), комплексность (целостность процесса разработки и реализации тура) и интеграция (установление оптимальных связей).

3) Содержательный блок обозначен изучением истории и культуры Крыма как туристской дестинации, оценкой и выбором объектов, связанных с виноделием и гастрономией. На основе результатов исследования винного и гастрономического наследия Крыма были отобраны наиболее attractive объекты.

4) Организационный блок обусловлен выбором организаций-партнеров для осуществления трансфера, размещения, питания, экскурсионного обслуживания, оказания прочих услуг. При этом основными критериями выбора поставщиков являются ценовая политика и надежность.

5) Результативный блок представлен программой тура. Более подробное описание программы тура представлено в п. 2.2.

При разработке программы эногастрономического тура «Винный ноябрь» были учтены требования безопасности, предъявляемые к туристским услугам на основании государственных стандартов.

2.2 Разработка программы эногастрономического тура в Крым

Эногастрономический тур «Винный ноябрь» – групповой тур. Количество участников тура – 15 человек и один сопровождающий. Это обусловлено насыщенностью программы и индивидуализированным подходом к ее реализации, который не позволит обеспечить качественное обслуживание высокого уровня большому количеству туристов. С другой стороны, следует отметить, что организация подобного туристского путешествия для группы пяти-семи человек не будет рентабельным, так как увеличит стоимость тура в несколько раз.

Продолжительность тура – 5 дней / 4 ночи.

Даты проведения тура с 1 по 5 ноября, поскольку в рамках тура предусмотрено посещение фестиваля «Ноябрьфест» (г. Ялта).

Тур комплексный и предусматривает авиаперелет по маршруту Москва – Симферополь, Симферополь – Москва, а также трансферы на комфортабельном туристическом автобусе с целью посещения таких городов как Инкерман, Ялта, Севастополь и Судак – все они являются центрами гастрономии и виноделия Крыма.

В качестве основных объектов показа выбраны:

- а) в Инкермане – Инкерманский завод марочных вин [17];
- б) в Ялте – посещение фестиваля «Ноябрьфест» [21] на территории вин-завода «Массандра»;
- в) в Севастополе – мастер-класс в школе вина «Wine Lab» [32], винодельческое предприятие «Золотая Балка» [15];
- г) в Судак – Ново-Светский завод шампанских вин [20], винодельня Солнечная Долина [13].

Программа тура представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Программа эногастрономического тура в Крым «Винный ноябрь»

Время	Мероприятия
1-й день – Знакомство с Республикой Крым	
05:30	Сбор группы в аэропорту Шереметьево Регистрация на рейс
07:35-10:20	Вылет из аэропорта Шереметьево Перелет Москва – Симферополь
10:20-11:30	Прибытие в аэропорт Симферополя Встреча с гидом
11:30-11:45	Трансфер из аэропорта до отеля «Песочная Бухта 4*»
11:45-14:30	Размещение в отеле, свободное время
14:30	Сбор группы на ресепшене
14:40-16:10	Трансфер до Инкерманского завода марочных вин
16:20-18:00	Экскурсия по заводу
18:00-18:30	Свободное время
18:30-20:00	Трансфер до отеля «Песочная Бухта 4*»
20:00-21:00	Свободное время

Продолжение таблицы 1

Время	Мероприятия
21:00-23:00	Тематический ужин-знакомство совместно с одним из преподавателей школы вина «Wine Lab» Дмитрием Ковалёвым в ресторане при отеле
2-й день – Экскурсионная программа в Севастополе	
08:00-10:00	Завтрак в отеле «Песочная Бухта 4*»
10:00	Сбор группы на ресепшене
10:20-12:00	Трансфер до школы «WineLab» в Севастополе
12:00-16:00	Обучение в школе вина «Wine Lab»
16:00-16:10	Трансфер до ресторана «Легенда»
16:10-17:30	Обед в ресторане «Легенда»
17:30-18:00	Трансфер до винодельческого предприятия «Золотая Балка»
18:00-19:30	Экскурсия по винодельческому предприятию
19:40-21:10	Трансфер до отеля «Песочная Бухта 4*»
с 21:10	Свободное время
3-й день – Фестиваль «Ноябрьфест»	
08:00-09:00	Завтрак в отеле «Песочная Бухта 4*»
09:10	Сбор группы на ресепшене
09:20-11:00	Трансфер до винзавода «Массандра» в Ялте
11:00-17:00	Посещение фестиваля «Ноябрьфест»
17:00-18:00	Свободное время
18:00-19:40	Трансфер до отеля «Песочная Бухта 4*»
с 19:40	Свободное время
4-й день – Экскурсионная программа в Судакe	
08:00-10:00	Завтрак в отеле «Песочная Бухта 4*»
10:00	Сбор группы на ресепшене
10:00-12:10	Трансфер до Ново-Светского завода шампанских вин
12:20-14:00	Экскурсия по Ново-Светскому заводу шампанских вин
14:00-14:10	Трансфер до ресторана «Вино и рыба»
14:10-15:30	Обед в ресторане «Вино и рыба» и мастер-класс от сомелье ресторана
15:30-16:00	Трансфер до с. Солнечная Долина
16:00-18:00	Экскурсия по винодельне «Солнечная Долина»
18:00-20:00	Трансфер до отеля «Песочная Бухта 4*»
20:00-21:00	Свободное время

Продолжение таблицы 1

Время	Мероприятия
21:00-21:15	Трансфер до ресторана «Баркас»
21:30-23:00	Заключительный ужин в ресторане «Баркас», посвященный окончанию эногастрономического тура по Республике Крым
5-й день – Перелёт в Москву	
08:00-10:00	Завтрак в отеле «Песочная Бухта 4*»
10:00-10:30	Сдача номеров
10:30	Сбор группы на ресепшене
10:45-11:00	Трансфер до аэропорта «Симферополь»
12:50-15:30	Вылет из аэропорта «Симферополь» Перелёт в Москву в аэропорт «Шереметьево»

Информационный лист для туристов, отправляющихся в эногастрономических тур «Винный ноябрь», представлен в приложении Д.

Карта-схема маршрута поездки (по территории Крыма) представлена в приложении Е.

Информация об основных поставщиках услуг представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Информация о поставщиках услуг

Услуга	Название компании	Краткая обоснование выбора компании
Услуга авиаперелета	Авиакомпания «Аэрофлот»	«Аэрофлот» является бесспорным лидером гражданской авиации России, фактическим национальным перевозчиком. Данная авиакомпания выполняет прямые рейсы из Москвы (аэропорт «Шереметьево») в Крым (аэропорт «Симферополь»). «Аэрофлот» располагает самым молодым самолетным парком в мире среди авиакомпаний, эксплуатирующих более ста воздушных судов. Компания имеет на балансе 249 авиалайнеров – самолеты семейства «Airbus A320», A330, «Boeing 737», «Boeing 777» и «Superjet 100» (SSJ100). Аэрофлот является одним из лидеров глобальной отрасли по качеству обслуживания пассажиров.
Услуга размещения	Отель «Песочная Бухта 4*» (г. Симферополь, Крым)	Отель расположен в центре города, имеет сертификацию в 4*. Также в отеле есть собственный конференц-зал, круглосуточная стойка регистрации, лаундж-зона, билетная касса. Отель считается новым, так как работает с 20 июня 2019 г.

Продолжение таблицы 2

Услуга	Название компании	Краткая обоснование выбора компании
Услуги питания	Ресторан при отеле «Песочная Бухта 4*»	Кафе предоставляет завтраки по системе «шведский стол», входящие в стоимость проживания. Также гости могут пообедать и поужинать по системе «A la Carte» за дополнительную плату. Общий рейтинг по каталогу Trip Advisor = 4,97 / 5 Питание 5 / 5 звезд Обслуживание 5 / 5 звезд Чистота 5 / 5 звезд Расположение 4,99 / 5 звезд Соответствует цене 4,99 / 5 звезд Интерьер 4,99 / 5 звезд
	Ресторан «Легенда»	Общий рейтинг по каталогу Trip Advisor = 5 / 5 Питание 5 / 5 звезд Обслуживание 5 / 5 звезд Чистота 5 / 5 звезд Расположение 5 / 5 звезд Соответствует цене 5 / 5 звезд Интерьер 5 / 5 звезд
	Ресторан «Вино и рыба»	Общий рейтинг по каталогу Trip Advisor = 4,96 / 5 Питание 5 / 5 звезд Обслуживание 5 / 5 звезд Чистота 5 / 5 звезд Расположение 4,98 / 5 звезд Соответствует цене 4,99 / 5 звезд Интерьер 4,99 / 5 звезд
	Ресторан «Баркас»	Общий рейтинг по каталогу Trip Advisor = 4,97 / 5 Питание 5 / 5 звезд Обслуживание 5 / 5 звезд Чистота 5 / 5 звезд Расположение 4,99 / 5 звезд Соответствует цене 4,99 / 5 звезд Интерьер 4,99 / 5 звезд
Услуги принимающей компании	Туроператор «Остров Крым»	Туроператор «Остров Крым» работает на рынке более 7 лет. Предлагается весь комплекс экскурсионных услуг круглогодично. В каталоге экскурсионных туров более 40 маршрутов по всему Крыму. В штате бюро только профессиональные экскурсоводы, имеющие свидетельство экскурсовода, выданного Министерством курортов и туризма по Республике Крым. Предлагаются индивидуальные путешествия. Каждая экскурсия разработана специалистами с учетом возможностей и пожеланий клиента. Благодаря четкой работе диспетчерской службы в пунктах реализации экскурсионных билетов в сезон предлагается не менее десяти разнообразных экскурсий ежедневно.

Продолжение таблицы 2

Услуга	Название компании	Краткая обоснование выбора компании
Экскурсионное обслуживание на объектах показа/посещения, дегустации	Инкерманский завод марочных вин	Вина «INKERMAN» отличаются высоким качеством, изысканным благородным вкусом и сложным неповторимым букетом.
	Винодельческое предприятие «Золотая Балка»	«Золотая Балка» входит в список крупнейших винодельческих хозяйств Крыма и Севастополя и единственная из местных виноделен Крыма, мощности которой позволяют производить игристое под одноименным брендом исключительно из собственного винограда.
	Ново-Светский завод шампанских вин	Дом Шампанских вин «Новый Свет» обязан своему основателю – Льву Голицыну, который приобрел имение Новый свет. У Голицына была цель – создать изысканный напиток, что у него и получилось.
	Винодельня «Солнечная Долина»	«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположенная в Крыму.
Услуги организации и проведения мастер-классов, дегустаций	Школа вина «Wine Lab»	Школа работает в Крыму с 2016 г. предлагает собственную программу по подготовке сомелье. Данная школа также проводит индивидуальные и групповые мастер-классы по вину.
	Мастер-класс с сомелье ресторана «Вино и рыба»	Иннокентий Аксёнов – известный сомелье в Крыму. Работает в ресторане «Вино и рыба», проводит обучающие мастер-классы и делится своим опытом.
	Вводный мастер-класс на тему вина с Дмитрием Ковалёвым	Дмитрий Ковалёв – преподаватель с школе вина «Wine Lab». Имеет высшее специальное образование, преподаёт с 2016 г.

Рассмотрим мероприятия программы тура более подробно.

В ходе первого дня запланированы следующие мероприятия: сбор группы в аэропорту Шереметьево в 05:30 и регистрация на рейс, вылет из Москвы (аэропорт Шереметьево) в Симферополь в 07:35, длительность перелета составляет 2 ч 45 мин. В Симферополь (аэропорт «Симферополь») самолет прилетает в 10:20. С Москвой в Крыму временной разницы нет. Время, отведенное туристам на прохождение паспортного контроля и поиск багажа, – примерно один час. В 11:30 запланирована встреча группы с представителем принимающей компании.

В аэропорту «Симферополь» туристов будет ждать микроавтобус марки «Mercedes-Benz» вместимостью до 20 человек, предоставленный принимающей компанией «Остров Крым». Микроавтобус доставит группу в парк-отель «Песочная Бухта 4*» [22].

Парк-отель «Песочная Бухта 4*» расположен в Севастополе и подходит для обслуживания корпоративных клиентов. Здесь работает конференц-зал до 100 человек и комната переговоров на 20 человек. Парк-отель располагается на первой береговой линии, в 300 м от заповедника «Херсонес Таврический», на закрытой охраняемой территории площадью 4 га с пляжем и большим парком-дендрарием. Сейчас комплекс работает и как отель и как традиционный пансионат. Закрытая, охраняемая территория гостиничного комплекса (план территории) – 4 000 кв. м вечнозеленого парка, который начинается от галечного пляжа и окружает отель со всех сторон, при этом он располагается совсем недалеко от центра города (15 мин на машине).

Парк-отель «Песочная Бухта» предлагает гостям дополнительные услуги:

- экскурсионные программы;
- трансфер в аэропорт;
- прокат машин;
- мангальная зона;
- мини-зоопарк;
- площадки для пляжного волейбола;
- заказ цветов и презентов;
- аренда объектов инфраструктуры;
- собственный пляж;
- два открытых бассейна;
- фитнес-клуб;
- пользование услугами СПА-комплекса;
- детская комната и уличная площадка для детей;
- анимация для детей и взрослых, вызов такси.

Гостиничный комплекс «Песочная Бухта» Севастополь состоит из четырех корпусов: «Гермес», «Посейдон» и «Одиссей» (повышенная комфортность) и эконом-корпуса «Антей» 3*. Предлагается комфортный отдых и проживание в различных типах номеров от класса «стандарт» до класса «люкс». На рисунке 10 представлен фасад одного из корпусов парк-отеля «Песочная Бухта».



Рисунок 10 – Парк-отель «Песочная Бухта 4*»

Участники тура размещаются в отеле в двухместных номерах в корпусе «Гермес» категории «Standard» с двумя односпальными кроватями (см. рисунок 11). В номерах установлен кондиционер, телевизор с плоским экраном и спутниковыми каналами, бесплатный Wi-Fi, шкаф для одежды, пуф, стулья, письменный стол, сейф, зеркало, электрический чайник, мини-холодильник. К услугам гостей комплементарный чай, кофе или вода; средства гигиены и тапочки, доставка еды и напитков в номер, внутренняя телефония, а также побудка. В каждом номере есть балкон с видом на море или двор. В стоимость размещения входит завтрак.



Рисунок 11 – Дизайн двухместного номера категории «Standart» в парк-отеле «Песочная Бухта 4*»

Для гостей парк-отеля «Песочная Бухта» работает ресторан и летнее панорамное кафе «Тритон», где обслуживание осуществляется по меню «A-la Carte». Меню в обоих заведениях отличается. На рисунке 12 представлена фотография зала ресторана парк-отеля.

Ресторан «Песочная Бухта» славится закрытым залом, террасой с изумительным видом на бухту и музей-заповедник «Херсонес Таврический», а также открытой летней площадкой. Подаются блюда европейской и русской кухни. В ресторане имеются две отдельные зоны: «A-la Carte», где производится обслуживание по меню и зона, где накрываются завтраки, обеды и ужины для проживающих в отеле.

Что касается кафе «Тритон», то оно расположено на границе парковой и пляжных зон в восточной части отеля. Несмотря на то, что Севастополь

считается морским городом, кафе с хорошим панорамным видом здесь встречается не так уж часто.



Рисунок 12 – Ресторан отеля «Песочная Бухта 4*»

Экскурсионная программа первого дня предусматривает посещение города Инкерман, где располагается Инкерманский завод марочных вин (см. рисунок 13). Здесь участники тура познакомятся с историей завода, а специалисты завода в свою очередь раскроют секреты производства вина, поделятся уникальными практическими знаниями. Обязательным пунктом программы станет дегустация, во время которой участники смогут в полной мере оценить вкус и качество натуральных вин «Inkerman», рожденных в уникальных климатических условиях Крыма.

Вечером первого дня туристов ждет сюрприз в виде тематического ужина-знакомства совместно с одним из преподавателей школы вина «Wine Lab» Дмитрием Ковалёвым. Дмитрий поделится своим опытом и проведет вводный мастер-класс на тему вина в конференц-зале отеля «Песочная Бухта 4*».



Рисунок 13 – Инкерманский завод марочных вин

На второй день запланировано обучение в школе вина «Wine Lab» в Севастополе (см. рисунок 14).

«Wine Lab» – школа, работающая в Крыму с 2016 г., которая предлагает собственную программу по подготовке сомелье. Данная школа также проводит индивидуальные и групповые мастер-классы по вину. Благодаря мастер-классу, участники тура научатся:

- дегустировать и сервировать вина;
- различать в бокале десятки сортов и стилей;
- разбираться в классификации вин Франции, Италии, Испании, других стран Европы и Нового Света;
- понимать изнутри «кухню» возрождающегося российского виноделия;
- разбираться в сочетаемости вин и блюд;
- составлять винные карты;
- читать этикетки и короткие винные тексты на разных языках;

- проводить винные дегустации, конкурсы, игры.

Обучение будет длиться четыре часа с учетом перерыва на кофе-брейк. В конце обучения каждый из участников получит памятный подарок от школы сомелье «Wine Lab».



Рисунок 14 – Школа «Wine Lab»

После обучения участники заезжают в ресторан «Легенда», где могут попробовать любые изыски местной крымской кухни: знаменитое розовое варенье-чай из крымский трав, сарму крымско-татарскую, кубите крым-чаков и т.д.

Далее участники тура отправляются на винодельческое предприятие «Золотая Балка» (см. рисунок 15), находящееся в 30 минутах от школы «Wine Lab».

«Золотая Балка» входит в список крупнейших винодельческих хозяйств Крыма и Севастополя и единственная из виноделен Крыма, мощности которой

позволяют производить игристое под одноименным брендом исключительно из собственного винограда. Производство данного винодельческого предприятия расположено на земле, содержащей известковый (карбонатный) чернозем. Меловые отложения обеспечивают здешним виноградникам великолепный дренаж и богатство минеральных оттенков, которыми славятся лучшие игристые вина мира. Особый микроклимат, природная регуляция влажности, аккумуляция тепла, оптимальная среднегодовая температура - все это создает идеальные условия для выращивания лучшего винограда для производства игристых вин. Здесь участников программы тура ждет экскурсия по предприятию, а также предусмотрена дегустация.



Рисунок 15 – Винодельческое предприятие «Золотая Балка»

На третий день запланировано посещение фестиваля «Ноябрьфест» в Ялте (см. рисунок 16). Фестиваль проводится ежегодно в период с первого по третье ноября и предусматривает насыщенную программу в третий день своего проведения.



Рисунок 16 – Фестиваль «Ноябрьфест»

Программа фестиваля «Ноябрьфест», проводимого в 2019 г., представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Программа фестиваля «Ноябрьфест»

Время	Мероприятие
11:00	Начало работы Фестиваля, встреча гостей.
12:00 – 12:15	Открытие фестиваля. Торжественное открытие, приветственные слова почетных гостей Фестиваля.
12:00 – 16:00	Концертно-развлекательная площадка. Выступления групп Darina 's Band и ШнАпS Band, неон-стоп работа ведущего на главной сцене фестиваля, конкурсы, розыгрыши призов и подарков.
12:00 – 16:00	Интерактивная площадка. Крымские хэнд-мейд производители, изготовители сувениров, изделий винной тематики, мастера-ремесленники проведут мастер-классы для гостей Фестиваля.
12:00, 14:00	Мастер-класс по винной гризайли (живопись вином).
12:00, 14:00	Мастер-класс по декорированию винных бутылок цветами.

Продолжение таблицы 3

Время	Мероприятие
13:00, 15:00	Мастер-класс по изготовлению сувенира из морских камней.
13:00	Мастер-класс по квиллингу (изготовление винограда из бумаги).
15:00	Мастер-класс по акварельной монотипии (печатать растениями внутри стеклянных предметов).
16:00 – 17:00	Выступление хэдлинера фестиваля. Концерт группы UMA2RMAN.

Четвертый день программы тура предусматривает посещение Ново-Светского завода шампанских вин в Судак (см. рисунок 17). Экскурсовод расскажет об истории завода, уникальных и элитных винах предприятия. Также будет проведена дегустация.



Рисунок 17 – Ново-Светский завод шампанских вин

Далее группе предлагается отобедать в ресторане «Вино и рыба». Здесь также будет возможность познакомиться с сомелье данного заведения, который раскроет секреты подачи вина к определенным блюдам.

Далее группа направляется в село Солнечная Долина рядом с Судакom. Здесь находится винодельня «Солнечная Долина» (см. рисунок 18).

«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположенная в Крыму. В 2018 г. предприятию исполнилось 130 лет. Виноградники «Солнечной Долины» находятся в особой микроне полуострова Крым рядом с мысом Меганом и окружены со всех сторон горами и морем. Высокие среднегодовые температуры, практически полное отсутствие осадков (до 300 мм в год) и сильные жаркие ветра, песчано-кремниевые почвы с соляными горизонтами – все эти факторы создают уникальные условия для виноделия в этой местности. Общая площадь виноградников «Солнечной Долины» составляет более 400 га, на которых выращивается более 50 как автохтонных, так и европейских сортов винограда. Здесь участники тура ждут экскурсия по винодельне и дегустация разных сортов вин.



Рисунок 18 – Винодельня «Солнечная Долина»

Вечером для туристов организуется заключительный ужин в ресторане «Баркас» недалеко от парк-отеля «Песочная Бухта 4*», посвященный окончанию эногастрономического тура. Здесь каждый из группы поделится своими впечатлениями о поездке, расскажет, чему научился. На заключительном ужине вручаются сертификаты об участии в туре.

На следующий день туристы завтракают в ресторане отеля «Песочная Бухта 4*». После чего выезжают из отеля в аэропорт «Симферополь». Трансфер до аэропорта «Симферополь» осуществляется на микроавтобусе марки «Mercedes-Benz» транспортной компании «Крым-транс». Вылет туристов в Москву в 12 ч 50 мин. Рейс осуществляется авиакомпанией «Аэрофлот».

В Москву группа прилетает в аэропорт «Шереметьево» в 15 ч 30 мин по московскому времени.

Разработанная программа тура «Винная столица России» имеет практическую ценность, поскольку поможет расширить ассортимент предложения туроператоров, формирующих и реализующих туры в Республику Крым. В частности, разработанная нами программа предлагается к внедрению в деятельность туроператора «Simple Wine Travel». Туроператор «Simple Wine Travel» зарегистрирован в едином федеральном реестре туроператоров под номером МТЗ 000443. Финансовое обеспечение компании составляет 30 000 000 руб. Данный туроператор является лидером на рынке эногастрономического туризма.

Разработанная программа тура «Винный ноябрь» является инновационной, поскольку не имеет аналогов на российском рынке туризма. Кроме того, можно предположить, что предлагаемая программа эногастрономического тура «Винная столица России» может поспособствовать продвижению Крыма как направления эногастрономических туров для профессионалов винной отрасли на российском рынке.

2.3 Расчет стоимости эногастрономического тура в Крым

Расчет стоимости эногастрономического тура «Винный ноябрь» проводился на группу из 15 человек и одного сопровождающего.

Расчет стоимости проводился методом калькулирования, включающего расчет полной себестоимости турпродукта, а также наценку (комиссию) туроператора. При этом учитываются все затраты туроператора, которые подразделяются на производственные (связанные с формированием турпродукта) и коммерческие (связанные с его продвижением и продажей).

В расчет стоимости тура вошли следующие категории затрат:

а) Затраты по приобретению прав на услуги сторонних организаций, используемые при производстве турпродукта:

1) Транспортные расходы:

- авиаперелеты «Москва – Симферополь» и «Симферополь- Москва»;
- трансферы из аэропорта «Симферополь» в гостиницу и из гостиницы в аэропорт «Симферополь»;

2) размещение в двухместных номерах категории «Standard» в отеле «Песочная Бухта» категории 4* (стоимость размещения включает завтраки по системе «шведский стол»);

3) экскурсионное обслуживание (включая стоимость входных билетов на объекты показа);

4) услуги предприятий общественного питания (предусмотренные по программе);

5) Расходы на обучение:

- в школе сомелье «Wine lab», памятные подарки; мастер-класс от преподавателя школы;

- в ресторане «Вино и рыба» от лучшего сомелье Крыма;

6) услуги принимающей компании «Остров Крым»: услуги сопровождения (гид-экскурсовод) и услуги трансфера;

7) страхование;

8) сертификаты об участии в туре.

б) Затраты, связанные с деятельностью производственного персонала (оплата труда менеджеров туроператорской компании).

в) Накладные расходы (командировочные расходы, стоимость услуг связи, расходы на коммунальные услуги, обслуживание офисной техники, затраты, связанные с разработкой нового направления, прочие расходы).

г) Коммерческие затраты – затраты на продвижение и продажи нового турпродукта.

Каждая из указанных категорий затрат представлена подробнее.

а) Затраты по приобретению прав на услуги сторонних организаций, используемые при производстве турпродукта:

1) Авиаперелеты «Москва – Симферополь» и «Симферополь – Москва» осуществляются регулярными рейсами авиакомпанией «Аэрофлот». Нами был выбран авиатариф «Эконом», который является одним из дешевых. Регистрация пассажиров на рейс начинается за 1,5-2 ч и заканчивается за 30 мин до вылета. Сама регистрация проходит на общей стойке регистрации. Доставка пассажиров эконом-класса к трапу авиалайнера осуществляется на комфортабельном автобусе. В стоимость перелета включено питание и напитки на борту самолета, провоз багажа и ручной клади, комфортабельное размещение без выбора места, без возможности изменения даты вылета. Стоимость билета «Москва – Симферополь» составляет 5 610 руб. на человека, «Симферополь – Москва» – 5 710 руб. на человека.

2) По программе тура планируется размещение в отеле «Песочная бухта 4*» четыре ночи. Размещение предлагается в двухместных номерах категории «Standard». В номерах есть все удобства. Также в каждом номере есть балкон с видом на море или двор. В стоимость размещения входит завтрак. Стоимость размещения составляет 10 080 руб. на одного человека.

3) Расчет затрат на экскурсионное обслуживание представлен в таблице 4.

Таблица 4 – Расчет затрат на экскурсионное обслуживание по программе эногастрономического тура «Винный ноябрь»

Наименование экскурсии	Стоимость на одного человека в руб.	Стоимость на группу в руб.
Экскурсия по инкерманскому заводу марочных вин	750	11 250
Экскурсия по винодельческому предприятию «Золотая Балка»	950	14 250
Экскурсия по Ново-Светскому заводу шампанских вин	800	12 000
Экскурсия по винодельне «Солнечная Долина»	840	12 600
Итого	3 340	50 100

4) Стоимость тематического ужина-знакомство совместно с одним из преподавателей школы вина «Wine Libe» Дмитрием Ковалёвым в ресторане при отеле «Песочная Бухта 4*» – 3 500 руб. с человека. Заключительный ужин в ресторане «Баркас», посвященный окончанию эногастрономического тура по Республике Крым стоит 3 300 руб. с человека. Стоимость обедов в ресторанах «Легенда» и «Вино и Рыба» обойдется в 2 500 руб. каждый. Итого общая стоимость услуг предприятий общественного питания по программе тура составит 11 800 руб. с человека.

5) Расчет затрат на обучение представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Расчет затрат на обучение по программе эногастрономического тура «Винный ноябрь»

Наименование	Стоимость на одного человека в руб.	Стоимость на группу в руб.
Обучение в школе вина «Wine Lab»	4 000	60 000
Мастер-класс от преподавателя школы «Wine Lab»	3 450	51 750
Обучение в ресторане «Вино и Рыба» от сомелье	1 700	25 500
Итого	9 150	137 250

6) В стоимость тура закладываются услуги сопровождающего от принимающей туроператорской компании «Остров Крым» [31], который будет

сопровождать туристов от начала и до конца их путешествия. Также сюда будут включены и услуги трансфера. Затраты на размещение и питание сопровождающего при работе с группой на маршруте по программе тура включены в этот пункт. Общая стоимость услуг составит 150 000 руб.

7) Дополнительными расходами является оформление медицинской страховки, стоимость которой составит 1 528 руб. на человека. Оформление страховок планируется осуществить в страховой компании «Росгосстрах».

8) Сертификаты об участии в туре каждому участнику обойдутся в 250 руб.

б) Оплата труда менеджеров туроператорской компании составит 35 000 руб.;

в) Накладные расходы рассчитываются путем сложения следующих показателей:

- командировочные расходы – 20 000 руб.;
- стоимость услуг связи – 350 руб.;
- расходы на коммунальные услуги – 2 500 руб.;
- обслуживание офисной техники – 1 800 руб.;
- затраты, связанные с разработкой нового направления – 3 900 руб.;
- прочие расходы включают разработку и печать информационных листов для туристов и программ тура – 2 500 руб.;
- затраты на непредвиденные расходы (поломки автотранспорта, различных задержек и решения непредвиденных ситуаций) – 25 000 руб.

г) Коммерческие затраты составляют 28 000 руб.

При расчете стоимости тура учтем комиссию туроператорской компании, которая составит 10 %. Комиссия турагентам не учитывается, так как предполагается бронирование и заказ тура напрямую у туроператорской компании (в виду специфичности предлагаемого турпродукта). Расчет стоимости эногастрономического тура «Винный ноябрь» представлен в таблице 6.

Таблица 6 – Расчет стоимости эногастрономического тура «Винный ноябрь»

Категория затрат	Наименование	Стоимость на одного человека в руб.	Стоимость на группу в руб.
Услуги авиаперелета	Авиабилеты Москва – Симферополь	5 610	84 150
	Авиабилеты Симферополь – Москва	5 710	85 650
Услуги размещения	Отель «Песочная Бухта 4*»	10 080	151 200
Услуги предприятий общественного питания	Ресторан отеля «Песочная Бухта 4*» Ресторан «Баркас» Ресторан «Легенда» Ресторан «Вино и Рыба»	11 800	177 000
Услуги принимающей компании «Остров Крым»	Услуги сопровождающего Услуги трансфера	10 000	150 000
Услуги экскурсионного обслуживания	Организация экскурсионного обслуживания	3 340	50 100
Организация обучения	Организация обучения	9 150	137 250
Страхование	Медицинская страховка	1 528	22 920
Сертификаты об участии в туре	Сертификаты об участии в туре	250	3 750
Накладные расходы	Разработка информационного листа и программы тура	104	1 550
	Печать информационных листов и программ тура	104	1 550
	Затраты на непредвиденные расходы	1 667	25 000
	Командировочные расходы	1 334	20 000
	Стоимость услуг связи	24	350
	Расходы на коммунальные услуги	167	2 500
	Обслуживание офисной техники	120	1 800
	Затраты, связанные с разработкой нового направления	260	3 900
Затраты, связанные с деятельностью производственного персонала	Оплата труда менеджеров туроператорской компании	2 334	35 000
Коммерческие затраты	Затраты на продвижение и продажи нового турпродукта.	1 867	28 000
Итого без комиссии		65 449	981 735
Итого с комиссией (10%)		71 993	1 079 895

Таким образом, стоимость эногастрономического тура «Винный ноябрь» составит 71 993 руб. на одного человека при условии набора группы из 15 человек и одного сопровождающего. Округляя до целых, можно установить цену продажи в размере 72 000 руб. на одного человека при условии набора группы из 15 человек.

Также нами были разработаны рекомендации для туроператора «Simple Wine Travel» по продаже и продвижению тура «Винный ноябрь»:

- 1) Проинформировать на сайте о данном туре в разделе «Новые направления».
- 2) Разместить информацию о туре «Винный ноябрь» в социальных сетях, в которых зарегистрирован данный туроператор. Таковыми являются: Facebook и Instagram.
- 3) Заняться продвижением Российской Федерации в целом в качестве направления эногастрономии. Предлагается выдвинуть PR-статьи про эногастрономический туризм в Крыму.
- 4) Сделать рассылку коммерческого предложения компаниям, которые занимаются продажей вина российских производителей также будет целесообразно.

Заключение

Туристская индустрия с каждым годом всё больше влияет на мировую экономику. Туризм является интегрирующим элементом в коммуникации людей разных культур, национальностей, вероисповеданий. Возрастает количество туристов, возникают новые виды и направления туризма. Одним из них является эногастрономический туризм.

В результате выполнения работы нами были сделаны следующие выводы:

1) Эногастрономический туризм является развивающимся направлением путешествий, которое открывают туристам возможность «окупнуться» в имеющий тысячелетнюю историю мир вина. Эногастрономические туры позволяют насладиться кухней и напитками разных регионов, стран и континентов, для каждого из которых характерны свои кулинарные и винодельческие особенности. Это возможность почувствовать «вкус» культуры и традиций стран, которые веками оттачивали мастерство кулинарии и виноделия.

2) На российском рынке туризма предложение эногастрономических туров очень ограничено. На рынке работают всего одна туроператорская компания, специализирующаяся на эногастрономическом и винном туризме. Ряд туроператоров организуют подобные путешествия под заказ. Основными странами эногастрономического туризма являются, как правило, Италия и Франция. По мнению большинства туристов, Россия не имеет такого большого спроса на рынке эногастрономических туров. По нашему мнению, это связано с недостатком развития данного вида туризма в России для совершения эногастрономического путешествия, поскольку страна обладает необходимыми ресурсами для развития данного направления путешествий.

3) Также проведенное исследование показало, что на российском туристском рынке мало предложений специализированных программ туров по России, которые совмещают гастрономию и вино воедино.

4) Анализ туристского потенциала Крыма показал, что это регион с богатой историей и культурой, в которой эногастрономия занимает важнейшее ме-

сто. Регионы Республики Крым со своими многовековыми традициями виноделия, культуры вина и прославленных на весь мир вин имеют высокую репутацию и качество, которое является неоспоримым конкурентным преимуществом, как в сфере винопроизводства, так и в сфере эногастрономического туризма.

Изучив особенности спроса и предложения на российском рынке туризма, туристский потенциал Крыма и предложения туроператоров, специализирующихся на эногастрономическом и винном туризме, мы пришли к выводу о необходимости разработки эногастрономического тура в Крым.

В рамках работы составлены модель и программа эногастрономического тура в Крым. Предлагаемое название – «Винный ноябрь». Тур разработан для группы. По способу передвижения является комплексным и включает авиаперелет и трансфер на микроавтобусе. Продолжительность тура 5 дней / 4 ночи. Программа тура включает посещение таких городов, как Севастополь, Судак, Инкерман, Ялта. Стоимость тура составляет 72 000 руб. на одного человека при условии набора группы из 15 человек и одного сопровождающего.

Разработанный тур представляет собой уникальный туристский продукт, который позволит, в том числе, группе компаний «Дионис» повысить квалификацию своих сотрудников и расширить ассортимент предложения туроператоров, формирующих и реализующих туры в Республику Крым.

В связи с этим можно предположить, что программа эногастрономического тура «Винный ноябрь» может поспособствовать продвижению страны как направление для профессионалов на российском рынке.

Глоссарий

Гастрономия – наука, изучающая связь между культурой и пищей.

Гастрономический туризм – это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюдо или продукт.

Дегустатор – специалист, определяющий на вкус качество продукта.

Дестинация – географическая территория, имеющая определенные границы, которая может привлекать и удовлетворять потребности достаточно широкой группы туристов.

Кавист – специалист по продаже вина.

Краудфандинг – это популярный способ привлечь инвестиции на какой-нибудь коммерческий или же культурологический проект.

Ресторатор – создатель, владелец ресторана (сети ресторанов).

Сомелье – работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту. Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана.

Тенизация (теневая экономика) – экономическая деятельность, скрывающаяся от общества и государства, находящаяся вне государственного контроля и учёта.

Терруар – совокупность почвенно-климатических факторов и особых характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоёмов, лесных массивов и т.д.).

Туризм – временные выезды (путешествия) граждан Российской Федерации, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее - лица) с постоянного места жительства в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране (месте) временного пребывания.

Туризм внутренний – туризм в пределах территории Российской Федерации лиц, постоянно проживающих в Российской Федерации.

Туризм выездной – туризм лиц, постоянно проживающих в Российской Федерации, в другую страну.

Туризм въездной – туризм в пределах территории Российской Федерации лиц, не проживающих постоянно в Российской Федерации.

Туризм международный – туризм выездной или въездной.

Турист – лицо, посещающее страну (место) временного пребывания в лечебно-оздоровительных, рекреационных, познавательных, физкультурно-спортивных, профессионально-деловых и иных целях без занятия деятельностью, связанной с получением дохода от источников в стране (месте) временного пребывания, на период от 24 часов до 6 месяцев подряд или осуществляющее не менее одной ночевки в стране (месте) временного пребывания.

Туристская индустрия – это совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, объектов санаторно-курортного лечения и отдыха, объектов общественного питания, объектов и средств развлечения, объектов познавательного, делового, лечебно-оздоровительного, физкультурно-спортивного и иного назначения, организаций, осуществляющих туроператорскую и турагентскую деятельность, операторов туристских информационных систем, а также организаций, предоставляющих услуги экскурсоводов (гидов), гидов-переводчиков.

Туристская инфраструктура – это комплекс действующих сооружений и сетей производственного, социального и рекреационного назначения, предназначенный для функционирования сферы туризма, обеспечивающий нормальный доступ туристов к туристским ресурсам и их надлежащее использование в целях туризма, а также обеспечение жизнедеятельности предприятий индустрии туризма.

Туристские ресурсы – природные, исторические, социально-культурные объекты, включающие объекты туристского показа, а также иные объекты, способные удовлетворять духовные и иные потребности туристов, содействовать

поддержанию их жизнедеятельности, восстановлению и развитию их физических сил.

«Эно» – приставка к сложным словам, имеющим отношение к вину, виноделию.

Эногастрономический туризм – это путешествие по странам и континентам для знакомства с особенностями местной кухни и напитками, кулинарными традициями, с целью отведать уникальные для приезжего человека блюда или продукты.

Эногастрономия – это искусство выбора вина, которое наилучшим образом подходит к тому или иному блюду.

Энология – наука о вине.

Энотрия – страна вина, местность в юго-западной части Южной Италии, где вино с древнейших времен возделывается в огромном количестве.

Энофил – человек, который любит вино, наслаждается этим напитком как гурман, но при этом не является профессионалом.

Список использованных источников

- 1 Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Текст с изменениями и дополнениями на 2019 год. [Электронный ресурс]: официальный сайт. – URL: <https://clck.ru/LvbLa> (дата обращения: 10.01.2020).
- 2 ГОСТ Р 50690-2000 «Туристские услуги. Общие требования». – М. : Стандартинформ, 2016. – 157 с.
- 3 ГОСТ Р 50681–2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг» – М. : Стандартинформ, 2016. – 372 с.
- 4 ГОСТ Р 54604–2011 «Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования» – М. : Стандартинформ, 2016. – 162 с.
- 5 Бабкин А. В. Специальные виды туризма: учеб. пособие для вузов / – М. : МАБиУ, 2017. – 186 с.
- 6 Боголюбов В. С., Орловская В. П. Экономика туризма: учеб. пособие для вузов / – 2-е изд. – М. : Академия, 2016. – 192 с.
- 7 Джозеф Р. Винный туризм: Гид путешественника / – М. : ВВРГ, 2018. – 384 с.
- 8 Ефимов С. Л., Кучер Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. Изд. 3. – М. : Росконсульт, 2016. – 512 с.
- 9 Макаренко С. Н., Саак А.Э. История туризма / – Таганрог: Издательство ТРТУ, 2019. – 94 с.
- 10 Стивенсон Т. Вино: Справочное издание по винам мира / – М. : РОСМЭН-ПРЕСС, 2016. – 600 с.
- 11 Классификация гастрономического туризма [Электронный ресурс] // Туристический словарь. Гастрономический монотуризм. – URL: <https://clck.ru/LvbV3> (дата обращения: 03.01.2020).
- 12 Эногастрономический туризм в Республике Крым [Электронный ресурс] // Винные туры. – URL: http://www.vinotur.ru/html/Articles/Art_1.html (дата обращения: 16.11.2019).

- 13 Винодельня «Солнечная Долина» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <https://sunvalley1888.ru> (дата обращения: 03.01.2020).
- 14 Винодельческие Вести [Электронный ресурс] // Искусство виноделия в России. – URL: <https://clck.ru/LvbbbB> (дата обращения: 12.12.2019).
- 15 Винодельческое предприятие «Золотая Балка» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <http://zolotaiabalka.ru> (дата обращения: 03.01.2020).
- 16 Гастрономический туризм в Крыму [Электронный ресурс] // сайт о вкусных путешествиях по Республике Крым. – URL: <https://travelcrimea.com/gastroturizm> (дата обращения: 16.11.2019).
- 17 Инкерманский завод марочных вин [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <http://inkerman.ru> (дата обращения: 03.01.2020).
- 18 Магазин Путешествий [Электронный ресурс] // официальный сайт туроператора. – URL: <https://magput.ru> (дата обращения: 11.11.2019).
- 19 Международная организация виноградарства и виноделия [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <http://www.oiv.int> (дата обращения: 25.11.2019).
- 20 Ново-Светский завод шампанских вин [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <http://nsvet-crimea.ru> (дата обращения: 03.01.2020).
- 21 Ноябрьфест [Электронный ресурс] // фестиваль эногастрономии в Крыму. – URL: <https://crimea.transfersales.ru> (дата обращения: 03.01.2020).
- 22 Парк-отель «Песочная Бухта 4*» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <https://sandbay.ru/uslugi-otelya> (дата обращения: 25.12.2019).
- 23 Меню ресторана «Баркас» [Электронный ресурс] // официальный сайт ресторана. – URL: <https://www.barkas-sevastopol.ru> (дата обращения: 03.01.2020).
- 24 Меню ресторана «Вино и Рыба» [Электронный ресурс] // официальный сайт ресторана. – URL: <https://www.vinoiryba.ru> (дата обращения: 10.01.2020).
- 25 Меню ресторана «Легенда» [Электронный ресурс] // официальный сайт ресторана. – URL: <http://restaurant-legenda.ru> (дата обращения: 03.01.2020).

26 Русское Вино [Электронный ресурс] // винодельческие регионы России. – URL: <https://russianvine.ru/winemaking-regions> (дата обращения: 12.12.2019).

27 СВ -Астур [Электронный ресурс] // винный туризм в Крыму. – URL: <https://svastour.ru/krim.htm> (дата обращения: 11.12.2019).

28 Страховая компания «Росгосстрах» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <https://www.rgs.ru> (дата обращения: 10.01.2020).

29 Туристские ресурсы [Электронный ресурс] // энциклопедия «Традиция» – URL: <https://clck.ru/Lvbi4> (дата обращения: 25.11.2019).

30 Транспортная компания «Крым Транс» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <https://crimean-trans.ru> (дата обращения: 03.01.2020).

31 Туроператор «Остров Крым» [Электронный ресурс] // официальный сайт туроператора. – URL: <http://o-crimea.ru> (дата обращения: 10.01.2020).

32 Школа вина «Wine Lab» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <https://nashevino.ru> (дата обращения: 03.01.2020).

33 Association for Culture and Tourism Exchange [Электронный ресурс] // официальный сайт международной Ассоциации культурного и туристского обмена. – URL: <https://act.world/overview> (дата обращения: 25.11.2019).

34 Drinktime [Электронный ресурс] // независимый информационный ресурс по алкогольному бизнесу. – URL: <https://clck.ru/Lvbkn> (дата обращения: 25.11.2019).

35 «Duty Free» [Электронный ресурс] // официальный сайт. – URL: <https://df-ru.ru> (дата обращения: 12.12.2019).

36 Food Service [Электрон. ресурс] // аналитический журнал о рынке питания вне дома. – URL: <https://www.food-service.ru> (дата обращения: 25.11.2019).

37 Grand Cru [Электронный ресурс] // официальный сайт винотек. – URL: <http://www.grandcru.ru> (дата обращения: 27.11.2019).

38 Great Wine Capitals Global Network [Электронный ресурс] // великие винные столицы мира. – URL: <http://www.greatwinecapitals.com> (дата обращения: 27.11.2019).

39 Heag [Электронный ресурс] // портал о туризме, отдыхе, гостиницах. – URL: <http://www.heag.cn> (дата обращения: 27.11.2019).

40 Simple Wine Travel [Электронный ресурс] // официальный сайт туроператора. – URL: <http://www.simpletravel.ru> (дата обращения: 12.12.2019).

41 Startour [Электронный ресурс] // официальный сайт туроператора. – URL: <https://startour.ru> (дата обращения: 11.11.2019).

42 Why Why Wine [Электронный ресурс] // независимое электронное СМИ по винной тематике. – URL: <http://whywhywine.ru> (дата обращения: 12.12.2019).

Приложения

Приложение А

Туристская карта Крыма



Рисунок А.1 – Карта Республики Крым для туристов

Приложение Б

Программа тура от туроператора «SimpleWineTravel» под названием «Винная провинция на юге России. Лефкадия - русская Тоскана»

1-й день
Прилет в аэропорт г. Анапы
Трансфер на винодельню
Обед
Экскурсия с посещением виноградников, питомника декоративных культур, лавандовых полей, трюфельной плантации, прогулка по мостику долголетия и насыпному острову на озере, а также посещение музея виноделия, где собрана уникальная коллекция экспонатов
Дегустация вин и сыров собственного производства
Ужин
Просмотр фильма во французском саду
2-й день
Завтрак
Посещение винодельческого комплекса и винной лаборатории
Обед
Посещение подвалов винодельни, обзор гос. коллекции вин и коньяков со всех республик СССР, дегустация вин производства
Ужин
Трансфер в аэропорт г. Анапа

Приложение В

Программа тура от туроператора «Star Tour» под названием «Широкая масленица в винном краю, где рак свистнул»

1-й день
Бежецк: – обзорная экскурсия по городу Градницы: – экскурсия по музею «Дом поэтов» А. Ахматовой и Н. Гумилева.
2-й день
Весьегонск: – обзорная экскурсия по городу, – краеведческий музей и Музей Рака – народные гулянья с праздничной фольклорной программой «Широкая Весьегонская масленица» – экскурсия на винодельческий завод с дегустацией вина. Отъезд в Москву. Прибытие в Москву вечером, в зависимости от транспортной ситуации.

Описание тура

Уникальный масленичный тур на самый север Тверской обл., в заповедный уголок, где плещется Рыбинское водохранилище и где еще жива подлинная, настоящая Россия. Вы познакомитесь с неповторимым бытом, традициями и самобытностью тихого уголка, называемого «Волжской Сибирью». В Весьегонске посетите уникальный завод по производству клюквенного вина.

Стоимость тура на одного человека в руб., размещение в г. Весьегонск:

гостиница «Дели»:

Двухместный номер эконом (удобства на этаже) – 5 800 рублей.

Двухместный номер люкс (удобства в номере) – 6 500 рублей.

Одноместный номер эконом (удобства на этаже) – 6 500 рублей.

Одноместный номер люкс (удобства в номере) – 7 750 рублей.

Скидка ребенку до 12 лет - 100 рублей.

гостиница «Порт Весьегонск»:

Двухместный номер – 6 900 руб.

Одноместный номер – 7 500 руб.

Скидка на дополнительное место – 400 руб.

Скидка ребенку до 12 лет – 100 руб.

база отдыха «Афанасий»:

Двухместный номер в коттедже (в коттедже: два номера, общая гостиная, ванная, туалет) – 6 900 руб.

Скидка на дополнительное место – 400 руб.

Скидка ребенку до 12 лет – 100 руб.

Стоимость тура на одного человека, в руб., размещение в г. Бежецке:

гостиница «Престиж»:

Двухместный номер – 6 650 руб.

(Однокомнатный двухместный номер со всеми удобствами. В номере: телевизор, 2 односпальные кровати, тумбочки, шкаф, стол и стулья)

Одноместный номер – 6 900 руб.

(Однокомнатный номер со всеми удобствами. В номере: телевизор, односпальная кровать, тумбочка, шкаф, стол и стулья)

Доплата за полулюкс – 1 000 руб. за человека

(Полулюкс - однокомнатный номер со всеми удобствами повышенной комфортности. В номере: одна большая двуспальная кровать, телевизор, холодильник, шкаф, стол и стулья).

Скидка ребенку до 12 лет – 100 руб.

Приложение Г

Программа тура от туроператора «Магазин путешествий» под названием «Винная дорога Крыма на Рождество»

1-й день
<p>Встреча гостей в г. Симферополь:</p> <p>на железнодорожном вокзале с 10:00 до 10:30 (внутренний дворик вокзала, возле фонтана «Голуби»)</p> <p>в аэропорту с 11:30 до 12:00 (справа от выхода из здания терминала (снаружи здания), над выходом – наружная надпись: «Симферополь»).</p> <p>Переезд в Белогорск.</p> <p>Обед (с элементами крымско-татарской кухни).</p> <p>Переезд в Коктебель.</p> <p>Посещение Завода марочных вин «Коктебель» – одного из крупнейших предприятий в России, которое славится своими уникальными столовыми и креплеными винами. На территории завода находится одна из крупнейших мадерных площадок Европы.</p> <p>Размещение в гостинице.</p> <p>Ужин (по желанию, за дополнительную плату).</p>
2-й день
<p>Завтрак в гостинице. Освобождение номеров.</p> <p>Обзорная экскурсия по Феодосии с осмотром могилы И. К. Айвазовского, армянской церкви святого Саркиса, мечети Муфти-Джами, крепостного комплекса Генуэзской крепости и церквей на Карантине, памятника Афанасию Никитину, Фонтана И. К. Айвазовского.</p> <p>По желанию, за дополнительную плату:</p> <p>Предлагаем факультативную экскурсию в картинную галерею И. К. Айвазовского – один из старейших музеев России и первую на юге страны публичную галерею, собрание которой включает уникальные произведения великого русского мариниста и других известных художников (взрослым – 350 руб., ребенку – 175 руб.)</p> <p>Переезд в Судак.</p> <p>Посещение винзавода «Солнечная долина» – одного из старейших российских виноделен полного производственного цикла. Предприятие культивирует более 40 сортов винограда и выпускает десертные, крепкие и сухие вина.</p> <p>На территории завода вы сможете познакомиться с сыроварней «Таврика», которая произ-</p>

<p>водит сыры ручной работы на основе высококачественных фермерских продуктов. В завершении экскурсии Вас ожидает дегустация знаменитых вин и натуральных сыров.</p> <p>Переезд на Южный берег Крыма, путевая экскурсия по дороге.</p> <p>Остановка у храма-маяка Св. Николая Чудотворца.</p> <p>Посещение магазина-кафе «Сыр и вино», где вы сможете попробовать лучший в Крыму кофе, приобрести натуральные сыры и другую продукцию крымских хозяйств, продегустировать и купить вина частных производителей.</p> <p>Размещение в гостинице.</p> <p>Ужин (по желанию, за дополнительную плату).</p>
3-й день
<p>Завтрак в гостинице.</p> <p>Переезд в регион Большой Ялты – самое популярное место отдыха и туризма, путевая экскурсия включает знакомство с историей и достопримечательностями Южного берега Крыма, осмотр живописных горных и морских ландшафтов.</p> <p>Экскурсия в один из старейших научно-исследовательских центров – «Никитский ботанический сад», осмотр уникальной коллекции южных культур, кипарисовой и пальмовой аллеи, бамбуковой рощи, а каждый сезон посещение удивительных выставок цветов: весной – тюльпанов, летом – роз, а осенью – хризантем.</p> <p>Дегустация «Вкусные и полезные дары Никитского сада»: джем из фейхоа, компот из зизифуса, варенье из лепестков розы, джем из инжира, фиточай (или другие продукты по сезону).</p> <p>Экскурсия на винзавод «Массандра» – одно из крупнейших предприятий России и самая известная достопримечательность Ялты. Коллекция вин Массандры (около одного млн бутылок) является крупнейшей в мире и занесена в Книгу рекордов Гиннеса.</p> <p>Переезд в Ялту – курортную столицу Южного берега Крыма, которая по праву носит название «Русская Ривьера». Обзорная пешеходная экскурсия по набережной Ялты: первые гостиницы, старинные улочки, памятник Дама с собачкой, памятник М. И. Пуговкину и др.</p> <p>Предлагаем поужинать в одном из ресторанов на набережной Ялты (за дополнительную плату). Рекомендуем гастро-ресторан «Доктор Виски», пляж-кафе «Ван Гог», «Ракушка Мидяйка», «Крымъ», «Чайка» и др.</p> <p>Самостоятельное возвращение в гостиницу.</p>
4-й день
Завтрак в гостинице. Освобождение номеров.

<p>Переезд в Севастополь, по дороге осмотр Форосской церкви (со смотровой площадки).</p> <p>Переезд в Балаклаву – удивительный городок, прославившийся своим европейским шармом и богатой историей. Обзорная экскурсия по Балаклавской набережной, осмотр Генуэзской крепости Чембало, храма Двенадцати Апостолов и знаменитой бухты Листригонов, воспетой в поэме Гомера «Одиссея».</p> <p>По желанию, за дополнительную плату:</p> <p>предлагаем морскую прогулку по Балаклавской бухте (от 400 руб.)</p> <p>или посещение музея истории Балаклавы (взрослый – 500 руб., ребенок – 250 руб.).</p> <p>Знакомство с одним из интереснейших проектов Крыма – Шампанерией «Терру АРТ» винзавода «Золотая Балка», где вы сможете попробовать и приобрести уникальные игристые и тихие вина. История предприятия начинается с 1889 г. Сегодня производство основано на использовании самого современного европейского оборудования, а продукция изготавливается исключительно из собственного винограда, выращенного на территории уникального севастопольского терруара. Посещение фирменного магазина.</p> <p>Обзорная экскурсия по центру города-героя Севастополя – «города русских моряков», привлекающего гостей своей неповторимой историей и архитектурой. Экскурсия включает посещение Графской пристани, площади Нахимова, мемориала Героической обороны Севастополя 1941-1942 гг., памятника А. И. Казарскому – первого мемориала в городе, Приморского бульвара, знаменитого памятника Затопленным кораблям.</p> <p>По желанию, за дополнительную плату:</p> <p>предлагаем совершить морскую прогулку по Севастопольской бухте с осмотром кораблей Черноморского флота и достопримечательностей города с моря (от 400 руб.).</p> <p>Размещение в одной из гостиниц Севастополя.</p> <p>Ужин (по желанию, за дополнительную плату).</p>
<p>5-й день</p> <p>Завтрак в гостинице. Освобождение номеров.</p> <p>Переезд в Инкерман, путевая информация о Свято-Климентском пещерном монастыре и обзор средневековой крепости Каламита.</p> <p>Посещение «Инкерманского завода марочных вин», который был создан в 1961 г. на базе подземных выработок строительного камня – мшанкового известняка. Предприятие представляет собой производство полного цикла – от приемки винограда до розлива вина в бутылку.</p> <p>Переезд в Бахчисарай – историческую столицу Крымского ханства, расположенную в окруженной Крымскими горами живописной долине реки Чурук-Су.</p>

Обед в ресторане восточной кухни.

По желанию, предлагаем мастер-класс по приготовлению чебуреков.

Свободное время.

По желанию, на выбор:

комплекс Ханского дворца – резиденция династии Гиреев и единственный в мире образец крымско-татарской архитектуры и быта: дворцовая мечеть, зал Совета и Суда, гарем, прославленный Пушкиным Фонтан слез, Золотой фонтан, Персидский дворик (взрослый / ребенок – 300 / 50 руб.);

музей с мини-зоопарком «Крым на ладони» – самый большой в Крыму парк миниатюр, где собраны все историко-культурные и архитектурные достопримечательности полуострова (взрослый / ребенок – 400 / 200 руб.);

Свято-Успенский пещерный монастырь и святой источник в ущелье Марьям-Дере (самостоятельно / бесплатно);

кофейню-музей «Дегирмен», где вы увидите макет древнего Бахчисарая, который оживает благодаря эффектам света и звука, а также попробовать вкуснейший восточный кофе (взрослый – 300 руб., ребенок – 250 руб.).

Переезд в Симферополь.

~15:30 – 16:00 Прибытие в аэропорт.

~16:30 – 17:00 Прибытие на железнодорожный вокзал.

Стоимость тура на одного человека в руб.:

Размещение	2-местное размещение	1-местное размещение
г. Севастополь Бизнес-отель «Оптима» 3* г. Ялта ТОК Палас 3* Феодосия Отель «Феодосия» или аналогичные	30 000	37 000

Скидки:

Для детей до 12 лет на основном месте – 10 %, на дополнительном – 30 %.

Для пенсионеров 60+ скидка – 5 %.

Дети принимаются с 5 лет (в связи с насыщенностью программы и повышенной нагрузкой для детей).

В стоимость тура включено:

Размещение в номерах с удобствами;

Питание (четыре завтрака, два обеда);

Экскурсионная программа;
Дегустации по программе;
Входные билеты в музеи;
Услуги экскурсовода;
Транспортное обслуживание по всему маршруту;
Страховка.

Дополнительно оплачивается:

Обеды и ужины ~ 400-500 руб.;

Авиабилеты Москва - Симферополь - Москва от 9 500 руб. (стоимость ориентировочная);

Или железнодорожные билеты Москва – Симферополь – Москва купе от 9 000 руб. (стоимость ориентировочная)

Дополнительные расходы:

Комплекс Ханского дворца – взрослый 300 руб., ребенок 50 руб.;

Музей с мини-зоопарком «Крым на ладони» – взрослый 400 руб., ребенок 200 руб.;

Кофейня-музей «Дегирмен» – взрослый 300 руб., ребенок 250 руб.;

Экскурсия в картинную галерею И. К. Айвазовского — взрослый 350 руб., ребенок 175 руб.;

Морская прогулка по Севастопольской бухте – от 400 руб.;

Мастер-класс по приготовлению чебуреков – стоимость уточняется.

Морскую прогулку по Балаклавской бухте – от 400 руб.;

Посещение музея истории Балаклавы (взрослый – 500 руб., ребенок – 250 руб.).

Приложение Д

Информационный лист

Эногастрономический тур «Винный ноябрь»

Продолжительность 5 дней / 4 ночи

Путешествие по таким городам, как Севастополь, Судак, Инкерман, Ялта в Республике Крым с неповторимой историей и богатым эногастрономическим наследием познакомит Вас с интересными уголками и прошлым истории страны. Как профессионал, Вы узнаете много полезной для Вас информации, которая пригодится Вам в работе с клиентами, а также получите массу незабываемых впечатлений.

Насладитесь отдыхом в Крыму!

1. Уважаемые туристы, Вам предстоит совершить путешествие – эногастрономический тур в Республику Крым. Продолжительность маршрута составит 5 дней / 4 ночи. Общая протяженность всего маршрута Москва – Крым – Москва составляет порядка 3 324 км, а именно 2 065 миль.

2. За время путешествия Вы посетите такие города, как Севастополь, Судак, Инкерман, Ялта. По программе тура размещение предполагается в отеле «Песочная Бухта 4*» в городе Симферополь. Условия размещения: стандартные двухместные номера со всеми удобствами.

3. Сбор экскурсионной группы – г. Москва, аэропорт «Шереметьево» в 07:35.

4. На маршрутах используется самолет и микроавтобус повышенной комфортности.

5. Экскурсионная программа:

1-ый день:

Экскурсия по Инкерманскому заводу марочных вин.

2-ой день:

Обучение в школе вина «Wine Lab»;

Экскурсия по винодельческому предприятию "Золотая Балка".

3-ий день:

Посещение фестиваля «Ноябрьфест» на территории винзавода «Массандра».

4-ый день:

Экскурсия по Ново-Свестскому заводу шампанских вин;

Мастер-класс в ресторане «Вино и рыба» от сомелье;

Экскурсия по винодельне «Солнечная Долина».

6. Питание на маршруте одноразовое.

7. В течение путешествия Вы будете совершать переезды на микроавтобусе. Сопровождающий Вас автобус оснащен всем необходимым для комфортного путешествия: ТВ, видео, кондиционер.

8. Необходимо соблюдать правила пассажирских перевозок: в салоне автобуса не курить, не сорить, бережно относиться к интерьеру салона.

9. Туристы обязаны соблюдать правила проживания в отеле. В случае нарушения порядка, установленного в гостинице, ответственные лица имеют право отказать нарушителям в дальнейшем проживании в гостинице. В случае порчи имущества отеля, туристы обязаны возместить убытки отелю на месте в установленном порядке. В случае, когда турист не имеет возможности возместить убытки на месте, он несет ответственность в порядке, установленном законодательством. Турист обеспечивает самостоятельно сохранность ключей от номера, паспорта и личных документов, ценностей, инвентаря, взятого на прокат. Во избежание возникновения пожара категорически запрещено курение в номерах.

10. Туристы обязаны соблюдать правила поведения в общественных местах. В музеях запрещено трогать экспонаты руками. Не мешайте работать экскурсоводу. В случае неудовлетворительного поведения экскурсантов, экскурсовод имеет право отказать в дальнейшем ведении экскурсии без возвращения стоимости экскурсионного обслуживания.

11. Фото и видео съемка в музеях и местах, представляющих историческую и культурную ценность, осуществляется согласно правилам, установленным в каждом конкретном случае.

12. Лицам, нуждающимся в лечении и постоянном врачебном наблюдении, путешествовать по маршруту не рекомендуется.

13. При перемещении по городу необходимо точно следовать инструкциям экскурсовода.

14. Данный тур является одним из сложных по организации, так как во время путешествия Вы совершаете множество переездов. Поэтому просим Вас быть особенно пунктуальными и соблюдать регламент во избежание опозданий на те или иные экскурсионные объекты.

15. Одежда для путешествия должна быть удобной и функциональной.

16. Просим Вас соблюдать личную безопасность. Не отлучаться от группы или сообщать об этом экскурсоводу.

17. При возникновении разногласий или проблем при размещении, на экскурсиях, в автобусе, советуем обратиться к вашему экскурсоводу.

Руководитель туристского предприятия, обслуживающего маршрут.

Подпись _____

Приложение Е

Карта-схема маршрута эногастрономического тура «Винный ноябрь»

Маршрут «Винная столица России» (Симферополь – Инкерман – Севастополь – Ялта – Судак - Симферополь)

Продолжительность (ч): 106

Протяженность (км): 390

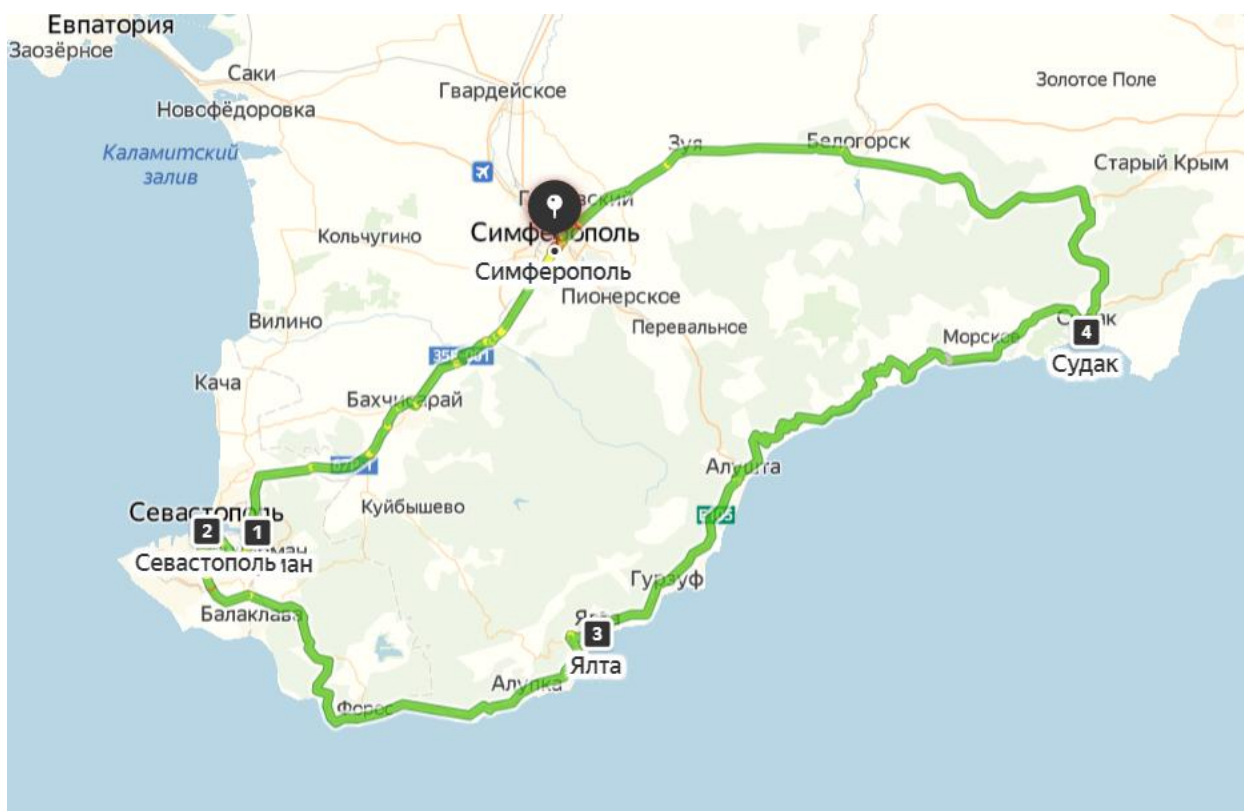


Рисунок Е.1 – Маршрут тура «Винный ноябрь»

Ректору Пензенского
государственного университета
А.Д. Гулякову
студента 4 курса ФЭиУ
заочной формы обучения
Винокуровой Маргариты Александровны

ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, Винокурова Маргарита Александровна, студент 4 курса заочной формы обучения направления подготовки 43.03.01 «Туризм» (профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»), прошу провести проверку с использованием системы «Антиплагиат» бакалаврской работы на тему «Разработка программы эногастрономического тура в Крым», выполненной мной самостоятельно, на содержание элементов плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищённых ранее выпускных квалификационных работ, кандидатских и докторских диссертаций имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим Стандартом университета «Выпускная квалификационная работа обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для недопуска ВКР к защите и отчисления из университета.

«20» января 2020 г.

ВКР представлена на проверку «20» января 2020 г. ____ ч. ____ мин.

Руководитель ВКР _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Протокол

Проверки на оригинальность в системе «Антиплагиат»
выпускной квалификационной работы на тему
«Разработка программы эногастрономического тура в Крым»
студента 4 курса Винокуровой Маргариты Александровны
направления подготовки 43.03.02 «Туризм»
профиля «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»,
заочная форма обучения

Руководитель ВКР кандидат экономических наук,
доцент кафедры «Маркетинг, коммерция и сфера обслуживания»
ФГБОУ ВО «Пензенский государственный университет»
Наталья Владимировна Уткина

АНТИПЛАГИАТ
ТВОРИТЕ СОБСТВЕННЫМ УМОМ

Sk
Реестр
отечественного ПО

пгу

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
natashok81@mail.ru

МЕНЮ

ru

ГЛАВНАЯ

Кабинет

ЗАГРУЗИТЬ РАБОТУ

КУРСЫ

АКТИВНЫЕ АРХИВ

Подготовка и защита ВКР

Бакалаврская работа п...

Магистерская диссертация...

ИСТОРИЯ ПОПЫТОК

Попытка №1 03.02.2020 07:24:57

ПРОСМОТР

ЗАИМСТВОВАНИЯ	САМОЦИТИРОВАНИЯ	ЦИТИРОВАНИЯ	ОРИГИНАЛЬНОСТЬ
24,45%	0%	6,55%	69%

СПОСОБ ЗАГРУЗКИ:
Без авторизации

ЗАКРЫТЬ

ПОСМОТРЕТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПОСМОТРЕТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ

ПОСМОТРЕТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ

В АРХИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Показывать по 10 20 50 100

1/1

« _____ » _____ 2020 г.

_____ Н. В. Уткина