

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«САРАТОВСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.Г. ЧЕРНЫШЕВСКОГО»**

Кафедра туризма и культурного наследия

**«Гастрономический туризм в республике Туркменистан: особенности
развития»**

АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

Студента 4 курса 421 группы

направления 43.03.02. Туризм

Института истории и международных отношений

Туркменов Азим

Научный руководитель

профессор, д.э.н., профессор

должность, ученая степень, уч. звание

подпись, дата

Т.В.Черевичко

Инициалы Фамилия

Зав. кафедрой

профессор, д.э.н., профессор

должность, ученая степень, уч. звание

подпись, дата

Т. В.Черевичко

Инициалы Фамилия

Саратов, 2021

Введение. Актуальность выбранной нами темы состоит в том, туристы на сегодняшний день крайне избирательны и зачастую отдых в обычном понимании слова их не привлекает, они хотят разнообразия, того, что сделает поездку незабываемой и позволит как нельзя лучше проникнуть в культуру и быт страны посещения. В гастрономическом путешествии можно не только насладиться местными достопримечательностями в ходе экскурсии, но и получить гастрономическое удовлетворение от потребления вкусных, колоритных блюд и напитков.

Цель данной дипломной работы – изучение перспектив развития гастрономического туризма в республике Туркменистан.

Чтобы достигнуть поставленной цели, необходимо решить ряд задач:

- изучить понятие и специфику развития гастрономического туризма;
- дать оценку видам гастрономического туризма;
- изучить тенденции и перспективы развития гастрономического туризма в республике Туркменистан;
- оценить проблемы развития гастрономического туризма в Туркмении;
- разработать гастрономический тур «Вкусы Центральной Азии» и дать его технико-экономическое обоснование.

В ходе написания данной работы нами были использованы труды авторов по изучению гастрономического туризма.

Чтобы дать определение и раскрыть суть понятия гастрономический туризм мы изучили труды следующих авторов: А.В. Урядова¹, А.А. Линькова².

Нами были использованы как печатные, так и электронные ресурсы. Все их можно разделить на группы. Первая группа это источники, использованные

¹ Урядова А. В., Савин Д. А. Специальные виды туризма / А. В. Урядова, Д. А. Савин, Ярославль: Ярославский государственный университет им. П. Г. Демидова. 2013. 128 с.

² Линькова А. А., Максименко А. Г. Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий // Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. Краснодар: Кубанский государственный университет. 2014. №1. 187-190 с.

нами для характеристики развития туризма в Туркмении. Особенности туризма в Туркмении изучали такие ученые как М.В. Асташкина³ которой рассматривались все современные проблемы для развития и улучшения данного направления.

Второй группой источников, используемых нами для написания данной работы стали интернет ресурсы.

Данная дипломная работа состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованной литературы.

Основное содержание работы. Гастрономический туризм представляет собой путешествия с целью ознакомления с местной кухней, кулинарными обычаями, а также с целью попробовать уникальные блюда и продукты.

Среди объектов гастрономического туризма можно выделить следующие виды:

- страны с наиболее популярной мировой кухней (китайская, французская, кавказская, японская, итальянская и другие);
- регионы, которые прославились на весь мир благодаря производимому продукту (регионы Бордо, Бургундия и Шампань во Франции, Гауда и Эдам в Нидерландах;
- города, наиболее известные своими ресторанами. Главной отличительной чертой таких городов служит наличие в них ресторанов, специализирующихся на сочетании многих видов кухонь различных стилей и форматов. Это такие города как Нью-Йорк, Токио, Париж.
- ряд ресторанов, отличающихся качественной эксклюзивной кухней, оригинальным меню или имеющие звезду «Мишлена»;
- предприятия, прославившиеся выпускаемой продукцией;
- образовательные учреждения, обучающие кулинарии и гастрономии;
- кулинарные мероприятия: фестивали, ярмарки, дегустации, мастер-классы.

³ Асташкина М.В. География туризма / М.В. Асташкина, О.Н. Козырева, А.С. Кусков, А.А. Санинская. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. №2. С. 256.

В гастрономическом туризме как особом виде туризма можно выделить несколько особенностей:

Во-первых, гастрономические туры – это экскурсионные туры с дегустацией блюд и напитков.

Во-вторых, наличие специализированных поездок, связанных с обучением дегустации и приготовлению блюд национальной кухни.

Можно выделить ряд уникальных отличительных особенностей гастрономических туров: абсолютно каждая страна имеет условия для развития гастрономического туризма; гастрономический туризм не зависит от сезона, интересный тур можно подобрать в любое время года; гастрономический туризм является неотъемлемой составляющей любого тура; благодаря развитию гастрономического туризма происходит продвижение местных крестьянско-фермерских хозяйств и производителей продовольственных товаров.

Данная тема еще недостаточно разработана, потому невозможно выделить единую классификацию гастрономических туров. Можно условно разделить ее на две группы:

- по месту нахождения:

А) «зеленые» сельские гастрономические туры, они нацелены на дегустацию экологически чистого продукта и знакомство с гастрономическими изысками, характерными для данной местности.

Б) гастрономические туры в городской среде.

В процессе таких туров турист может познакомиться с местной кухней путем посещения ресторана национальной кухни, фабрики или продуктового цеха с возможностью дегустации деликатесов.

Развитие специальных видов туризма (в частности гастрономического туризма) одна из приоритетных задач Государственного комитета по туризму республики Туркменистан. Основной задачей, которую ставит перед собой Комитет, является продвижение международного туризма как одного из наиболее прибыльных направлений развития туристической индустрии. Если посмотреть

статистику, то на сегодняшний день туристические предприятия Туркменистана заключили более 150 договоров о сотрудничестве в области туризма с ведущими международными туристическими компаниями, такими как «Coral Travel», «Дельфин-тур» и др.

Если рассматривать перспективы развития гастрономического туризма в Туркмении, то в первую очередь необходимо оценить ресурсную базу для развития данного вида туризма в республике. Туркменистан – страна с жарким климатом, богата фруктами, овощами, а также мясными и рыбными деликатесами.

В Туркменистане множество маленьких базарчиков, на которых за очень небольшие деньги туристы могут приобрести и попробовать фрукты наивысшего качества и отличной свежести. Для тех, кто предпочитает мясо необходимо попробовать туркменские мясные деликатесы. Из необычных видов мяса нужно попробовать верблюжатину, мясо горного козла.

Что касается алкогольной продукции, то она занимает особое место у туристов. Искушенные путешественники знают, что в Туркмении производятся высококачественные сорта коньяка «Serkerde» и «Бейик Галкыныш».

К предприятиям государственного сектора относятся 222 заведения, из которых 1 закусочная, 109 ресторанов, баров и кафе, а также 112 буфетов, столовых и прочих предприятий.

Так стоит отметить, что в 2017 году было подписано Соглашение о сотрудничестве в области туризма между Россией и Туркменистаном, согласно которому ведется активная работа по реализации совместных проектов, организуются информационно-ознакомительные туры для туроператорских компаний и представителей средств массовой информации.

Сейчас основное внимание уделяется повышению квалификации персонала гостинично-ресторанных комплексов.

Наглядно увидеть насколько увеличилось число объектов инфраструктуры, можно с помощью диаграммы:

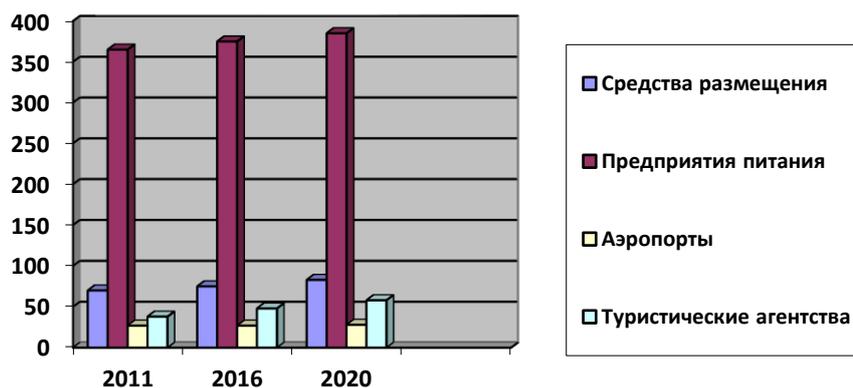


Рис. 1. Динамика объектов инфраструктуры Туркменистана за 2011-2020 гг.

Исходя из данных диаграммы, можно сделать вывод об увеличении числа объектов инфраструктуры. В свою очередь, увеличение числа объектов туристской инфраструктуры, в частности числа предприятий общественного питания, напрямую влияет на развитие гастрономического туризма в Туркменистане.

В качестве главных факторов, препятствующих развитию гастрономического туризма в Туркменистане можно назвать следующие: слабая развитость туристской инфраструктуры, неудовлетворительное состояние ряда туристических объектов и неразвитость сферы дополнительных услуг; единая маркетинговая политика по продвижению туркменского турпродукта на мировой рынок, на данный момент, отсутствует; удаленность территории страны и вследствие этого трудность доступа на ее территорию для большинства стран мира; еще одной проблемой, препятствующей развитию гастрономического туризма в Туркменистане, является слабая развитость системы гостиничного хозяйства; преобладание выездного туризма перед въездным; отсутствие возможности самостоятельного бронирования в связи с тем, что в сети Интернет нет сайтов или платформ, предлагающих клиентам онлайн-покупку тура.

Исходя из этого, возникает еще одна проблема: ненадлежащее информационное обеспечение препятствует активному рекламированию

Туркменистана на международном туристском рынке и формированию привлекательного имиджа.

Кухня Туркменистана является наглядной иллюстрацией истории большой самобытной страны. Ее кочевое прошлое оставило неизгладимый след не только на культуре, но и на национальной кухне страны. Основные продукты, входящие в состав национальных туркменских блюд – это баранина, мясо джейранов и нерабочих верблюдов, куры и дичь. Реже в рацион входит говядина, потому что коровы появились в Туркмении гораздо позже. А вот конину туркмены вообще не употребляют. Среди туркмен также пользуются популярностью рис, топленое масло из верблюжьего молока, всевозможные кисломолочные продукты, крупы и бахчевые культуры, выпечка и кунжутное масло. А вот зелень, специи и овощи вошли в рацион туркмен только в начале XX века, однако, довольно быстро заняли свое место на национальном туркменском столе.

Что касается национальных туркменских супов, то среди них наибольшей популярностью пользуется «чорба» - гороховый суп на мясном бульоне, «гара-чорба» - томатный суп, «унаш» - фасолевый суп.

Одним из любимых туркменских блюд является плов или «аш». Прикаспийский район знаменит своими рыбными блюдами и морепродуктами. Особо ценной рыбой считается каспийская белуга.

Нами разработан гастрономический тур «Вкусы Центральной Азии». Гастрономическими компонентами этого тура являются такие элементы, как посещение ресторанов национальной туркменской кухни, обширная экскурсионная программа, включающая в себя экскурсии как в рестораны Ашхабада с рассказом официанта-гида о особенностях местной кухни, так и небольших ферм, на которых производятся оригинальные продукты питания, позволяющих туристу не только расширить свои знания о республике, но и иметь представление о местной кухне.

Начать описание тура хотелось бы с портрета потребителя, для которого разработан данный тур. Наши потенциальные потребители это мужчины и

женщины, средний возраст которых от 35 до 65 лет. При этом не исключается участие в туре детей от 7 до 17 лет.

Конкурентные преимущества данного тура можно выделить согласно концепции маркетинг-микс, в которой элементы носят условные названия продукт, продвижение, цена и место. Поскольку наш тур представляет собой тур в Туркмению, поэтому относительно места отдыха можно выделить такие преимущества как наличие большого количества крестьянско-фермерских хозяйств, производящих оригинальную продукцию.

Наше путешествие будет проходить по Ашхабаду и его пригородам. Путешествие будет осуществляться сформированными группами туристов в количестве до 36 человек, что соответствует вместимости арендуемого автобуса. Продолжительность его будет составлять 8 дней и 7 ночей.

В первый день тура после международного перелета Москва-Ашхабад туристы совершают групповой трансфер в отель «Olimpia Hotel», заселение в отель и обзорная экскурсия по Ашхабаду. Завершением данной экскурсии станет обед в национальном туркменском кафе «Sha Coffee».

Во второй день группа туристов совершает экскурсию на коннозаводческую ферму в Геокдепе, во время которого туристы попробуют знаменитые десертные и крепленые туркменские вина и смогут приобрести местную продукцию. Обед пройдет на обратном пути в новом ресторане «Balyk tagamlary».

На третий день туристов ждет экскурсия к местной достопримечательности – кратеру Дарваза. После экскурсии туристов ждет обед в кафе, расположенном рядом с кратером, в котором туристам готовят на костре и накрывают прямо в кочевых палатках.

В четвертый день туристам предлагается посетить ресторан туркменской кухни – Sim Sim, в котором туристам за ужином предложат национальные блюда – плов (аш) и шашлык из каспийской белуги (балык-шара).

В пятый день туристам будет предложено посещение знаменитого бальнеологического курорта «Арчман». Во время этой экскурсии туристов ждет обед в кафе при санатории, в котором готовят блюда из местных морепродуктов.

На шестой день будет организована экскурсия на Ашхабадский винный завод.

В седьмой день туристам предлагается свободный день в Ашхабаде для прогулок, покупки сувенирной продукции.

Мы разработали оригинальный гастрономический тур и помимо всего вышеперечисленного сделали также упор на развлекательный аспект, благодаря чему наш тур может быть интересен молодежному сегменту российских туристов. А также продолжительность нашего тура составляет на два дня больше, чем предлагаемые туроператорами туры, при сравнительно одинаковой цене⁴.

Наш тур тоже в среднем стоит около 88.000 рублей, но при этом, включает в свою цену услуги по посещению ресторанов и крестьянско-фермерских хозяйств, а также в него включено экскурсионное обслуживание.

Исходя из программы предлагаемого тура, можно сделать вывод, что в будущем туре собран набор услуг, которые могут соответствовать гастрономическому туру.

Стоимость тура «Вкусы Центральной Азии» рассчитана нами на основании себестоимости входящих в тур услуг, затрат на рекламу и комиссионной надбавки турагентствам.

Таблица 1

Калькуляция себестоимости гастрономического тура в Туркменистан

Наименование калькуляционных статей	Показатели в стоимостном выражении (руб)

⁴ Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес-Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. С. 44-55

1. Транспорт:	
а) билеты	30246
б) внутренние перевозки (автобус, поезд)	2300
в) трансфер из/в аэропорт	500
Итого транспортных затрат	33046
2. Проживание 2-х местное (ВВ):	
Отель «Olimpia Hotel» (7 ночей)	12800
Итого затраты на проживание (завтрак включено)	12800
3. Экскурсионные затраты:	
а) экскурсионное обслуживание на выбранных маршрутах	2600
б) услуги гида-переводчика	5800
Итого экскурсионных затрат	8200
4. Дополнительные расходы	
а) страховка на 6 дней	2000
б) виза	720
в) питание в ресторанах, включенных в программу	10000
Итого дополнительных расходов	12720
Итого прямых затрат	66766
Косвенные расходы туроператора (10%)	6676
Итого полная себестоимость	73442

В таблице представлена себестоимость тура на одного человека составляет 73442 рубля. Стоимость предлагаемого гастрономического тура рассчитана в таблице 2.

Таблица 2
Расчет стоимости гастрономического тура в Туркменистан

Наименование калькуляционных статей	Показатели в стоимостном выражении (руб.)
Полная себестоимость тура	73442
Налог 6% (УСН)	4406
Стоимость с налогом	77848
Нормативная прибыль туроператора (12%)	9341

Стоимость одного тура	87189
------------------------------	--------------

Для того чтобы понимать, на сколько быстро окупится спроектированный тур, и когда туристская компания начнёт получать прибыль с турпродукта, рассчитаем точку безубыточности продаж гастрономического тура в Туркменистан. Расчет безубыточного объёма продаж представлен в таблице 3.

Таблица 3

Расчет безубыточного объёма продаж гастрономического тура в Туркменистан

Показатель	Сумма
Выручка от реализации тура	87189
Переменные затраты	73442
Маржинальный доход	9341
Уровень маржинального дохода (маржа)	0,1666666667
Доля переменных затрат в выручке	0,8333333334
Постоянные затраты в т.ч.	73442
Затраты на рекламу	2916
Интернет	500
Оплата международных переговоров	500
Коммунальные услуги	3500
Оклад сотрудников	55000
Безубыточный объем продаж	440652

Для прохождения точки безубыточности в месяц турфирма должна продавать не менее 4 туров⁵.

В соответствии с одной из задач выпускной квалификационной работы, была рассчитана стоимость недельного тура, которая составила 87189 рубля на человека. В эту стоимость входят все экскурсии, которые включены в данный тур, все внутри маршрутные перевозки, проживание, которое

⁵ Туватова В.Г. Совершенствование маркетинговой деятельности в гостиничном бизнесе //Маркетинг услуг. №4.- 2007.- С.16-24

включает завтраки и посещение ресторанов национальной кухни, заявленных в программе.

Заключение. На сегодняшний день среди россиян наиболее популярны туры, на которые затрачивается минимум времени на организацию мероприятий по посещению мест, в которых можно попробовать напитки и блюда национальной кухни, а также некоторые гастрономические деликатесы.

Исходя из анализа данных, собранных нами в дипломной работе, можно сделать вывод о том, что цель нашего исследования была достигнута, и мы проанализировали возможности развития гастрономического туризма в республике Туркменистан.

Нам удалось выполнить все задачи, поставленные во введении данной работы.

- мы изучили понятие и специфику развития гастрономического туризма, установили, что это специальный вид туризма, который может существовать как самостоятельный вид туризма, направленный исключительно на знакомство с региональной кухней, так и в симбиозе с другими видами туризма, например, культурно-историческим, этнографическим и др. В данном случае знакомство с национальной кухней можно интегрировать с экскурсионной и развлекательными программами.

- мы оценили виды гастрономического туризма и пришли к выводу, что существует гастрономический туризм для туристов, не связанных с кулинарной или винной индустрией, а существуют туры для профессионалов гастрономической индустрии. Эти туры имеют разный порядок организации.

- мы изучили тенденции и перспективы развития гастрономического туризма в республике Туркменистан и пришли к выводу, что страна имеет все возможности для развития данного вида туризма: это и рестораны национальной кухни, и фермерские хозяйства с собственным производством национальных продуктов и ликеро-водочный Ашхабадский завод.

- дали оценку проблемам развития гастрономического туризма в Туркмении и пришли к выводу, что корень проблем заключается в слабом

развитии туристской инфраструктуры и отсутствии высококвалифицированного персонала, способного предоставить гостям нужный уровень обслуживания.

- разработали гастрономический тур «Вкусы Центральной Азии», в который включили помимо посещений ресторанов и дегустаций национального продукта включили обзорные экскурсии по стране и дали его технико-экономическое обоснование.

Обобщая весь материал, собранный в данной работе, можно сказать, что туризм в Туркмении - это достаточно перспективное направление, требующие развития. После сельского хозяйства, туризм является основным видом экономической деятельности страны, и последнее время все больше внимания уделяется этой сфере.

В настоящее время туристические фирмы могут предложить вам множество экскурсионных туров, с помощью которых можно посетить курортную зону Аваза, различные религиозные объекты, памятники архитектуры, исторические объекты, культурные мероприятия и так далее. Однако, гастрономических туров с их прямым назначением как таковых в Туркмении не разработано. Встречаются отдельные дегустации, экскурсии на производства, но полноценно разработанных гастрономических маршрутов по стране в настоящий момент нет.

Развитие гастрономического туризма в Туркмении позволит создать альтернативную экономику, которая будет основана не только на производстве сельскохозяйственной продукции и добыче природных ресурсов, но и на развитии системы культуры и отдыха, в целом формирующей туристскую индустрию.