

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Кафедра туризма и культурного наследия

## **Перспективы развития гастрономического туризма в Туркменистане АВТОРЕФЕРАТ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ**

Студента(ки) 4 курса 421 группы  
направления (специальности) 43.03.02 «Туризм»  
Институт истории и международных отношений

**Худайбердиева Чары Мурадкулыевича**

Научный руководитель:  
доцент кафедры туризма  
и культурного наследия,  
к.с.н.

\_\_\_\_\_ М.С. Отнюкова

Заведующий кафедрой туризма  
и культурного наследия,  
д.э.н., профессор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Т.В. Черевичко

Саратов 2021

**Введение. Актуальность темы исследования.** Страна Великого шёлкового пути и великой пустыни Каракумы, Туркменистан сегодня - одно из популярных туристических направлений Центральной Азии. Туризм в Туркменистане - это одна из отраслей экономики, которая стремительно развивается в последние годы.

Самобытная, уходящая корнями в тысячелетия, культура туркменского народа, разнообразные природные ландшафты, историко-археологические достопримечательности, которыми изобилует древняя туркменская земля, - все это вызывает огромный интерес во всем мире, создает уникальные предпосылки для развития санаторно-курортного отдыха, экологического, археологического, этнографического, спортивного туризма.

Особенно славится Туркменистан своей национальной кухней. Перспективы развития гастрономического туризма в Туркменистане являются актуальным вопросом на сегодняшний день, поскольку гастрономический туризм нечто новое и его развитие в мире только набирает обороты. А, как известно туристов всегда привлекает все новое и неизвестное.

Кроме того, степень изученности темы гастрономического туризма достаточно мала, так как эта отрасль туризма только начинает свой поэтапный процесс развития в мире. Такой вид туризма еще только начинает развиваться в странах, в том числе и в России, и в Туркменистане, и подобных туров в чистом виде еще нет. Компоненты гастрономических туров встречаются в составе других туристических туров.

**Теоретические основания работы** включают труды таких авторов, как Александровой А.Ю., Богатов А.П., Бурменко Т.Д., Джини А., Зорина И.В., Зырьянова А.И., Соколовой М.В. и т.д.

Информационными источниками для написания выпускной квалификационной работы послужили сайт Государственного Комитета по туризму в Туркменистане, официальный сайт посольства Туркменистана в России, сайты туристических компаний, блоги с заметками и отзывами о

национальной кухне Туркменистана, а также иные сведения, полученные через сеть Интернет.

**Цель бакалаврской работы** – исследование специфики и особенностей гастрономического туризма в Туркменистане, а также разработка рекомендаций по развитию гастротуризма в республике.

В связи с этой целью необходимо решить следующие **задачи**:

1. Изучить специфику гастрономического туризма как вида туризма;
2. Рассмотреть ресурсы гастрономического туризма и особенности организации гастрономических туров;
3. Исследовать основные тенденции развития гастрономического туризма в Туркменистане;
4. Проанализировать ресурсы, необходимые для организации гастрономических туров в Туркменистане;
5. Исследовать проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в Туркменистане;
6. Разработать рекомендации по развитию гастрономического туризма в Туркменистане.

**Объект бакалаврской работы** – гастрономическая отрасль туризма в Туркменистане.

**Предмет бакалаврской работы** – потенциал и ресурсы развития гастрономического туризма в Туркменистане.

**Эмпирическая база бакалаврской работы** включает в себя изучение культурологических исследований, материалов СМИ, Телевидения в т.ч. периодической печати и телевидения, сети Интернет на тему гастрономического туризма и национальной кухни Туркменистана.

**Практическая значимость** исследования заключается в том, что предприниматели и владельцы туристических фирм могут использовать результаты данной выпускной квалификационной работы в разработке гастрономических туров в Туркменистане.

**Структура работы.** В состав работы входят введение, основная часть, состоящая из двух глав, заключение, список использованных источников.

**Основное содержание бакалаврской работы.** Всемирная туристская организация на мировом уровне несколько лет назад признала гастрономический туризм как отдельный сегмент мирового туризма и предоставила платформу для дальнейшего взаимодействия стран по этому вопросу. Считается, что гастрономический туризм является одним из самых молодых и динамично развивающихся секторов мирового туризма.

Гастрономический туризм — это поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучения и получения профессиональных знаний<sup>1</sup>.

Одним из факторов, согласно которому, гастрономический туризм стал динамично развиваться, это то, что он отвечает запросам новых путешественников<sup>2</sup>. Произошла революция в туризме, произошел скачок от индустрии сервиса к индустрии впечатлений. Это развитие движется при помощи новых потребностей туриста, связанных с повышением потребностей к уважению культуры и традиций, здоровому образу жизни, подлинности, устойчивости, впечатлениям, опыту и т.д. Все это можно назвать современными требованиями к туризму.

Происходит отход от массового классического туризма, когда туристы проводят много времени в автобусах, поездах. Современный турист ищет гораздо больше, и он как раз и воздействует на рынок туризма. Растет спрос на аутентичные настоящие впечатления и опыт. В последние годы растет движение «Experience a destination» или «Почувствуйте дестинацию»<sup>3</sup>. Сущность данного движения заключается в том, что турист должен представить себя местным жителем или хотя бы разделить культуру и жизнь

---

<sup>1</sup> Эгглтон Д. Англия, Англия. Гастрономическое путешествие. - М.: Твоя Книга, 2016. – С. 12-13.

<sup>2</sup> Туркмения: экономические реалии и перспективы [Электронный ресурс] // Информационное агентство REGNUM. URL: <https://regnum.ru/news/2378718.html> (дата обращения: 20.04.2021).

<sup>3</sup> Туркменистан [Электронный ресурс] // Сетевое сообщество LiveJournal. URL: <https://varlamov.ru/1640305.html> (дата обращения: 27.04.2021).

вместе с коренным народом.

Основными преимуществами рынка от гастрономического туризма являются:

- исключение понятия сезонности (то есть путешествие можно осуществлять круглогодично).
- позволяет оживить и разнообразить туризм, мотивируя возврат туристов в регионы страны.
- способствует увеличению показателя возвратных клиентов для бизнеса<sup>4</sup>.

Важность развития гастрономического туризма заключается в следующем: происходит развитие экономики, повышение занятости населения, формирование и продвижение бренда и т.д.

Для того, чтобы разрабатывать и осуществлять гастрономические туры необходимы ряд важнейших ресурсов: продукт или национальная кухня, территория, целевая аудитория, законодательство, освещенность в средствах массовой информации<sup>5</sup>.

Если говорить о гастрономическом туризме в России, то следует отметить, что при должном уровне поддержки инициативы развития сферы гастрономического туризма на всех этапах, Россия имеет шансы стать гастрономической державой. Это может произойти по следующим причинам:

- Россия одна из самых многонациональных стран мира.
- Россия имеет богатое культурно-историческое наследие.
- Россия имеет разнообразный природно-рекреационный потенциал.
- Россия имеет обилие гастрономических традиций, соседствующих

---

<sup>4</sup> Гастрономическая энциклопедия Ларусс. В 14 томах. Том 10. - М.: Чернов и Ко, 2019. – С. 243.

<sup>5</sup> Эгглтон Д. Англия, Англия. Гастрономическое путешествие. - М.: Твоя Книга, 2016. – С.48-49.

друг с другом<sup>6</sup>.

Кроме того, особое значение при разработке гастрономических туров придается основным группам целевых аудиторий. Было выделено четыре категории гастротуристов: гедонисты, гурманы, мастера, эксперты, каждая из которых имеет свои особенности.

В работе особое значение уделено основным тенденциям развития гастрономического туризма в республике Туркменистан. Туркменистан – страна богатая своими туристическими, историческими, культурными ресурсами, интересными для потенциальных туристов<sup>7</sup>. В Туркменистане существуют все необходимые ресурсы для развития данной сферы туристической деятельности.

Проанализировав все ресурсы, необходимые для организации гастрономических туров в республику Туркменистан были получены следующие выводы. Национальная кухня в республике представляет огромный интерес для потенциальных туристов различных возрастов. Аналогичное можно отметить и про территорию – в республике Туркменистан большое количество исторических, культурных и природных мест, которые могут заинтересовать туристов со всего мира. Целевая аудитория у гастрономических туров в республику Туркменистан достаточно широка – от малых лет до пенсионного возраста. При организации гастрономических туров необходимо обращать внимание на возраст и потребности потенциальных клиентов. Кроме того, в республике Туркменистан нет специального законодательства, которое могло бы регулировать данный вид туризма. Возможно, это связано с малым распространением гастрономических туров в республике. Для привлечения потенциальных туристов на гастрономические туры в республику необходимо осуществлять различные маркетинговые

---

<sup>6</sup> Джини А. Итальянец. Гастрономические зарисовки итальянца в России / А. Джини. - М.: Твоя Книга, 2015. – С. 289-290.

<sup>7</sup> Древний и современный Туркменистан [Электронный ресурс] // Туроператор Жарков Тур. URL: <https://www.jartour.ru/turkmenistan/tours/1047.html> (дата обращения: 21.04.2021).

действия – в частности освещенность в средствах массовой информации.

Несмотря на то, что у Туркменистана хорошие перспективы в сфере развития гастрономического туризма, однако, было выделено несколько проблем, которые мешают реализации гастрономических туров в республику Туркменистан. Такими проблемами являются визовый режим, отсутствие законодательства, отсутствие знаний у населения об организации гастрономических туров, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм, высокая стоимость туров, проблема закрытых границ.

На каждую проблему автором было предложено решение, соблюдение которых позволит увеличить объемы продаж гастрономических туров в республику Туркменистан, и, как результат, увеличить объемы финансовых ресурсов привлекаемых в республику.

Такими рекомендациями являются следующие действия. введение упрощенной системы получения виз, принятие закона «О гастрономическом туризме в республике Туркменистан», рекламные и маркетинговые средства привлечения клиентов, предоставление клиентам документов о санитарно-эпидемиологических нормах, пересмотр ценовой политики гастрономических туров. Таким образом, реализация данных мероприятий позволит увеличить объемы гастрономических туров в республику Туркменистан, а значит, увеличить объемы финансовых ресурсов, привлекаемых в республику.

**Заключение.** Итак, проведенный анализ особенностей развития гастрономического туризма в Туркменистане позволил сделать ряд выводов

как теоретического, так и практического характера.

В работе была изучена специфика гастрономического туризма. Было отмечено, что гастрономический туризм это новое перспективное направление развития туризма, которое только набирает свои обороты. Под гастрономическим туризмом понимают поездку с целью ознакомления с национальной кухней страны, особенностями производства и приготовления продуктов и блюд, а также обучения и получения профессиональных знаний. В работе были отмечены некоторые цифры, которые наглядно показывают значение и важность развития гастрономического туризма в любой стране мира.

В работе отмечено, что одним из факторов, согласно которому, гастрономический туризм стал динамично развиваться, это то, что он отвечает запросам новых путешественников. Произошла революция в туризме, произошел скачок от индустрии сервиса к индустрии впечатлений. Это развитие движется при помощи новых потребностей туриста, связанных с повышением потребностей к уважению культуры и традиций, здоровому образу жизни, подлинности, устойчивости, впечатлениям, опыту и т.д. Все это можно назвать современными требованиями к туризму.

Кроме того, были отмечены основные преимущества рынка от гастрономического туризма. Такими преимуществами являются исключение понятия сезонности, оживление и разнообразие туризма, увеличение показателя возвратных клиентов для бизнеса. Кроме того, благодаря гастрономическому туризму происходит развитие экономики, повышение занятости населения, формирование и продвижение бренда и т.д. Кроме того, в работе уделено внимание гостротуристам - туристам гастрономических туров и их характеристике.

Особое внимание в первой главе настоящей выпускной квалификационной работы уделено ресурсам гастрономического туризма и особенностям организации гастрономических туров. Основными ресурсами,

необходимыми для разработки и организации гастрономических туров являются продукт или национальная кухня, территория, целевая аудитория, законодательство, освещенность в СМИ. Кроме того, указано современное состояние гастрономического туризма в России. Было отмечено, что гастрономический туризм в нашей стране имеет ряд проблем, решив которые, Россия сможет превратиться в гастрономическую державу благодаря своей многонациональности, территориальной обширности и обилию гастрономических традиций.

Кроме того, в работе особое значение придается основным группам целевых аудиторий, которые являются важнейшим элементом при разработке гастрономического тура. Было выделено четыре категории гостротуристов: гедонисты, гурманы, мастера, эксперты, и каждой категории гостротуристов были даны подробные характеристики и описания.

Вторая глава настоящей выпускной квалификационной работы посвящена изучению основных тенденций развития гастрономического туризма в Туркменистане. Было отмечено, что для разработки и организации гастрономических туров в Туркменистане есть ряд важнейших ресурсов. У Туркменистана богатая национальная кухня, которая может быть интересна потенциальным иностранным туристам. Особую популярность во всем мире имеют блюда из мяса Туркменистана и Туркменские сладости. Кроме того, территория Туркменистана полностью соответствует и подходит для организации гастрономических туров в республику Туркменистан. Во время тура туристы смогут не только насладиться национальной кухней, но и ознакомиться с историческими и природными достопримечательностями Туркменистана. Кроме того, практически около каждого исторически значимого места есть специальные жилые здания, для того, чтобы туристы могли там разместиться. В работе отмечено, что на все возрастные целевые аудитории гостротуристов есть различные блюда, напитки, а также экскурсионная программа, подходящая по интересам, запросам, потребностям

и возрасту клиентов. Все это позволяет начать организация гастрономических туров в любой момент времени.

По мнению автора, у Туркменистана хорошие перспективы для развития гастрономического туризма. Туркменская кухня может быть очень интересна иностранному туристу. Кроме того, увеличение объемов гастрономических туров позволит усовершенствовать различные сферы жизни республики Туркменистан.

Однако, автором было выделено несколько проблем, которые мешают реализации гастрономических туров в республику Туркменистан. Ими являются визовый режим, отсутствие законодательства, отсутствие знаний у населения об организации гастрономических туров, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм, высокая стоимость туров, проблема закрытых границ. На каждую проблему автором было предложено решение, соблюдение которых позволит увеличить объемы продаж гастрономических туров в республику Туркменистан, и, как результат, увеличить объемы финансовых ресурсов привлекаемых в республику. Такими рекомендациями являются следующие действия: введение упрощенной системы получения виз, принятие закона «О гастрономическом туризме в республике Туркменистан», рекламные и маркетинговые средства привлечения клиентов, предоставление клиентам документов о санитарно-эпидемиологических нормах, пересмотр ценовой политики гастрономических туров. Таким образом, именно эти действия позволят решить все существующие проблемы в сфере гастрономического туризма в Туркменистане и поднять эту отрасль туризма на высокий уровень.