

**Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение московской области «Серпуховский  
колледж»**

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ  
«МОЙ ГОРОД ГОСТЕПРИИМНЫЙ - 2026»**

Номинация:  
«Сделай свой край самым гостеприимным»

Творческий проект:  
«Проект гастрономической экскурсии «Традиционные вкусы Сахалина»»

Работу выполнила: Шестакова Вероника Александровна  
Студентка 2 курса 43.02.16 ГБПОУ «Серпуховский колледж»  
Руководитель: Светлова Ольга Валерьевна  
Преподаватель профильных предметов  
по специальности «Туризм и гостеприимство»  
в ГБПОУ «Серпуховский колледж»

Серпухов, 2026

СОДЕРЖАНИЕ.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ.....	6
ГЛАВА 2 АНАЛИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	8
2.1 Туристский потенциал региона .....	8
2.2 Анализ действующих гастрономических экскурсий в Южно-Сахалинске .....	9
ГЛАВА 3 РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЮЖНО-САХАЛИНСКЕ.....	12
3.1 Проект по совершенствованию экскурсии «Традиционные вкусы Сахалина».....	12
3.2 ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЭКСКУРСИЯ «Традиционные вкусы Сахалина» .....	16
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Традиционные вкусы Сахалина .....	18
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	22
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	27

## ВВЕДЕНИЕ

В наше время активно развивается среди туристов гастрономический туризм, который помогает познакомиться с той или иной местностью, попробовать традиционные и местные блюда. Этому способствуют не только образовательные программы, но и гастрономический туризм, если быть точнее — экскурсионная деятельность, связанная с дегустацией местных блюд.

Организация гастрономических туров приобретает особое значение в условиях роста интереса туристов к изучению локальных кулинарных традиций и овладению навыками приготовления аутентичных блюд. Гастрономический туризм становится эффективным инструментом популяризации регионов, сохранения культурного наследия и формирования положительного имиджа территории. Данная форма туризма привлекает внимание широких слоев населения, желающих расширить кругозор, освоить кулинарные техники и поучаствовать в увлекательных экскурсиях.

Исторически гастрономический туризм зародился много веков назад, однако именно в последние десятилетия он получил мощный импульс развития, став самостоятельным сегментом туристской индустрии. Сегодня этот вид туризма охватывает практически все регионы мира, предлагая разнообразные форматы знакомства с кулинарными традициями стран и народов. Гастрономические туры приобретают характер массовых мероприятий, сочетающих познавательную составляющую с развлекательной программой, привлекая туристов возможностью окунуться в колоритную среду местного быта, истории и культуры.

Актуальность изучения гастрономического туризма обусловлена необходимостью разработки эффективных механизмов продвижения территорий посредством инновационных подходов в формировании гастротуров. Данный вид туризма выступает катализатором экономического роста регионов, стимулируя развитие малых предприятий общественного питания, сельского хозяйства и ремесленного производства. Особое внимание

уделяется формированию устойчивого спроса на продукцию регионального происхождения, созданию условий для эффективного взаимодействия производителей и потребителей.

Значимость гастрономических экскурсионных маршрутов заключается в следующем:

Общее представление о городе. Гастрономические экскурсии — это возможность попробовать на вкус новый город или местность, принять участие в дегустации, мастер-классе по приготовлению того или иного блюда. Через кулинарные пристрастия туристы могут составить собственное представление о стране: познакомиться с народными традициями, особенностями употребления блюд, правилами сервировки.

Изучение истории и природы города. Туристы знакомятся с блюдами и напитками национальной кухни, оценивают новые сочетания вкусов, исследуют местные пищевые привычки и традиции, а также культуру застолья.

В данной работе будут рассмотрены аспекты гастрономической деятельности, ее особенности.

Цель научной работы заключается в рассмотрении гастрономической деятельности в городе Южно-Сахалинск.

Южно-Сахалинск — город на Дальнем Востоке России, в южной части острова Сахалин. Административный центр Сахалинской области.

Южно-Сахалинск славится разнообразием гастрономической кухни, которая сочетает элементы японской, корейской и русской гастрономии. В местных ресторанах представлены блюда из морепродуктов, а также блюда, приготовленные по традиционным рецептам.

Задачи:

- рассмотреть теорию гастрономической экскурсионной деятельности;
- Проанализировать гастрономическую экскурсионную деятельность в Южно-Сахалинске;

– предложить рекомендации по совершенствованию гастрономической экскурсионной деятельности в Южно-Сахалинске.

Объектом научного исследования является гастрономическая экскурсионная деятельность.

Предметом- гастрономическая экскурсионная деятельность в Южно-Сахалинске.

При написании работы были изучены литературные труды: И.В. Кедрова, Д.М. Аросланкина, Е.В Шеметова, Г.А. Гомелевская, Е.Л. Драчёва, Т.Т. Христов, Эрик Вульф, В.В. Девятерикова, Е.Г. Теличев, В.Д. Иванов.

## ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИИ

Гастрономическая экскурсия — это тематическая экскурсия, направленная на знакомство с особенностями местной кухни, кулинарными традициями, употреблением уникальных блюд или продуктов.

Значимость и влияние гастрономического туризма для общества заключается в выполнении следующих функций:

**Познавательная.** Знакомство с особенностями местной кухни. Туристы изучают традиции приготовления блюд, технологию производства продуктов, их сочетаемость.

**Культурная.** Популяризация национальных кулинарных традиций. Гастрономический туризм помогает сохранить культурное наследие, укрепить местную идентичность.

**Экономическая.** Привлечение туристов — гастрономические туры способствуют притоку туристов в регион, увеличению продолжительности их пребывания в определённом месте.

**Социальная.** Укрепление межнациональных отношений — этногастрономический туризм создаёт условия для взаимодействия разных культур, религий и традиций.

Кроме того, гастрономический туризм способствует повышению толерантности в обществе и снятию социальных напряженностей, так как он позволяет приобщиться к истории, обычаям и культурным ценностям других народов.

Гастрономические экскурсии остаются актуальными в наше время по нескольким причинам:

В мире:

1. Сила кулинарных брендов — блюд, которые становятся символами национальной кухни. Когда у страны есть узнаваемые позиции.

2. Эмоциональная привязка к месту через еду. Когда турист впервые пробует необычную и непривычную для него еду.

3. Возможность разнообразить турпрограммы — гастрономические предложения позволяют расширить сезонность, получить повторные визиты.

4. Социально-экономическое развитие регионов — гастрономический туризм способствует созданию дополнительных рабочих мест, сохранению или открытию производств отдельных продуктов, помогает улучшить имидж регионов.

В России:

1. Рост спроса на внутренний туризм — люди больше путешествуют по стране, ищут новые впечатления, хотят попробовать местные деликатесы и рецепты.

2. Тенденции в ресторанном бизнесе — шеф-повара делают из еды достопримечательность, используют местные продукты, деликатесы и специалитеты, предлагают интересные подачи.

3. Массовые гастрономические фестивали — они развивают культуру потребления местных продуктов не только среди туристов, но и у жителей региона.

4. Фактор конкурентоспособности региона — гастротуризм позволяет повысить привлекательность региона, сделать его конкурентоспособным.

## ГЛАВА 2 АНАЛИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 2.1 Туристский потенциал региона

Южно-Сахалинск, столица Сахалинской области, обладает уникальным туристическим потенциалом благодаря своему географическому положению, разнообразной природе и культурному наследию. Рассмотрим несколько ключевых аспектов.

1. Природа и экология: Сахалин славится своими живописными пейзажами, такими как горные массивы, леса, реки и побережье. Возможности для экотуризма и активного отдыха (походы, рыбалка, наблюдение за дикой природой) привлекают туристов.

2. Культурное наследие: Город имеет богатую историю, что отражается в архитектуре, музеях и памятниках. Культурные мероприятия, такие как фестивали и выставки, способствуют привлечению туристов.

3. Кулинарный туризм: Сахалин известен своими морепродуктами. Гастрономические экскурсии и мастер-классы по приготовлению блюд местной кухни могут быть интересны туристам.

4. Транспортная доступность: Южно-Сахалинск хорошо связан с другими регионами России и странами Азиатско-Тихоокеанского региона, что способствует росту туристического потока.

Некоторые гастрономические объекты города Южно-Сахалинска:

Кафе «КимчиБир». Интерьер выполнен в традиционном корейском стиле, меню предлагает широкий выбор блюд: от пхенчхана до кимчи, а также различные виды корейского барбекю. Здесь проводятся мероприятия и мастер-классы по приготовлению корейских блюд.

Ресторан «Пак Дегам». Расположен в торговом центре Green Palace, гостям нравится местная кухня, особенно суп «Хемультан» и рамен с морепродуктами, а также возможность самостоятельно пожарить мясо или рыбу на специальной жаровне.

Заведение Coal Korean Barbecue. Предлагает блюда корейской кухни, приготовленные на углях: говядину, свинину, курицу и морепродукты. Есть зона гриль-зала, где каждый стол оборудован угольным мангалом, позволяющим гостям самостоятельно приготовить мясо и овощи на открытом огне.

Ресторан «Хомура». Предлагает блюда японской кухни, приготовленные с соблюдением традиций: крабовый суп, темпуру из палтуса, роллы с креветками и угрем, а также другие блюда из морепродуктов. Интерьер ресторана выполнен в традиционном японском стиле с элементами минимализма: деревянные столы, мягкие подушки вместо стульев, а также зоны с татами, где гости могут расположиться прямо на полу.

Ресторан «Нихон Митай». Здесь подают свежие морепродукты, а также популярные японские блюда, такие как суши, сашими и роллы, приготовленные по традиционным рецептам. Особенность ресторана — он располагается на двух этажах: на первом есть магазинчик с азиатскими товарами, на втором — сам ресторан.

Ресторан «Киото». Предлагает авторские пасту, гедза, удон, бао, сетсы на большую компанию, брускетты и ролл-салаты. На территории ресторана можно не только поесть, но и организовать мастер-классы по приготовлению блюд японской кухни.

Также в городе проводятся гастрономический марафон «Дары морей», где местные кафе и рестораны представляют новые варианты авторской кухни на основе сахалинских морепродуктов.

Южно-Сахалинск регулярно проводит гастрономические фестивали, посвящённые корейским блюдам. Фестиваль кимчи.

Все это помогает привлечь внимание туристов к данному региону.

## 2.2 Анализ действующих гастрономических экскурсий в Южно-Сахалинске

### 1. Захватывающая Сахалинская зимняя рыбалка и крабалка.

Сахалин — это прекрасное место, чтобы начать любить зимнюю рыбалку. Реки, озера, моря — это все про нашу родную подледную рыбалку. Река Найба, озеро Изменчивое, Охотское море — это места, где сахалинцы любят проводить свое время, наслаждаясь атмосферой. Туристам предлагают отправиться в это незабываемое, интересное и вкусное приключение, на льду будет установлен лагерь в виде зимних палаток, установлен газовый обогреватель, а также столы и стулья. Всей семьёй можно будет половить корюшку и поохотиться на крабов. Так же отведать свой улов и погрузиться в мир удовольствия и удовлетворения. Экскурсия групповая до 16 человек, длится 10 часов. 10 000 руб. с одного человека.

Плюсы: включено в экскурсию: питание, весь необходимый инвентарь, обогреваемая палатка, услуги инструктора.

Минусы: трансфер не включён в стоимость, проходит только в зимний период, могут утомиться, дорого.

## 2. Эксклюзивная гастрономическая экскурсия «Охота на морского ежа»

Туристам предлагают отправиться в увлекательное гастрономическое путешествие, в котором они отведают один из самых дорогих морских деликатесов — икру морского ежа! Путешественники сами соберут морских ежей и отведают как истинные гурманы. Экскурсия групповая сборная, автомобильно-пешеходная, размер группы до 16 человек, длительность 8 часов, стоимость 11 300 руб. с одного человека.

Плюсы: в стоимость включено: услуги гида, мастер-класс от шеф-повара по приготовлению морского ежа, дегустация, транспорт.

Минусы: экскурсия сезонная — начало в мае, конец в июне, дорого.

## 3. На катамаране за устрицами.

Туристов приглашают в настоящее приключение по-сахалински! Гиды выдадут им спасательные жилеты, резиновые сапоги и садки для сбора устриц. Проведём инструктаж и вместе отправимся на катамаране за деликатесами. Чаще всего гости находят устриц, но иногда встречаются рапаны, трубачи и

морские ежи. На берегу повар приготовит вам обед: суп хемультан, устрицы с лимоном и запечённые устрицы с сыром. Экскурсия групповая до 25 человек, длительность 7 часов, 10 00 руб. за одного человека.

Плюсы: в стоимость всё включено: трансфер на комфортабельном автомобиле УАЗ Патриот, Honda Fit или Toyota Hiace, снаряжение, спасательные жилеты и сапоги, прогулка на катамаране, обед.

Минусы: дорого, влияют погодные условия.

Гастрономические экскурсии в Южно-Сахалинске есть, но их очень мало и они выездные. Стоило бы продвигать такой формат экскурсий для жителей города. Ведь иммерсивная программа очень завораживает экскурсантов в свой маленький мир.

## ГЛАВА 3 РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЮЖНО-САХАЛИНСКЕ

### 3.1 Проект по совершенствованию экскурсии «Традиционные вкусы Сахалина»

Регулярные семинары и тренинги для сотрудников Думы города Южно-Сахалинска предоставят возможность обсудить новые тренды в индустрии туризма и обменяться опытом с коллегами. Приглашение экспертов в области туризма для проведения интерактивных мастер-классов и лекций еще больше поможет в повышении квалификации экскурсоводов Южно-Сахалинска.

Важным инструментом для совершенствования экскурсионной деятельности в Южно-Сахалинске является реклама экскурсионных туров. Это направление требует активного развития, поэтому необходимо создавать информативные и привлекательные брошюры и путеводители, посвященные достопримечательностям и уникальным местам Южно-Сахалинска. В эти материалы следует включить информацию о тематиках экскурсий, маршрутах, длительности и стоимости, обеспечивая ясное и понятное описание каждого тура.

В городе Южно-Сахалинск представляется целесообразным, разработать учебную программу, направленную на обучение гидов созданию и проведению гастрономических туров, которые способствуют привлечению посетителей и погрузиться в мир гастрономии, и вкуса.

В рамках данной программы предполагается рассмотрение следующих тем: методы повествования о гастрономических традициях и культуре, вовлечение аудитории через вкусовые и эстетические впечатления, использование технологий виртуальной и дополненной реальности для создания интерактивных гастрономических туров. Кроме того, планируется изучение аспектов психологии восприятия вкуса и аромата, техник взаимодействия с различными типами участников, а также способов интеграции мультимедийных и сенсорных элементов для усиления эффекта

погружения в гастрономический опыт. Программа может включать практические занятия, мастер-классы от шеф-поваров и экспертов в сфере гастротуризма, а также стажировки в ведущих ресторанах и туристических компаниях, что позволит участникам приобрести необходимые навыки и опыт в организации и проведении гастрономических путешествий.

При внедрении данной учебной программы в деятельность в Южно-Сахалинске в туризме рекомендуется разделить ее на несколько блоков обучения.

Блок 1. Введение в гастрономические экскурсии. В данном блоке предполагается знакомство экскурсоводов с определением гастрономических экскурсий и обсуждение их ключевых преимуществ — погружения в культуру, традиции и особенности местной кухни через вкусовые впечатления и практические активности. Особое внимание уделяется развитию у участников чувства сопричастности к региональному кулинарному наследию. Также планируется ознакомление с основными типами гастрономических туров, включая исторические реконструкции традиционных блюд и способов их приготовления, а также современные технологии — дополненную и виртуальную реальность, которые значительно расширяют возможности подачи информации и делают экскурсию более интерактивной и запоминающейся.

Блок 2. Знакомство с технологиями проведения и разработка гастрономических экскурсий. В данном блоке рекомендуется рассмотреть следующие аспекты, адаптированные под гастрономический туризм:

- Выбор подходящих мест для разработки маршрута. Важно выбирать локации с богатой кулинарной историей — рынки, фермы, производства сырья, рестораны и мастерские локальных поваров. Маршрут должен позволять участникам познакомиться с разнообразием вкусов и технологиями приготовления блюд.

- Управление размерами группы и ее ритмом. Оптимальный размер группы обеспечивает комфортное взаимодействие между гидом, участниками и владельцами объектов. Необходимо грамотно чередовать этапы экскурсии — дегустации, рассказы, мастер-классы — чтобы сохранить интерес и избежать переутомления.

- Предвидение потенциальных проблем и непредвиденных обстоятельств. Учитывайте возможные аллергии и диетические ограничения участников, а также логистические сложности (доступность транспорта, погодные условия). Важно иметь запасные планы для изменения маршрута или замены объектов.

- Использование аудио- и визуальных эффектов для улучшения экскурсии. Внедрение мультимедийных средств (аудиогиды, видеодемонстрации, интерактивные карты) повышает вовлечённость и помогает рассказать уникальные истории происхождения блюд и культурных традиций.

- Обеспечение безопасности и доступности при использовании технологий. Тщательно контролируйте санитарные нормы при дегустациях, обеспечивайте легкий доступ для людей с ограниченными возможностями. Технологические решения должны быть простыми и безопасными в использовании.

Блок 3. Мастер-класс по гастрономическому мастерству в программе гастрономических экскурсий.

В данном блоке гиды получают практические навыки, которые помогут сделать экскурсии не только познавательными, но и эмоционально насыщенными:

- Создание увлекательных предысторий. Гиды научатся мастерски рассказывать истории происхождения блюд, продуктов и местных гастрономических традиций, связывая их с культурным и историческим контекстом региона. Это усилит интерес участников и погружение в атмосферу гастротура.

- Использование голоса и внешности для передачи характера. Работа с интонациями, темпом речи, выразительностью поможет раскрыть особенности каждого гастрономического героя — будь то шеф-повар, ремесленник или фермер. Визуальные средства (жесты, мимика, стиль одежды) делают рассказываемые истории живыми и запоминающимися.

- Адаптация выступлений под разные аудитории. Гиды научатся гибко менять стиль подачи и сложность информации в зависимости от возраста и интересов группы — от детей до гурманов, что повысит вовлечённость и комфорт участников. Этот мастер-класс способствует созданию уникального гастрономического опыта, оживляя экскурсии и делая их более эмоциональными и информативными.

В конечном счёте цель программы заключается в создании в городе Южно-Сахалинске возможностей для проведения увлекательных, образовательных и запоминающихся гастрономических экскурсий. Эти экскурсии должны не только приносить удовольствие посетителям, но и способствовать глубокому пониманию местной кухни, истории и культурных традиций региона.

Программа нацелена на развитие у гидов навыков эффективного использования современных технологий, мастерства повествования и актерских приёмов, что позволит им создавать уникальные и впечатляющие гастрономические туры. Такой подход поможет удовлетворить разнообразные интересы и потребности аудитории — от ценителей традиционных блюд до искателей новых вкусов и гастрономических впечатлений.

Эффективное использование туристского потенциала малых и средних городов Сахалина позволит усилить их туристскую привлекательность, оказывая тем самым мощное влияние на развитие туризма в области в целом.

### 3.2 ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЭКСКУРСИЯ «Традиционные вкусы Сахалина» Экскурсионный маршрут по Южно-Сахалинску.

Проведём гастрономическую экскурсию для небольшой группы 8 человек старше 18 лет (в нашем случае 18-20 лет) в Южно-Сахалинске. Бюджет до 10 тысяч рублей.

Туристам предлагают посетить краеведческий музей (чтобы узнать историю города) и отправиться на индивидуальном трансфере, на гастрономический мастер-класс в ресторан «КИОТО», где расскажут о традиционной кухне и проведут мастер-класс по приготовлению блюд японской кухни.

Сначала путешественники встречаются у главного входа краеведческого музея, где их встречает экскурсовод.

Адрес: Сахалинская область, город Южно-Сахалинск, Коммунистический проспект, 29.

Гости познакомятся с семью основными залами музея. Они рассказывают о геологическом прошлом Сахалина и Курильских островов, об их растительном и животном мире, об открытии и исследовании островов в XVII–XIX веках.

На экскурсии слушатели также узнают о временах, когда на Сахалине существовала каторга, и об исторических процессах в первой половине XX века. Кроме того, гости смогут посетить новую постоянную экспозицию, посвященную истории, культуре и быту сахалинских корейцев. В залах представлены уникальные экспонаты древности (зуб мамонта, раковины ископаемых аммонитов), личные вещи участников боевых действий во время Второй мировой войны и т. д.

Стоимость обзорной экскурсии по краеведческому музею — 2 экскурсионных часа (90 минут) — 300 рублей для взрослых, 150 рублей — для детей от 7 до 18 лет, студентам, пенсионерах и многодетных семей (с 1 чел.). Для ветеранов, инвалидов, военнослужащих, детей детских домов, детей до 7 лет, участникам и семьям участников СВО – без оплаты. Для женщин

вставших на учет по беременности в медицинской организации в срок до 12 недель –без оплаты (1 раз в месяц).

После экскурсии в краеведческом музее, туристов забирает сопровождающий и везёт их на трансфере, на гастрономический мастер-класс по приготовлению традиционных блюд. Сопровождающий доводит туристов до мастер-класса.

Ресторан «КИОТО». Адрес: ТЦ «Грин Палас», проспект Мира, 306. Элегантный японский ресторан Сахалина, который позволит ощутить всю атмосферу японской префектуры. Интерьерное решение внутри заведения в стиле лаундж. А сервис и качество блюд – на высоте. Здесь есть ресторан, караоке и комфортная зона для встреч большой компанией. Меню интересное и разнообразное. Вы можете попробовать авторские пасту, гедза, удон, бао, сеты на большую компанию, брускетты и ролл-салаты. На территории ресторана можно не только поесть, но организовать мастер-классы по приготовлению блюд японской кухни.

Вот и нашим туристам проведут мастер-класс. Им предложат на выбор приготовить такие блюда как: Хемультан, Уха уёк, Пибимпап. После мастер-класса гости отведают свои блюда. Длительность составляет 3 часа, 2 часа на приготовление блюда и час на дегустацию. Стоимость группового мастер-класса - 8 500 рублей (от 1 до 8 человек).

И на этом экскурсия завершается.

Подытожим: экскурсия начинается с посещения краеведческого музея в Южно-Сахалинске, где туристы знакомятся с историей и культурой региона. Далее, на трансфере они отправляются в ресторан "Киото", где проходит мастер-класс по традиционной кухне. Участники готовят блюда под руководством шеф-повара, а затем дегустируют их. На этом экскурсия завершается.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Традиционные вкусы Сахалина»  
экскурсии на 2026 г.

**1. Основные сведения о экскурсии**

Название экскурсии: «Традиционные вкусы Сахалина»

Маршрут Краеведческий музей, мастер-класс ресторан «КИОТО»

Протяженность маршрута (км) 3 км

Продолжительность экскурсии 5 часов

Число туристов в группе (рекомендуемое) 8 человека (18-20 лет)

Стоимость (ориентировочная) 1 550 рублей на человека, 12 400 рублей на группу

**2. Программа обслуживания туристов в путешествии по маршруту**

Населенные пункты, расстояния между ними, способы передвижения, время прибытия в пункт и выезда из него	Запланированные туристские и экскурсионные услуги. Наименование экскурсий (с перечнем основных объектов показа), туристских походов и т.д.	Перевозка туристов (вид перевозки на каждом этапе, класс обслуживания)	Другие услуги
Начало экскурсии: Краеведческий музей Обзорная экскурсия по музею - 10:00 до 12:00, 2 часа.	Обзорная экскурсия в Сахалинском областном краеведческом музее — это знакомство с	-	Покупки сувениров (не входит в стоимость)

	<p>ОСНОВНЫМИ ЭКСПОЗИЦИЯМИ музея, охватывающее историю, природу и культуру Сахалина и Курильских островов. Длительность 2 часа. Туристы пройдут 1 км.</p>		
<p>Краеведческий музей Гастрономический мастер-класс в ресторане «КИОТО» – 12:30 до 15:30, 3 часа, между объектами 3 км.</p>	<p>В ресторане «КИОТО» проводится мастер-класс по приготовлению блюд японской кухни. Мастер-класс будет организован как соревнование, чтобы научить участников взаимодействовать в команде и укрепить взаимоотношения. Посмотреть как ребята справляются с НОВЫМИ,</p>	<p>Минивэн Toyota Voxy 4WD</p>	-

	непривычными для них заданиями. Всё проводится под присмотром шеф-поваров. Длительность 3 часа.		
--	--	--	--

### Примерная смета тура:

Трансфер	1 500 руб. ( за 1 час)
Экскурсионная программа	Обзорная экскурсия в краеведческом музее 300 (за 1 чел.), $300 * 8 = 2\,400$ руб. (за 8 чел.)  Посещение гастрономического мастер-класса - 8 500 руб. ( за 8 чел. )  Итого: 10 900
Итоговая себестоимость	<b>12 400рублей</b>

В рамках третьей главы была разработана гастрономическая экскурсия «Традиционные вкусы Сахалина», которая представляет собой инновационный подход к развитию экскурсионной деятельности в Южно-Сахалинске. Длительность экскурсии составляет приблизительно 5-6 часов. Технологическая карта мероприятия обеспечивает четкое планирование и организацию всех этапов экскурсии, что гарантирует ее успешное проведение. Составленная смета тура позволяет эффективно управлять финансовыми ресурсами и делает экскурсию доступной для широкого круга участников. Таким образом, разработанное мероприятие является важным шагом на пути к совершенствованию экскурсионной деятельности в регионе и способствует его туристической привлекательности.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Настоящее заключение подводит итоги исследования, посвященного гастрономическим экскурсиям в Южно-Сахалинске. Работа состояла из трех глав, каждая из которых внесла существенный вклад в понимание темы и разработку практических рекомендаций.

Глава первая заложила теоретический фундамент, раскрыв сущность гастрономической экскурсии как формы туристического продукта. Были определены ключевые понятия, проанализированы факторы влияния на развитие гастрономического туризма и выделены особенности организации экскурсий подобного типа. Особое внимание уделено связи между культурой региона и его кулинарными традициями, подчеркивая важность аутентичности предлагаемых блюд и напитков.

Во второй главе проведен детальный анализ текущего состояния гастрономической экскурсионной деятельности в Южно-Сахалинске. Исследован туристический потенциал региона, выявлены сильные стороны и существующие проблемы. Проведен сравнительный анализ действующих гастрономических маршрутов, позволивший выявить пробелы в предложенных программах и предложить направления для улучшения качества предоставляемых услуг. Отмечено недостаточное использование местных продуктов и отсутствие интерактивных элементов в большинстве существующих туров.

Третья глава, являясь практической частью исследования, представила разработанный проект новой гастрономической экскурсии под названием «Традиционные вкусы Сахалина». Программа включает посещение краеведческого музея, знакомство с историей региона и его культурными особенностями. Далее участники отправляются на мастер-класс в ресторан «КИОТО», где под руководством опытных шеф-поваров учатся готовить традиционные блюда сахалинской кухни. Такой подход позволяет сочетать

познавательную составляющую с активным участием туристов, создавая уникальный опыт погружения в местную культуру через вкусовые ощущения.

Разработанная технологическая карта маршрута обеспечивает четкое следование плану мероприятия, гарантируя высокое качество обслуживания и безопасность участников. Составленная смета учитывает все необходимые расходы, обеспечивая прозрачность финансовых потоков и возможность контроля бюджета проекта.

Таким образом, проведенное исследование позволило разработать комплекс мероприятий по совершенствованию гастрономической экскурсионной деятельности в Южно-Сахалинске. Предложенная программа «Традиционные вкусы Сахалина» направлена на повышение привлекательности региона для туристов, укрепление имиджа Южно-Сахалинска как центра культурного и гастрономического туризма, а также стимулирование развития местной экономики путем поддержки местных производителей продуктов питания и предприятий общественного питания.

Реализация предложенных мер позволит значительно расширить ассортимент туристических предложений города, привлечь новых посетителей и укрепить позиции Южно-Сахалинска на рынке внутреннего туризма.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг».
2. Жигулёва Н. А. «Гастрономический туризм как один из ключевых трендов в сфере туризма».
3. Кедрова И. В. «Гастрономические экскурсии как новое направление развития регионального туризма».
4. Гастротуры: как организовать незабываемое путешествие для туристов.
5. Модель организации экскурсий гастрономической направленности.
6. Краеведческий музей в городе Южно-Сахалинск.
7. Ресторан «КИОТО».
8. Национальный стандарт Российской Федерации туристские услуги проектирование туристских услуг.
9. Туризм и сопутствующие услуги экскурсионные услуги, общие требования. ГОСТ Р 54604—2022
  1. [https://tour-vestnik.ru/d/gost\\_r\\_50681-2010\\_turistskiye\\_uslugi\\_proyektirovaniye\\_turistskikh\\_uslug.pdf](https://tour-vestnik.ru/d/gost_r_50681-2010_turistskiye_uslugi_proyektirovaniye_turistskikh_uslug.pdf)
  2. [https://pureportal.spbu.ru/ru/publications/------\(d954bdd0-c43b-43b8-afca-5ec4a4b22e42\).html?ysclid=mmhgoxkirb163359150](https://pureportal.spbu.ru/ru/publications/------(d954bdd0-c43b-43b8-afca-5ec4a4b22e42).html?ysclid=mmhgoxkirb163359150)
  3. <https://gsen.sfedu.ru/pdf/2020/03/018-rus.pdf>
  4. <https://dzen.ru/a/aLBp55ml32RF6gZD>
  5. <https://cyberleninka.ru/article/n/model-organizatsii-ekskursiy-gastronomicheskoy-napravlenosti?ysclid=mmhml9fgsx296555581>
  6. <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=9&documentId=341020&ysclid=mmhmt3153x928564700>

7. [https://rvland.ru/wp-content/themes/rvl/specials/standards/files/gost\\_r\\_54604-2022.pdf?ysclid=mmhmvg0fgt339054451](https://rvland.ru/wp-content/themes/rvl/specials/standards/files/gost_r_54604-2022.pdf?ysclid=mmhmvg0fgt339054451)
8. <https://sakhalinmuseum.ru/>
9. <https://kioto-rest.ru/>

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## Технологическая карта «Традиционные вкусы Сахалина»

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

экскурсии на 2026 г.

#### 1. Основные сведения о экскурсии

Название экскурсии: «Традиционные вкусы Сахалина»

Маршрут Краеведческий музей, мастер-класс ресторан «КИОТО»

Протяженность маршрута (км) 3 км

Продолжительность экскурсии 5 часов

Число туристов в группе (рекомендуемое) 8 человека (18-20 лет)

Стоимость (ориентировочная) 1 550 рублей на человека, 12 400 рублей на группу

#### 2. Программа обслуживания туристов в путешествии по маршруту

Населенные пункты, расстояния между ними, способы передвижения, время прибытия в пункт и выезда из него	Запланированные туристские и экскурсионные услуги. Наименование экскурсий (с перечнем основных объектов показа), туристских походов и т.д.	Перевозка туристов (вид перевозки на каждом этапе, класс обслуживания)	Другие услуги
Начало экскурсии: Краеведческий музей Обзорная экскурсия по музею - 10:00 до 12:00, 2 часа.	Обзорная экскурсия в Сахалинском областном краеведческом музее — это знакомство с основными экспозициями музея, охватывающее историю, природу и культуру Сахалина и Курильских	-	Покупки сувениров (не входит в стоимость)
	островов. Длительность 2 часа. Туристы пройдут 1 км.		
Краеведческий музей Гастрономический мастер-класс в ресторане «КИОТО» – 12:30 до 15:30, 3 часа, между объектами 3 км.	В ресторане «КИОТО» проводится мастер-класс по приготовлению блюд японской кухни. Мастер-класс будет организован как соревнование, чтобы научить участников взаимодействовать в команде и укрепить взаимоотношения. <u>Посмотреть как ребята</u>	<u>Минивэн</u> <u>Toyota Voxy</u> 4WD	-

	справляются с новыми, непривычными для них заданиями. Всё проводится под присмотром шеф-поваров. Длительность 3 часа.		
--	---	--	--

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Маршрут экскурсии «Традиционные вкусы Сахалина»

