

Н. В. Савина,
канд. филол. наук,
БГЭУ (г. Минск)

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Постановление Министерства спорта и туризма Республики Беларусь от 7 августа 2023 г. № 36 «О ведении Единой классификации видов туризма в Республике Беларусь» определяет перечень из 13 видов туризма, одним из которых является гастрономический туризм – туристическое путешествие в целях ознакомления со страной, регионом, местностью посредством приобщения к национальной гастрономии, особенностям производства и приготовления национальных блюд, иной пищевой продукции, а также деятельность по организации этого туристического путешествия.

Гастрономический туризм – одно из самых молодых направлений в туристической индустрии. Любая страна способна развивать данный вид туризма, так как каждая обладает национальной кухней. Питание в туризме, основанное на национальной кухне, является важнейшим его компонентом, поддерживает идею его высокого качества и экологической безопасности, способствует формированию у туристов ощущения домашнего уюта и комфорта. В специальной литературе существует ряд дефиниций, позволяющих относить поездки к гастрономическому виду туризма, среди которых: «кулинарный туризм» (введен для выражения идеи о том, что люди познают другие культуры через национальную кухню, доцентом кафедры народной культуры Л. Лонгом, Университет Bowling Green, штат Огайо, США, 1998 г.), «продовольственный туризм», дегустационный, пищевой, кофейный, винный, пивной и др.

Беларусь имеет богатейшие историю и традиционную культуру с неповторимым колоритом и уникальностью, поэтому разработка и организация экскурсий, туров, фестивалей, праздников, ярмарок и иных мероприятий гастрономической тематики по Беларуси, становятся перспективными направлениями деятельности туристических предприятий, способствуя возрождению национальных кулинарных традиций. К данным мероприятиям следует отнести посещение пивоваренных, винных и иных предприятий пищевой промышленности, где данный вид интегрируется с промышленным туризмом; организацию конференций и симпозиумов, в которых участвуют профессионалы кулинарного искусства; презентаций авторов поваренных книг с предусмотренной дегустацией этнических продуктов питания, открывающих духовное богатство белорусского народа и помогающих понять его менталитет.

Цель данных мероприятий – насладиться особенностями кухни места посещения, продегустировать блюда, узнать их рецептуру, принять участие в мастер-классах по их приготовлению, ознакомиться с особенностями выращивания и производства продуктов для этих яств. Просвещение и предоставление путешественникам возможности изучить дестинации через историю продуктов, блюд, напитков, выпечки, способах их приготовления, создают атмосферу вдохновения и наслаждения, формируя у туристов ощущение домашнего уюта, комфорта и возможность ощутить все нюансы белорусского традиционного гостеприимства. Данные мероприятия в форме выездных занятий уместны в программах обучения и в повышении профессионального мастерства.

Гастрономический туризм становится стимулом для отечественных предприятий питания, специализируясь на традиционной кухне, удовлетворять растущий спрос путешественников, оставаясь актуальным вне сезона, в любую пору года, продвигая местных производителей продовольственных товаров.

Основатель и президент Международной ассоциации кулинарного туризма (ICTA) Эрик Вульф дал простое определение гастрономического туризма: поиск и наслаждение уникальными и незабываемыми впечатлениями от еды и напитков как вдали от дома, так и рядом [1], так как мы все «путешественники» и все мы «едоки». Белорусы не только «едоки картофеля». Первая в стране гастрономическая карта была создана еще в 2016 году: 6 месяцев, 6 экспедиций, 6 направлений, 4 тыс. км, 66 часов в дороге, 30 известных белорусов, 13 локальных производителей, 28 аутентичных продуктов, 30 уникальных блюд, 360 л «Боржоми» [2]. Перспективы развития гастрономического туризма вселяют уверенность, что все три звезды «Мишлен» найдем и в Беларуси.

Список использованных источников

1. Ассоциация гастрономического туризма России при поддержке Food Travel Consulting: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://agtpr.ru/opredelenie-gastronomiceskogo-turizm/>. – Дата доступа: 24.02.2025.

2. Вкусное достояние: первая в Беларусь гастрономическая карта: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.belta.by/society/view/vkusnoe-dostojanie-pervaja-v-belorussi-gastronomiceskaja-karta-222494-2016/>. – Дата доступа: 12.03.2025.

Н. В. Саманкова,
канд. техн. наук, доцент

А. С. Меркульева,
БГЭУ (г. Минск)

ОСОБЕННОСТИ ТОВАРОВЕДЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ЮВЕЛИРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ювелирные изделия – это группа товаров, которая характеризуется не только эстетическими свойствами, но и является инвестиционным активом, который также может обладать культурно-исторической значимостью. В связи с этим возрастаёт актуальность вопросов, связанных с оценкой качества, установлением соответствия заявленным характеристикам, определением остаточной стоимости и подтверждением подлинности ювелирных изделий.

Предметом товароведческой экспертизы выступают фактические данные о товарных характеристиках и состоянии товара, а также способах фальсификации, подделки клейм и искажении информации в сопроводительной документации. К основным задачам товароведческой экспертизы относятся оценка качества и определение стоимости ювелирных изделий; выявление фактов соблюдения или несоблюдения правил эксплуатации и оценка их влияния на изменение качества; проверка соответствия характеристик изделия маркировочным данным; выявление дефектов и оценка их влияния на качество изделия.

При проведении товароведческих экспертиз ювелирных изделий применяют визуальный и осязательный органолептические методы. Этими методами исследуют внешний вид, цвет, форму, состояние поверхности, целостность изделий, вид дефектов, их признаки, качество маркировки и упаковки. При этом объекты могут осматривать как визуально невооруженным глазом, так и с использованием различных технических средств: лупы, микроскопа. С помощью измерительных методов определяют размеры и массу изделий, размеры дефектов. При осмотре изделия также важно установить принадлежность объекта исследования к группе, подгруппе, виду, разновидности товаров. Следует отметить, что экспертиза ювелирных изделий – это комплексное исследование, в котором принимают участие эксперты-товароведы, металловеды, эксперты-геммологи и эксперты-трасологи.

Главной особенностью товароведческой экспертизы ювелирных изделий является то, что даже при наличии дефектов, которые не позволяют использовать изделие по назначению, драгоценные металлы и камни все равно обеспечивают ценность. Стоимость таких изделий будет определяться по стоимости драгоценного металла, из которого они изготовлены, и/или стоимости вставок из драгоценных камней. По степени снижения качества, которая была установлена при экспертизе, определяется дальнейшее исследование ювелирного изделия [1].

Специфической особенностью товароведческой экспертизы также является исследование предметов антиквариата, изготовленных из драгоценных металлов и камней, так как в этом случае необходимо установить художественную и музейную ценность изделий, а также период производства и авторство [2].

Таким образом, товароведческая экспертиза ювелирных изделий обладает рядом особенностей, которые обусловлены содержанием драгоценных металлов и камней, влиянием моды и технологических процессов, что требует от эксперта глубоких познаний в области товароведения, а также правовых аспектов оборота драгоценных металлов и драгоценных камней.