

Сергій Іванов,
ректор Національного університету
харчових технологій, доктор
хімічних наук, професор
Дарія Басюк,
завідувач кафедри готельного та
туристичного бізнесу
Національного університету
харчових технологій, кандидат
педагогічних наук, доцент

ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ДЛЯ ВИННОГО ТУРИЗМУ В НАЦІОНАЛЬНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ: ТРАДИЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ.

Анотація: на основі аналізу сучасних тенденцій світового туристичного ринку розглянуто модель підготовки фахівців для винного туризму в рамках спеціалізації за напрямом б. 140103 «Туризм».

Ключові слова: винний туризм, фахова компетентність, модель підготовки фахівця.

Становлення нової соціальної реальності, в якій зникають географічні, адміністративні, політичні і культурні кордони, концептуальна зміна ролі вищої освіти, її орієнтація на потреби ринку праці визначає постійний пошук нових напрямів і спеціалізацій, адаптацію змісту, методів і форм навчання до викликів сучасності, нових соціокультурних тенденцій та вимог науково-технічного прогресу. Тому у вищих навчальних закладах України на базі традиційних напрямів підготовки, відповідної матеріально-технічної бази, існуючого науково-технічного потенціалу формуються інноваційні спеціальності і спеціалізації, які забезпечують конкурентноздатність та затребуваність майбутніх фахівців.

Національний університет харчових технологій – вищий заклад освіти IV рівня акредитації, у якому здійснюється підготовка висококваліфікованих кадрів освітньо-кваліфікаційних рівнів «бакалавр», «спеціаліст» і «магістр» понад 40 спеціальностей в галузі харчової, м'ясо-молочної, виноробної промисловості, а також технології харчування, економіки і менеджменту, маркетингу, фінансів і підприємництва. В університеті навчаються близько 14,5 тисяч студентів денної та заочної форм навчання. Серед нових напрямів підготовки «бакалаврів», «спеціалістів» та «магістрів» одними із найбільш затребуваних є напрями «Готельно-ресторанна справа» і «Туризм».

Дослідження основних тенденцій розвитку економіки та харчової промисловості зокрема, розширення сектору послуг і сервісу вперше на теренах України визначило формування спеціалізації «винний туризм» у рамках напрямку підготовки б. 140103 «Туризм» в Національному університеті харчових технологій.

Винний туризм сформувався на межі туризму та традиційного виноградарства та виноробства як популярний вид дозвілля і спеціалізований тип подорожей. Він є одним із перспективних напрямків розвитку туристичного ринку.

За кордоном виноробство, культура споживання вина та винний туризм досліджувались у працях Д. Гетса, Х. Джонсона, Б. Кемброн, М.Холла, а також Р.Паркера, Д.Ріджвей, Г. Вайнерчука, П.Мельтцера, П.Мейла та ін.

Вітчизняна школа енології (від даньогрец. Οἶνος – вино – наука про вина та виноробство, технологію догляду за вином та правила його зберігання, а також біологічні властивості вина, його вплив на здоров'я людини) представлена дослідженнями Г. Валуйка, В. Домарецького, В.Загоруйка, В. Марінченка, М.Білько, П.Шияна, В. Рибінцева та ін. Як справедливо відзначає В. Рибінцев, винний туризм є інструментом поживлення господарської діяльності за рахунок притоку вітчизняних та іноземних туристів, у виноробні регіони, також формою маркетингу

винограду і вина, що може поєднуватися з усіма видами діяльності, які супроводжують виробництво винограду, просування свіжого винограду і виноградного соку на продуктові ринки, виноградної сировини і виноматеріалів від сільськогосподарських товаровиробників до виноробних підприємств, виноградно-виноробної продукції винних регіонів України на внутрішньому і зовнішніх ринках. [2]

Разом з тим, в українській туризмології відбувається активне опрацювання проблематики винного туризму. Окремі фахівці розглядають винний туризм як вид хобі - туризму (І.Школа), тематичного гастрономічного туризму (Т.Сокол, З.Каноністова), спеціалізованого туризму (В. Федорченко, І.Мініч). У дослідженнях А.Бусигіна, Е.Маслова, Т. Шпарги, В. Бойка, І.Комарніцького, В.Федорченка, Т.Божук, Л.Прокопчук розглядаються історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних виноробних традицій. Актуальні розробки щодо винних маршрутів Криму представлені у працях Е. Маслова, А.Пергата, Е.Шольца-Кулікова. Науковці відзначають, що розвиток винного туризму дозволяє збільшити тривалість туристичного сезону у регіоні, підвищити туристичний імідж місцевості.

На нашу думку, винний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні. Винний туризм включає в себе:

- відвідування плантацій виноградників, дегустацію місцевих сортів винограду;
- ознайомлення з технологією виготовлення алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві;
- ознайомлення з історією виноробства, пивоваріння, відвідування спеціалізованих музеїв та виставок;

- відвідування дегустаційних залів та підвалів, ресторанів, які пропонують послуги дегустації вина;
- участь у винних фестивалях та тематичних святах;
- участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях, конкурсах, аукціонах.

Цілі та методи винного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національне виноробство виступає невід'ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн.

Винний туризм, як окремий вид спеціалізованого туризму, зародився ще на початку минулого століття, але в останні роки спостерігається справжній бум на винні тури по Європі, Америці, Азії. Піонерами в генеруванні ідеї винних і гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло поєднали розвиток торговельних і технологічних виробництв із залученням туристів для знайомства з вишуканими напоями та смачною і здоровою їжею.

Нині у всіх виноробних регіонах світу вважають за доцільне розвивати і підтримувати цей вид тематичного туризму відповідно, рекламувати продукцію місцевих виробників алкогольних напоїв та просувати місцевий туристичний продукт, одержуючи додаткові економічні та соціальні вигоди від туристів – шанувальників вина. Це стосується в першу чергу, відомих європейських виноробних регіонів – Італії, Франції, Іспанії, Португалії, Угорщини, а також країн "Нового світу вина", таких як Австралія, Аргентина, Чилі, США та Південна Африка, де винний туризм відіграє важливу роль в популяризації місцевої продукції виноробства.

За даними світових інформаційних агентств, популярність винного туризму продовжує зростати. Сьогоднішні прибутковості такого бізнесу у Європі складає близько 2,5 млрд. євро на рік, а у Каліфорнії - \$1,5 млрд. Наприклад, в Італії налічується приблизно п'ять мільйонів активних винних туристів, причому експерти вважають, що винний туризм використовує тільки 20% потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому. Туристичними операторами розробляються тури з урахуванням специфічних смаків та оригінальних традицій виробництва та споживання алкогольних напоїв. Наприклад, для цінителів віскі це тури до Шотландію з відвідуванням провідних будинків віскі, для любителів вина – маршрути по Франції, Іспанії, Португалії, Аргентині, для шанувальників пива – участь у фестивалях і дегустація у Чехії, Німеччині, тощо. Для країн із традиційно високим рівнем виноробства розвиток винного туризму виступає не тільки важливим елементом туристичних атракцій з відвідування виноградників та виноробних заводів, ознайомлення зі старовинними замками, які мають столітні винні льохи та пропонують скуштувати унікальні вина, але й суттєвим соціально-економічним фактором стабілізації місцевого економічного розвитку, збереження трудового і виробничого потенціалу.

«Україна вже дозріла для того, щоб відкривати винний туризм. Уже сьогодні на тури стоїть величезна черга, і попит є. Ми сподіваємося, що ... в майбутньому в нашій країні буде створений окремий винний туристичний напрямок », - зазначила Президент Всеукраїнської асоціації виноробів і сомельє Наталя Благополучна. [7]

Подорожі національними винними шляхами України з відвідуванням виноградників, виноробних підприємств, енотек та дегустаційних залів приваблюють багато туристів зі всього світу. Винні тури по Закарпаттю, Криму, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях, що є традиційними центрами українського виноробства, набувають все більшої популярності. Для стимулювання збуту при заводах-виробниках (ТОВ ПТК

«Шабо», ЗАТ «Ізмаїльський винзавод», ЗАТ «Одеський завод шампанських вин», винзаводи «Інкерманський», «Коктебель» та ін..) створено експозиційні та дегустаційні зали. Так, при славнозвісному НВАО «Массандра» в 2001 році створено дегустаційний комплекс «Массандра» – екскурсійно-туристичний об'єкт, розташований в будівлі Головного підвалу «Массандра», побудованого в 1894-1897 роках під керівництвом князя Л. Голіцина. Енотека підприємства містить понад 1 мільйон пляшок колекційних вин і занесена до Книги рекордів Гіннеса. Під час екскурсії туристи, а їх щороку налічується близько 50 тис.осіб, відвідують унікальні підвали, де в дубовій тарі на витримці знаходяться сухі, десертні, міцні і лікерні вина. Тут також можна придбати марочні та колекційні вина Массандри [6].

Популярністю серед туристів користується "Центр культури вина Шабо" (с. Шабо, Білгород-Дністровський район, Одеська область), розташований за 70 кілометрів від Одеси. Він є першим і єдиним освітнім комплексом в Україні, що об'єднує в собі унікальний музейний лабіринт, оригінальні культурні об'єкти, історичні винні підвали і сучасне високотехнологічне підприємство. "Центр культури вина ШАБО" – це соціальний проект компанії "Шабо", включений до першої Європейської карти музеїв вин. Його головна мета – підвищення в Україні культури споживання вина, яке є мірилом цивілізації і надбанням національної культури. Важливою проблемою у цьому напрямку туризму є підвищена увага до якості продукту. При сьогоdnішній практиці використання заміників, різноманітних домішок, концентратів, порошків важливо познайомити споживачів зі справжнім смаковим багатством вина, навчити відрізняти натуральне вино від підробки.

Туристичним інформаційним центром Закарпаття на замовлення Асоціації приватних виноробів краю розроблено унікальний турпродукт "Винний шлях Закарпаття" та підготовлено екскурсіводів по маршруту, анімаційні програми, щоб перетворити виноробні господарства на

туристичний об'єкт підвищеної привабливості та продемонструвати збір винограду, гастрономічні традиції, культуру виноробства, а також запропонувати дегустацію вина та придбання традиційних сувенірів.

В Автономній республіці Крим з 2002 року працює проект «Велика винна дорога», що включає відвідування виноградарських господарств, винзаводів і дегустаційних залів фірми «Золота балка», ЗАТ С. Перовської, Інкерманського заводу марочних вин, також розроблено багатоденний загальнокримський винний тур «Гімн виноградній лозі». Особливо слід відмітити активне сприяння винному туризму Національного інституту винограду і вина "Магарач" (Ялта), Національного виробничо-аграрного об'єднання «Массандра», заводу "Сонячна долина" (Судак), заводу шампанських вин "Новий Світ" (Судак,), заводу "Коктебель" (Феодосія,), які мають унікальні всесвітньо відомі енотеки та проводять екскурсії по своїх підприємствах з дегустацією продукції власного виробництва.

Окремими туристичними операторами в Україні при сприянні фахівців-єнологів розробляються тематичні винні маршрути. Зокрема, варто згадати ТОВ «Майстер-клас» (тур «Винні перлини України»), ТК «Глобальные Системы Путешествий» («Сиро-винний тур по Закарпаттю»), туроператора «Міст-тур» («Винний тур по Грузії»), ТК «Трайидент» («Винний тур до Австрії»), туроператора «ResultCrim» (тури «Кримське сонце в бокалі», «Гімн виноградній лозі», «Талісман Коктебеля», «Травневий винний тур по Ялті» тощо).

Разом з тим, підготовка фахівців для винного туризму, які б забезпечили якісне розроблення та організацію українських винних турів з метою підвищення культури споживання вина, ознайомлення з якісною натуральною продукцією місцевих виробників, вивчення історико-культурної спадщини нашої держави не проводиться системно, на високому науково - методичному рівні. Тоді як отримавши відповідну спеціалізовану освіту, такі фахівці можуть працювати у маркетингових службах виноробних та виноторгових компаній, здійснювати туристично-

екскурсійну та атракційну діяльність, організувати винні колекції ресторанів, барів, інших закладів ресторанного господарства, розробляти програми і проекти регіонального розвитку винного туризму.

Кафедрою туристичного та готельного бізнесу та кафедрою біотехнології продуктів бродіння та виноробства НУХТ була розроблена модель майбутнього фахівця винного туризму на основі методології компетентнісного підходу в сучасній українській освіті. Під компетентністю слід розуміти спеціально структурований (організований) набір знань, умінь, навичок і ставлень, що дають людині можливість ефективно здійснювати діяльність або виконувати певні функції, забезпечуючи розв'язання проблем і досягнення певних стандартів у професій чи сфері діяльності. Такі набори знань, умінь, навичок і ставлень набуваються як протягом життя, так і у процесі навчання. Сформована компетентність дозволяє розпізнати і ефективно розв'язати проблему, що є характерною для певної сфери чи виду діяльності. [1]

Серед базових компетенцій спеціаліста з винного туризму слід виділити когнітивну компоненту, а саме знання:

- географії виноградарських та винних регіонів України та світу з точки зору особливостей клімату, ґрунтів, рельєфу, їх впливу на культивовані сорти винограду;
- основ технології виробництва вина та інших алкогольних напоїв;
- історії та традицій виноробства, природних та культурних пам'яток, пов'язаних із культурою виробництва та споживання вина;
- асортименту вин у різних регіонах, класифікації вин, асортименту і класифікації слабоалкогольних та міцних алкогольних напоїв;
- правил дегустації та культури споживання різних сортів вина, пива, віскі, міцних алкогольних напоїв;
- правил еногастрономії у поєднанні з асортиментом страв місцевої кухні, традиціями споживання певних алкогольних напоїв;

- основних засад технології організації винних турів з урахуванням вимог чинних нормативних документів.

Щодо діяльній компоненті підготовки фахівця винного туризму, то це вміння та навички розроблення спеціалізованого туристичного пакету, зокрема, розроблення маршруту, програми обслуговування та організації спеціальних винних заходів: екскурсій до винарень та енотек, дегустацій, винних виставок, аукціонів тощо, навички обслуговування на маршруті, презентації та рекламування спеціалізованого туристичного продукту Також передбачається опанування основних вмінь та навичок технології барної справи та діяльності сомельє.

Емоційно-ціннісна компонента підготовки фахівця пов'язана з підвищенням загального рівня культури і ерудиції, розвитком образного мислення, сенсорно-емоційних оцінок та збагачення на цій основі інтелектуального, творчого, культурного потенціалу особистості, формування цілісної гармонійної картини світу з повноцінним відображенням в ній світу культури і світу людини. В загальному модель підготовки фахівця винного туризму можна схематично представити наступним чином:



Навчальний процес будується на основі фундаментальних принципів навчання: науковості, послідовності, наочності, практичної спрямованості, провідної ідеї розвитку мислення і способів пізнання, духовної і освітньої значущості, активності і самостійності майбутнього фахівця. У ході реалізації завдань фахової спеціалізації додаються принципи інтегративності та поліпредметності; культуровідповідності та історизму; регіональності, екологізації, самодостатності структурних блоків у навчанні.

Варіативна частина підготовки бакалаврів за напрямом «Туризм» зі спеціалізацією «Винний туризм» включає вивчення наступних дисциплін: «Винний туризм», «Організація роботи сомельє та еногастрономія», «Евентивний туризм», «Кулінарна етнологія», «Соціальні та бізнес-проекти у винному туризмі», «Енологія та технологія виноробства» загальним обсягом 756 годин (21 кредит ECTS).

Діяльність організатора туризму в умовах ринкової економіки, перш за все, передбачає господарську самостійність, яка забезпечує вільне та

ефективне прийняття рішень, орієнтування фірми або її підрозділів на попит та потреби ринку, запити конкретних споживачів і організацію виробництва тих видів послуг, які можуть принести фірмі прибуток. Тому в підготовці бакалаврів з туризму, в тому числі спеціалізації «винний туризм», використовують принципово нові моделі організації і донесення знань, які базуються на інформаційно-комунікативних технологіях, а саме розв'язання бізнес-задач, тематичні кейси, створення електронних портфоліо винних регіонів, країн, маршрутів, метод написання проектів та бізнес-планів.

Для того, щоб адекватно реагувати на ситуацію, яка складається на ринку праці, в системі працевзабезпечення, навчальні заклади мають забезпечувати розвиток і експертну оцінку навчального процесу, компенсуючи недоліки теоретичного навчання, поєднуючи теорію і практику не лише в навчальних аудиторіях, і лабораторіях, але й безпосередньо на підприємствах. Для організації практичної підготовки Національним університетом харчових технологій напрацьовано багаторічні плідні контакти з провідними виноробними підприємствами України: Інститутом винограду і вина "Магарач", ДП Агрофірма «Магарач», Центром культури вина "Шабо" ПТК «Шабо», заводом "Коктебель", ТОВ АФ «Золота балка», ПАТ С.Перовської, ДП «Кримський винний дім», ВАТ «Сонячна долина», Інкерманським заводом марочних вин, ДК НВАО «Массандра», ЗАТ «Одеський коньячний завод», АТ «Ужгородський коньячний завод», ВАТ АПФ «Таврія», ПАТ «Коблево», ПАТ «Київський завод шампанських вин «Столичний», ПАТ «Одеський завод шампанських вин», заводом шампанських вин "Новий Світ", ЗАТ «Артемівський завод шампанських вин «Артемівськ Вайнері» та ін. Для поглиблення професійних компетенцій організовуються міжнародні зустрічі з фахівцями, зокрема з Будапештської бізнес-школи (Угорщина), Наукового інституту виноградарства і вина ISVV (Бордо, Франція), тощо.

Перспективи становлення фахової компетентності професійних працівників сфери відпочинку і дозвілля в даний час пов'язані з розробленням ступеневого безперервного навчання спеціалістів. Щодо

фахової підготовки фахівців винного туризму слід розрізняти декілька рівнів і ступенів:

1) професійну орієнтацію (галузева курсова мережа, виробничо-економічне навчання, школи і семінари). Даний рівень достатньо широко представлений професійною та курсовою підготовкою за спеціальностями бармен, сомельє, агент з туризму, гід-екскурсовод, однак його слід удосконалювати, регулярно оновлюючи програми навчання;

2) підготовку фахівців на освітньо-кваліфікаційних рівнях «бакалавр», «спеціаліст», «магістр»; у рамках існуючих напрямів підготовки «Туризм», «Готельно-ресторанна справа» з відповідним змістовим наповненням варіативної компоненти змісту освіти (дисципліни за вибором вчз, дисципліни за вибором студента);

3) післядипломне навчання, перепідготовку і підвищення кваліфікації. Цей рівень має реалізовуватися міжгалузевими або відомчими установами, серед яких провідна роль належить вищим закладам освіти з відповідним науково-технічним потенціалом. Під час такого навчання здійснюється поглиблене вивчення актуальних проблем виноробства та винного туризму, таких як екологічність та автентичність вина, створення спеціалізованих атракцій та маркетингових комунікацій для винного туризму, сучасні проблеми здорового харчування та еногастрономія.

Таким чином, розроблення системи спеціалізації фахівців для винного туризму в рамках напряму підготовки б. 140103 «Туризм» у Національному університеті харчових технологій забезпечує оновлення системи освіти, що має підпорядковуватись законам ринкової економіки, а також сприяти формуванню всебічно розвиненої особистості, для якої потреба у фундаментальних знаннях та у підвищенні професійного рівня асоціюється зі зміцненням інтелектуального, культурного, соціального та науково-технічного потенціалу своєї держави.

Список використаних джерел :

1. Компетентнісний підхід у сучасній українській освіті: світовий досвід та українські перспективи / Під заг.ред.О.Овчарук .- К.:”К.І.С.”, 2004.- С.23.
2. Рибінцев В.О. Маркетинг винограду і вина. – Автореф. дис. ... докт. екон. наук 08.06.02. – Інститут аграрної економіки УААН, Київ, 2002.
3. Федорченко В.К. та ін. Педагогіка туризму. – К.: Видавничий дім «Слово», 2004. – 296с.
4. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. Матеріали 6 Міжнародної науково-практичної конференції (28-29 квітня 2011 р., м Луганськ). – Випуск 6. – Том 2. – Луганськ, 2011. – С.171- 177.
5. Шольц-Куликов Е.П. Маршруты винного туризма в Крыму// Крымские каникулы. – 2011. - №1 (12) . – С.48-50
6. Шпарга Т.І., Бойко В.М. Ринок винного туризму причорноморського регіону як перспективний напрямок тематичного туризму в Україні. // Географія та туризм: Наук. зб./ Ред кол. Я.Б.Олійник та ін.. – К.: Альтерпрес, 2011. – Вип. 14.– С.46-52.
7. http://www.svvr.ru/Vinny_turizm_Ukraina