



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «МЕХАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПРОЦЕССОВ В АПК»

УДК 379.85

**«РАБОТА ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ»
РУКОВОДИТЕЛЬ ОПОП**

Васильева / И.В. Самойлова /
подпись ФИО
«21» июня 2026 г.
дата

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА МАГИСТРА

**по направлению подготовки 43.04.02 Туризм
направленность (профиль) Туристско-экскурсионное проектирование**

**Тема «Разработка концепции агротуристического маршрута «По
фермерским хозяйствам Пензенской области» с акцентом на производство
и дегустацию региональных продуктов»**

Выполнил Калиничев Евгений Андреевич /
ФИО обучающегося
«18» июня 2026 г.
дата

Руководитель канд. истор. наук, доцент Самойлова Ирина Викторовна /
ученая степень, ученое звание ФИО
«18» июня 2026 г.
дата

Заведующий
кафедрой доктор фил. наук, доцент Пугачева Наталья Петровна /
ученая степень, ученое звание ФИО
«18» июня 2026 г.
дата

Рецензент кандидат экон. наук, доцент Калабкина Ирина Михайловна /
ученая степень, ученое звание ФИО
«18» июня 2026 г.
дата

ВКР принята
в ГЭК канд. ист. наук, доцент Самойлова Ирина Викторовна /
ученая степень, ученое звание, ФИО секретаря ГЭК
«28» июня 2026 г.
дата

ПЕНЗА 2026



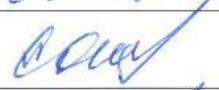
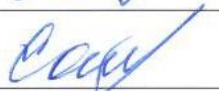
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ФИЛОСОФИЯ, ИСТОРИЯ
И ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ»

«УТВЕРЖДАЮ»
РУКОВОДИТЕЛЬ ОПОП
 /И.В.Самойлова/
подпись ФИО
«15»  2026г.
дата

**ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ МАГИСТРА
по направлению подготовки 43.04.02 Туризм**

направленность (профиль) Туристско-экскурсионное проектирование

1. Тема «Разработка концепции агротуристического маршрута «По фермерским хозяйствам Пензенской области» с акцентом на производство и дегустацию региональных продуктов»
2. ФИО обучающегося Калиничев Е.А.
3. Группа 24.430402.1.О Форма обучения очная
4. Руководитель кандидат исторических наук, доцент И.В. Самойлова
5. Тема работы, руководитель и рецензент утверждены приказом по университету от «15» декабря 2025 г. Приказ № 477/С.
6. Работа прошла предварительную защиту на кафедре и рекомендована к защите «17» июня 2026 г. Протокол №9.
7. Исходные данные. **Нормативно-правовая база:** Федеральные законы («О развитии сельского хозяйства», «Об основах туристской деятельности»), Постановления Правительства РФ, ГОСТы (ГОСТ Р 56641--2015, ГОСТ 50690--2000, ГОСТ 28681.3--95).
Теоретическая база: Труды Богатырева Е.В., Зайцева Н.П., Зигерн-Корн Н.В., Масленникова Н.В., Позубенкова Э.И., Севастьянов Д.В.
Географические рамки: с. Казеевка, Пензенская область.
8. Основные разделы
Глава 1. Анализ развития агротуризма в Пензенской области.
Глава 2. Разработка и проектирование агротуристического маршрута «Казеевская трапеция».
Глава 3. Оценка экономической эффективности.
9. Примерный перечень и названия иллюстративного материала. Рисунок 1 (Экокомплекс «Казеевка»), Рисунок 2 (Маршрут Пенза – Казеевка).
10. Консультанты по отдельным разделам работы

№	Раздел	Фамилия, инициалы ученая степень, ученое звание консультанта	Подпись консультанта, дата
1	Анализ состояния проблемы, цель и задачи работы	кандидат исторических наук, доцент И.В. Самойлова	
2	Концепция программы тура и индивидуальный текст экскурсии	кандидат исторических наук, доцент И.В. Самойлова	
4	Оценка экономической эффективности	кандидат исторических наук, доцент И.В. Самойлова	

11. Календарный план выполнения этапов работы

№ п/п	Этапы работы	Сроки выполнения
1	Анализ состояния проблемы, цель и задачи работы	до 01.03.2026 
2	Концепция программы тура и индивидуальный текст экскурсии	до 01.04.2026 
4	Оценка экономической эффективности	до 01.05.2026 
5	Предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре	до 19.06.2026 

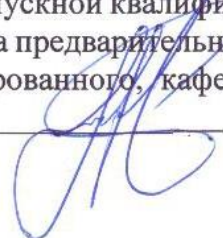
Руководитель кандидат исторических наук, доцент И.В. Самойлова /  /
ученая степень, ученое звание Фамилия, инициалы подпись
«15» января 2026 г.

Дата выдачи задания

Обучающийся 24.430402.1.о группы Калиничев Е.А. /  /
Фамилия, инициалы подпись
«15» января 2026 г.

Дата получения задания

Заведующий кафедрой доктор философских наук, доцент Н.П. Пугачева /  /
ученая степень, ученое звание Фамилия, инициалы
подпись
«15» января 2026 г.
дата

Я Калиничев Е.А. уведомлен, что в случае не представления выпускной квалификационной
работы (ВКР) в сроки, установленные календарным планом на предварительную защиту,
или представление ВКР в объеме менее 75% от запланированного, кафедра может
отстранить обучающегося от дальнейшего выполнения ВКР
подпись 

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	5
Глава 1. Анализ развития агротуризма в Пензенской области.....	9
1.1 Ведущие фермерские хозяйства Пензенской области.....	10
1.2 Анализ существующих агротуристических маршрутов Пензенской области.....	17
Глава 2. Разработка и проектирование агротуристического маршрута «Казеевская трапеца».....	20
2.1 Разработка и проектирование агротуристического маршрута (выбор аудитории, выбор объекта).....	20
2.2 Индивидуальное описание объекта.....	25
2.3 Расчет дополнительных затрат (мастер-классы, интеграция в жизнь фермы).....	27
2.4. Технология и переработка производства продукции экокомплекса «Казеевка».....	35
Глава 3. Оценка экономической эффективности.....	50
3.1 Калькуляция затрат и себестоимость турпродукта.	50
3.2. Формирование стоимости и ценообразование.....	52
3.3. Экономическая эффективность. Точка безубыточности и окупаемость.....	53
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	59
Список используемых источников.....	62

ВВЕДЕНИЕ

Сельский туризм — достаточно молодое направление туризма для России и данный вид отдыха пока не имеет среди россиян столь широкого распространения, как за рубежом, где сельский туризм очень популярен. Интерес к нему обусловлен невысокими затратами и большей близостью к природе по сравнению с другими видами отдыха [5].

С 2022 года в России действует грантовая программа «Агротуризм». По данным Министерства сельского хозяйства Российской Федерации получатели грантов «Агротуризм» реализуют 121 проект в 53 регионах. Всего федеральная поддержка агротуризма составила 1,5 млрд рублей за три года. По результатам программы турпоток и выручка на объекты сельского туризма увеличились в среднем в два раза [6]. Прогнозируется, что до 2030 года будет реализовано дополнительно 620 проектов с созданием 1450 рабочих мест, а общий турпоток достигнет 4,3 млн человек.

Пензенская область обладает высоким потенциалом для развития агротуризма, в том числе гастрономического, и это подтверждается успешными примерами реализации агротуристических проектов в Бековском, Спасском и других районах Пензы.

Проблема заключается в том, что несмотря на успешность уже реализованных проектов, агротуристический потенциал и разработка конкурентоспособных туристских продуктов в Пензенской области остаются недостаточно проработанными, что, в свою очередь, создает потребность в научно-обоснованных проектных решениях.

Объектом исследования является агротуристический потенциал Пензенской области как основа для разработки туристских продуктов.

Предметом исследования выступают организационно-экономические, технологические и методические аспекты проектирования агротуристического маршрута на базе экокомплекса «Казеевка» Пензенского района.

Цель работы заключается в разработке и экономическом обосновании агротуристического маршрута «Казеевская трапеца» на базе экокомплекса «Казеевка» в Пензенской области.

Для достижения поставленной цели в работе решаются следующие задачи:

1. Провести анализ развития сельского и агротуризма в Пензенской области, выявить ведущие фермерские хозяйства региона, развивающие данное направление.
2. Проанализировать существующие агротуристические маршруты Пензенской области.
3. Разработать концепцию агротуристического маршрута «Казеевская трапеца», обосновать выбор целевой аудитории и объекта показа.
4. Дать индивидуальное описание технологии молочного производства, сыроварения, птицеводства и изготовления мясных полуфабрикатов экокомплекса «Казеевка» как объекта агротуризма.
5. Рассчитать дополнительные затраты на организацию мастер-классов и интеграцию туристов в жизнь фермерского хозяйства.
6. Провести экономическое обоснование разработанного агротуристического маршрута, рассчитать его стоимость и рентабельность.

Теоретико-методологическую основу исследования составляют труды ученых в области туризма, агротуризма, региональной экономики и организации производства, а также нормативно-правовые акты, регулирующие туристскую деятельность в Российской Федерации, включая ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг» и Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

В работе использованы следующие методы исследования: анализ научной литературы и нормативно-правовых документов, систематизация и обобщение эмпирических данных, сравнительный анализ, метод экономического моделирования и калькуляции затрат, метод технологического описания производственных процессов, а также метод проектирования туристского продукта.

Эмпирическая база исследования включает данные официальных сайтов администраций муниципальных районов Пензенской области, официальные данные Пензастата, прайс-листы транспортных компаний и предприятий общественного питания, информацию с официального сайта экокомплекса «Казеевка», отчеты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации о реализации грантовой программы «Агротуризм», а также данные ФГБУ «Центр Агроаналитики» о ценах производителей на сельскохозяйственную продукцию.

Научная новизна исследования заключается в комплексном подходе к проектированию агротуристического маршрута на базе конкретного фермерского хозяйства с детальной проработкой технологических аспектов производства, интерактивной программы для туристов и экономической модели турпродукта, что позволяет создать конкурентоспособное предложение на рынке туристских услуг Пензенской области.

Практическая значимость работы состоит в том, что разработанный агротуристический маршрут «Казеевская трапеzia» может быть внедрен в линейку туров выходного дня туроператорами Пензенской области, а также использован в деятельности самого экокомплекса «Казеевка» для привлечения дополнительного туристического потока и повышения экономической эффективности хозяйства. Технологические описания и методические подходы, представленные в работе, могут быть применены при проектировании аналогичных агротуристических маршрутов на базе других фермерских хозяйств региона.

Структура выпускной квалификационной работы определяется поставленными целью и задачами. Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка используемых источников и приложений.

В первой главе «Анализ развития агротуризма в Пензенской области» рассматриваются теоретические аспекты развития сельского и агротуризма в России и Пензенской области, анализируются ведущие фермерские хозяйства региона, занимающиеся агротуризмом, а также существующие агротуристические маршруты.

Во второй главе «Разработка и проектирование агротуристического маршрута «Казеевская трапеза»» представлены результаты проектирования маршрута: обоснование выбора целевой аудитории и объекта показа, индивидуальное описание экокомплекса «Казеевка» с детальной проработкой технологий производства, расчет дополнительных затрат на мастер-классы и интеграцию туристов в жизнь фермы, а также экономическое обоснование тура.

В третьей главе «Оценка экономической эффективности агротуристического маршрута «Казеевская трапеза»» рассматриваются результаты экономического обоснования разработанного туристского маршрута.

В заключении подводятся итоги исследования, формулируются основные выводы и рекомендации по внедрению разработанного туристского маршрута.

ГЛАВА 1. Анализ развития агротуризма в Пензенской области

Развитие сельского туризма в Пензенской области началось в 2008 году, когда направление получило государственную поддержку. Наиболее активными стали Норовчатский, Никольский, Мокшанский, Сердобский, Спасский районы. Позже к этому числу добавились Бессоновский и Земетчинский районы.

Сельский туризм (агротуризм) — сектор туристской индустрии, ориентированный на использование природных, культурно-исторических и других ресурсов сельской местности и её особенностей для создания комплексного туристского продукта. Туристы ведут сельский образ жизни, знакомятся с местными культурой и обычаями, принимают участие в традиционном сельском труде. В зарубежной практике доля сельского туризма в структуре туристических услуг европейских стран составляет значительную долю от всего туристического потока, при этом для стран Европы сельский туризм является стратегическим приоритетом развития и данный сектор активно поддерживается через государственные инвестиционные программы. В России же удельный вес агротуризма по разным оценкам экспертов составляет менее 7% от общего объема туристических услуг, что свидетельствует о значительном нереализованном потенциале данной сферы.

В настоящее время развитие агротуризма в России приобрело стратегический характер. С 2022 года в стране действует грантовая программа «Агротуризм» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. С тех пор турпоток на объекты сельского туризма стал повышаться, при этом выручка хозяйственных субъектов возросла примерно в два раза, что превысило первоначальные плановые показатели. Наиболее популярными регионами в стране для сельского туризма называются Алтай, Республика Карелия, Ленинградская область, Ярославская область, Краснодарский край, при этом рост спроса наблюдается и в Пензенской области.

Первые исследования в области проблематики развития агротуризма в России начались на рубеже XX и XXI. Специалистами в области географии, экономики

и рекреации в сельском туризме на начальных этапах развития считаются Тарасов А.И., Лебедева И.В., Копылова С.Л., Севастьянов Д.В., Биржаков М.Б. Среди научных школ и выдающихся ученых на современном этапе можно считать Сарафанову А.Г., Шабалину Н.В., Сарафанова А.А., Охрименко Е.И., Зигерн-Корн Н.В.

Значимый вклад в исследовании данного направления внесли коллективы ученых Пензенского государственного аграрного университета, в частности, в монографии Позубенковой Э.И., Гурьяновой Н.М. и Носова А.В. «Агротуризм в системе комплексного развития сельских территорий: региональный аспект» (2024), в которой отражены проблемы и основные направления функционирования агротуризма на современном этапе, его роль в комплексном развитии сельских территорий. На основе обобщения теоретических аспектов развития агротуризма, анализа экономического положения муниципального образования Пензенской области предложены рекомендации по разработке туристических маршрутов в Нижнеломовском районе. В исследовании Дмитриевой О.А., Морковкина Д.Е., Симагина Ю.А. и Полякова А.Е., опубликованном в журнале «Народонаселение» (2025), агротуризм анализируется как механизм диверсификации региональной экономики и его роль в социально-экономическом развитии сельских территорий с целью улучшения качества жизни сельского населения.

1.1. Ведущие фермерские хозяйства Пензенской области

В Пензенском регионе развита обширная сеть ферм, многие из которых в последние годы активно внедряют туризм в свою сферу деятельности. Это, в свою очередь, превращает сельскохозяйственное производство в полноценные агротуристические объекты. Этот процесс обусловлен государственной поддержкой в рамках программ развития агротуризма и малого бизнеса, а также растущим спросом туристов на аутентичные впечатления, органические продукты и возможность познакомиться с сельской жизнью. Рассмотрим

наиболее значимые фермы региона, пользующиеся наибольшим спросом у туристов и покупателей фермерских экологически чистых продуктов.

Одним из флагманских проектов агротуризма в Пензенской области является экотуристический комплекс «Казеевка». Расстояние от Пензы до Казеевки составляет 30 км. В начале своего пути хозяйство специализировалось на молочном животноводстве, но в дальнейшем было преобразовано в многофункциональный комплекс, который стал объединять сельскохозяйственное производство с туристическими услугами и развлечениями.

Значительный вклад вносит Эко-ферма «Махалино» в Кузнецком районе, селе Махалино, активно специализирующаяся также на производстве мясной продукции и выращивании зерновых, овощных и бахчевых культур. Вся продукция производится и перерабатывается в собственных цехах. Расстояние от Пензы до Махалино составляет около 90 км.

В Малосердобинском районе, селе Старое Славкино расположена агроусадьба «Фитон-Кантри», где действует сельский туризм и фермерское садоводство. Здесь выращивают широкий ассортимент кустарников и хвойных деревьев. Расстояние от Пензы составляет 96 км.

Важным направлением развития агротуризма в регионе является проект по созданию агротуристической деревни «КвеБеково» на базе предприятия «Пензенские кленоварни» в Бековском районе. Хозяйство объединяет 40 тысяч клёнов сетью кленопроводов протяженностью 200 км и производит более 30 тонн кленового сиропа за сезон.

Самой крупной частной козьей фермой в регионе на сегодняшний день считается козья ферма КФХ Гамбург в Бессоновском районе. Ферма занимается производством разных сортов сыра: твороженный, мягкий, с плесенью, твёрдый и полутвёрдый. На данный момент в ферме производится до 30 кг сыра в день. Расстояние от Пензы составляет 14 км.

Все эти хозяйства привлекают желающих попробовать и приобрести фермерские продукты и формируют гастрономический бренд Пензенской области.

Научное осмысление развития агротуризма в регионе также подтверждает его перспективность. Исследования, выполненные при поддержке Российского научного фонда, показывают, что культурный ландшафт Пензенской области отличается глубоким полиэтничным и поликонфессиональным своеобразием. На территории региона расположено 584 храма и 59 мечетей, что создает богатую основу для этнокультурного и паломнического туризма. Предлагается дифференциация туристического продукта на два ключевых направления - этнокультурный туризм, основанный на познании традиций, ремесел и гастрономии, и паломнический туризм, ориентированный на духовные практики и исторические святыни. Реализация этих направлений, как подчеркивается в исследовании, позволит трансформировать культурный потенциал в фактор устойчивого развития сельских территорий, обеспечивая создание новых рабочих мест и диверсификацию экономики. Таким образом, Пензенская область обладает всеми необходимыми предпосылками для дальнейшего динамичного развития агротуризма как на основе государственной поддержки, так и за счет уникального культурно-природного потенциала.

Составление маршрута «Казеевская трапеза» подразумевает проведение исследования нормативно-правовой базы, регламентирующей деятельность агротуристических предприятий России, рассмотрение санитарно-гигиенических условий допуска потребителей на пищевые предприятия, а также систематизацию теоретического опыта и методологической литературы в области развития сельского туризма.

Федеральный закон № 132-ФЗ «Об основах туристической деятельности в Российской Федерации» устанавливает основные принципы, регулирующие туризм в России [7]. В 2019 году в него были внесены поправки, содержащие юридическое определение сельского туризма или агротуризма как поездки людей в сельскую местность, малые города и населенные пункты с целью отдыха

и знакомства с традиционным образом жизни сельской местности, участия в сельскохозяйственной деятельности и посещения агропромышленных объектов. Закон устанавливает положения об обязательном финансовом обеспечении туроператоров, осуществляющих туристическую деятельность в пределах национальных границ (статья 4.1), требования к безопасности туристов, включая предоставление информации об опасностях, страховом покрытии и соблюдении правил перевозки (статья 14), а также права потребителей на получение точной и достоверной информации о правилах проживания, обычаях местного населения и стандартах общественного здравоохранения и безопасности (статья 6). Разрабатываемый в настоящее время тур "Казеевская трапеза" отвечает всем этим критериям, включая предоставление обучения гида, туристическую страховку и соблюдение правил пользования транспортом.

Разработаны национальные стандарты, обеспечивающие единые критерии безопасности и качества для туроператоров, предоставляющих продукт в соответствии с едиными стандартами на определенной географической территории.

ГОСТ Р 56641-2015 «Услуги малого размещения. Сельский туризм» определяет стандарты предоставления размещения (гостевые дома, агротуристические предприятия), питания из продуктов местного производства и экскурсионных программ, включающих как изучение сельского хозяйства, так и участие в сельскохозяйственной деятельности в рамках тура. В дополнение к этим основным стандартам работы туроператоры обязаны четко указывать и предоставлять письменные инструкции по безопасности, включая информацию о надлежащем взаимодействии гостей с животными и соответствующей одежде. Интерактивная программа и гастрономический обед в рамках тура соответствовали данному стандарту в части проведения дегустаций и мастер-классов.

ГОСТ Р ISO 21101-2015 «Туристические услуги. Системы управления безопасностью» предназначен для организаций, предоставляющих услуги активного туризма, и устанавливает требования к организациям,

предоставляющим услуги активного туризма, по определению опасностей (встречи с животными и/или оборудование для приготовления пищи), управлению рисками (предварительные инструктажи/средства индивидуальной защиты) и готовности к чрезвычайным ситуациям (аптечка первой помощи/обученный персонал).

ГОСТ Р 50681-2010 «Туристические услуги. Проектирование туристических услуг» устанавливает общие требования к разработке туристического продукта, включая создание карты процесса, разработку программы обслуживания (с указанием времени, объектов, услуг), расчет стоимости тура и требования к документации. В соответствии с этим стандартом программа обслуживания «Казеевской гастрономической экскурсии» была создана с разбивкой каждого этапа программы обслуживания по часам.

ГОСТ Р 54604-2011 «Туристические услуги. Экскурсионные услуги. «Общие требования» устанавливают требования к предоставлению экскурсионных услуг (текст экскурсии, гид, что будут показаны, безопасность и т. д.).

При создании контента для экскурсии «Казеевская трапеза» в экокомплексе были применены принципы проектирования повествования экскурсии, изложенные в стандарте. Санитарные требования и стандарты НАССР являются основными вопросами, которые следует учитывать при разработке экскурсии по пищевой промышленности, когда туристам разрешается посещать производственные зоны предприятия. Согласно статье 10 главы 3 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», производители обязаны разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры на основе НАССР, которые включают анализ опасностей, определение критических контрольных точек, установление предельных значений, мониторинг, корректирующие действия, проверку и документирование [25]. Действующие санитарные правила запрещают доступ на предприятия пищевой промышленности, если не соблюдены условия инфекционной безопасности.

В концепции модернизации экокомплекса «Казеевка» предусмотрено внедрение системы панорамного остекления, обеспечивающей функциональное разграничение туристических и производственных зон. Данная архитектурная интеграция позволяет исключить прямой контакт посетителей с технологическим оборудованием и сырьевой базой при сохранении возможности визуального контроля производственных процессов.

Организация интерактивных зон мастер-классов (лепка пельменей, формовка сыра) регламентируется нормами СанПиН, установленными для предприятий общественного питания. Проектом предусматривается оснащение данных площадок специализированными моечными узлами с системой горячего и холодного водоснабжения, а также обеспечение участников индивидуальными средствами защиты (перчатки, фартуки, головные уборы). Контроль качества используемого сырья осуществляется посредством обязательного предоставления сопроводительной документации, подтверждающей соответствие безопасности пищевых продуктов. На всей территории туристического кластера (галереи, зоны мастер-классов, санитарные узлы) устанавливаются строгие требования к качеству питьевой воды и регламенту проведения санитарной обработки помещений с применением дезинфицирующих средств.

Анализ используемой литературы

Теоретико-методологическая база исследования базируется на трудах отечественных и зарубежных ученых в области экономики впечатлений, а также гастрономического и сельского туризма. Ключевым концептуальным положением выступает теория «экономики впечатлений» (Б. Дж. Пайн, Дж. Х. Гилмор, 1999), постулирующая трансформацию потребительского спроса от приобретения товаров и услуг к получению уникального эмоционального опыта. В контексте агротуризма указанный подход предполагает замещение акцента с реализации сельскохозяйственной продукции на предоставление комплекса услуг, включающего наблюдение за производственными процессами, участие в них, а также дегустацию локальных продуктов. В рамках разработки тура

«Казеевская трапеза» данный принцип реализован через внедрение интерактивных элементов: наблюдение за состоянием поголовья, участие в производственных процессах и мастер-классах.

Научные разработки Пензенского государственного аграрного университета в сфере развития сельских территорий и агротуризма региона позволяют выделить следующие тезисы:

Агротуризм определен как действенный инструмент диверсификации сельскохозяйственной экономики и интенсификации занятости сельского населения.

Объективный потенциал Пензенской области обусловлен разнообразием локальной сырьевой базы (продукция пчеловодства, животноводства и садоводства).

Существенными барьерами для развития отрасли признаны дефицит инфраструктурного обеспечения и низкий уровень маркетинговой активности муниципальных органов власти.

Перспективной моделью развития отрасли является кластеризация хозяйствующих субъектов с формированием единых туристских маршрутов. Указанные выводы легли в основу концепции межрайонного брендового маршрута с включением экокомплекса «Казеевка» в качестве базового объекта показа.

Исследования Пензенского государственного университета в области управления туристскими дестинациями подчеркивают значимость формирования территориального бренда на базе уникальных локальных ресурсов и необходимость цифровизации услуг для повышения их доступности. С учетом рекомендаций по интеграции функционала социальных сетей в маркетинговые стратегии, проект предполагает реализацию системы отложенного взаимодействия с потребителем.

Организационная модель агротуристического объекта выстроена в соответствии с методическими рекомендациями Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Разработанный тур соответствует

нормативным требованиям, регламентирующим наличие материально-технической базы (помещения для приема туристов, санитарно-гигиенические узлы, объекты питания), обеспечение безопасности, а также структурирование экскурсионной программы. Финансовое обеспечение реализации проекта может быть осуществлено через механизм грантовой поддержки «Агротуризм», предусматривающий выделение целевых бюджетных субсидий на развитие инфраструктуры, модернизацию инженерных сетей и закупку оборудования при условии софинансирования со стороны заявителя в размере 10–25%.

Экономическая целесообразность разработки подтверждается данными территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (Пензастат). Анализ динамики туристского потока свидетельствует о росте спроса на услуги внутреннего туризма, с преобладанием краткосрочных однодневных экскурсионных форматов (более 60% от общего объема) [8]. Статистические показатели прироста объемов производства продукции в малых формах хозяйствования Пензенского района определяют ресурсную базу для агротуристической деятельности. Социальная значимость проекта обоснована необходимостью создания дополнительных рабочих мест в сельской местности и диверсификации каналов сбыта сельскохозяйственной продукции в условиях высокой рыночной конкуренции.

1.2. Анализ существующих агротуристических маршрутов Пензенской области

В настоящее время в Пензенской области выделяют около 15-20 действующих агротуристических маршрутов, находящихся на разных этапах развития. Однако, по оценкам исследователей, данный вид туризма в регионе пока недостаточно популярен, но обладает перспективами развития, благодаря природному, историческому и культурному потенциалу области, благоприятному климату и выгодному геоэкономическому положению [24]. Гастрономические и

агротуристические форматы отдыха выбирают 41,2% туристов, согласно местным социологическим опросам в регионе Пензы.

Наиболее уникальным проектом агротуризма в регионе является маленькая деревня кленоваров в Бековском районе под названием Сурки. Агротуристическая деревня «КвеБеково» находится на стадии активного строительства и уже сейчас для туристов организуются экскурсии с посещением лесной базы кленоварен, знакомством с системой кленопроводов, а завершается программа дегустацией фермерских продуктов. Маршрут относится комплексного типа объединяет экологический, промышленный и гастрономический туризм, а дорога из Пензы занимает около двух часов.

Вторым крупным центром сельского туризма в Пензенском районе является экокомплекс «Казеевка», маршрут которого представляет собой однодневную экскурсию комбинированного типа, с продолжительностью 1,5 часа на открытом воздухе по территории комплекса. Экскурсия включает парк птиц (лебеди, павлины, пеликаны, филины), страусиную ферму и контактный зоопарк под открытым небом. В свободное время туристы посещают конюшню, а также приобретают фермерские продукты местного производства.

Уникальный формат - сафари-тур по Спасскому району, единственной в Пензенской области ферме по разведению маралов, созданной Владимиром Названовым. Заповедник, занимающий площадь более 400 гектаров и окруженный оградой в 9,5 км длиной, в настоящее время содержит более 480 особей, акклиматизированных и привезенных из Алтая. Формат маршрута — на специальных машинах повышенной проходимости прогулка по лесным дорогам с остановками, где туристы могут наблюдать за моралами, верблюдами, пятнистыми оленями, буйволами в естественных условиях. После экскурсии туристов ожидает вкусный обед из дичи. В свободное время можно приобрести уникальные сувениры и продукцию комплекса в сувенирной лавке, в том числе уходовую косметику с экстрактом пантов благородного оленя.

Научные исследования также фиксируют другие инициативы с гастрономическим уклоном, например Гастротур "Хочу попробовать!" Пенза -

Тарханы - Саранск, программа которой длится 3 дня и включает посещение базы отдыха Чистые пруды, села Лермонтово, усадьбы Тарханы и несколько музеев, а также столицы республики Мордовия [9].

Еще одним крупным событием в сфере сельского туризма является 16-й Всероссийский сельский Сабантуй, который состоится 27 июня 2026 года в селе Малый Труев Кузнецкого района и привлечет до 70000 гостей из 50 регионов страны.

Проведенный анализ существующих маршрутов показывает, что рассмотренные проекты имеют огромный потенциал роста, но требуют дополнительной информационной поддержки и расширения географии их реализации.

ГЛАВА 2. Разработка и проектирование агротуристического маршрута «Казеевская трапеза»

2.1 Проектирование агротуристического маршрута (выбор аудитории, выбор объекта)

Для успешного планирования гастрономического тура «Казеевская трапеза» необходимо разработать организационную и логистическую карту, включающую обоснование выбора места проведения, транспортную доступность, сегментацию целевой аудитории и почасовое расписание туристской программы.

Обоснование выбора территории и объекта показа



Рисунок 1. Экокомплекс «Казеевка»

Экокомплекс «Казеевка», расположенный по адресу улица Малый Курмыш, 16, Пензенская область, Пензенский район, село «Казеевка», был выбран в качестве места для разработки гастрономического маршрута. Этот выбор был обусловлен следующими факторами.

Во-первых, это обеспечивает превосходную логистическую доступность. Расстояние от Пензы до села Казеевка составляет 30 километров, а поездка на

автомобиле или микроавтобусе занимает не более 20 минут. Это позволяет совершить однодневную поездку без ночевки, значительно снижая утомляемость в пути.

Во-вторых, многофункциональность комплекса. Экокомплекс включает в себя несколько зон, таких как парк птиц и парнокопытных, страусиную ферму, контактный зоопарк, фермерский магазин и ресторан.

В-третьих, на территории комплекса доступен полный цикл производства продуктов питания, а именно:

- молочная ферма с более чем 200 зааненскими козами и коровами зебу;
- сыроварня, производящая крафтовые сыры, в том числе мягкие сыры и французский сыр с голубой плесенью «Валансье» покрытый древесной золой;
- птицеферма, где выращивают кур, уток и перепелов без использования гормонов роста;
- цех по производству полуфабрикатов из мяса, выпускающее пельмени, котлеты, голубцы и фаршированные блинчики по традиционным рецептам.

Эта инфраструктура позволяет организовать дегустационный обед, используя натуральные продукты экокомплекса, что является основным преимуществом разрабатываемого маршрута.

В-четвертых, круглогодичный график работы, позволяющий экокомплексу принимать посетителей ежедневно с 10:00 до 20:00, при этом экскурсиям начинаться в фиксированное время — 10:00, 12:00, 14:00. Это обеспечивает высокую предсказуемость туристического потока и равномерное распределение посетителей в течение года.

Концепция тура «Казеевская трапеза»

Предлагаемый гастрономический тур имеет следующие концептуальные характеристики.

Полное название тура - «Казеевская трапеза».

Концепция тура объединяет экологическое образование — знакомство с редкими видами животных и птиц — с гастрономическим опытом, в частности, дегустацией и покупкой местной фермерской продукции. Тур предлагает

комплексную однодневную поездку на природу с образовательной и кулинарной составляющими.

Тип тура - однодневный групповой тур на автобусе или автомобиле в выходной день.

Продолжительность тура составляет 5 часов (с 09:00 до 14:00).

Сезонность - круглый год (наиболее комфортно в тёплые месяцы, но возможно и зимой с акцентом на работу закрытых павильонов и ресторана).

Для организованных групп рекомендуется арендовать микроавтобус на 16–19 мест; для индивидуальных путешественников доступны варианты с частного автомобиля, такси или трансфера.

Базовым населённым пунктом считается город Пенза (группы встречаются на железнодорожном вокзале или у торгового центра «Коллаж»).

Целевой объект показа - экокомплекс «Казеевка» в селе Казеевка Пензенского района.

Сегментация целевой аудитории

Разработанный гастрономический тур ориентирован на три ключевых сегмента потребителей туристских услуг в регионе Пензы, различающихся по потребностям, мотивации и социально-демографическим характеристикам.

Первый сегмент — это экотуристы. Это взрослые люди в возрасте от 25 до 45 лет, имеющие высшее образование и средний или выше среднего доход, которые ценят здоровый образ жизни, бережное отношение к окружающей среде и редкие виды фауны. Их основная потребность включает наблюдение за животными в условиях, приближенных к естественной среде обитания, получение образовательного контента от специализированного гида и возможность делать высококачественные фотографии. Мотивацией для участия в туре является желание увидеть розовых пеликанов, чёрных лебедей, африканских страусов и альпак вживую, узнать о породах, рационах питания и методах ухода за животными, а также сделать уникальные фотографии для публикации в социальных сетях. Для этого сегмента рекомендуется групповой тур с гидом и

специализированный тур с участием сотрудника фермы, с выделением времени для фотосессии.

Второй сегмент — это семьи с детьми. Это полные семьи с одним или двумя детьми в возрасте от 3 до 7 лет и от 8 до 14 лет, со средним уровнем дохода. Их потребности сосредоточены на безопасных интерактивных занятиях, возможности покормить животных, предоставлении информации в игровой форме, детской площадке и катании на пони. Контактный зоопарк, где можно погладить альпак, коз и пони, покормить животных специальным кормом с рук, покататься на лошади, принять участие в познавательном квесте с призами и насладиться семейным обедом с детским меню, — отличный способ мотивировать детей. Семьям с детьми предлагается самостоятельная экскурсия с элементами организованной программы (гид плюс квест) и семейный обед в кафе с детским уголком.

Третий сегмент — это гурманы. Это взрослые в возрасте от 30 до 55 лет, с доходом выше среднего или высоким, часто путешествующие и интересующиеся кулинарией, ресторанами и местной натуральной продукцией. Их потребности включают дегустацию эксклюзивных фермерских продуктов, возможность приобретения редких деликатесов и изучение технологий производства непосредственно у технолога или сыровара.. Уникальные предложения привлекают посетителей: мясо и яйца страуса, что редкость для региона Пенца, сыры ручной работы, в том числе сыр Валансье с голубой плесенью, продукты из козьего молока, а также экскурсия на действующий сыроваренный завод с дегустацией. Для гурманов рекомендуется небольшая группа (до 10 человек), включающая частную экскурсию с технологом, дегустационное меню с комментариями эксперта и возможность приобрести деликатесы со скидкой 5%.

Оптимальный размер группы для организованной экскурсии составляет от 15 до 20 человек. Если это число превышено, эко-комплекс делит группу на две подгруппы с двумя гидами, что увеличивает время обслуживания и требует корректировки расписания.

Транспортная логистика маршрута Пенза — Казеевка

Расстояние от Пензы до села Казеевка составляет около 30 километров в одну сторону, время в пути в среднем 30 минут при нормальном движении и в зависимости от выбора вида транспорта. Разработаны четыре альтернативных варианта трансфера.

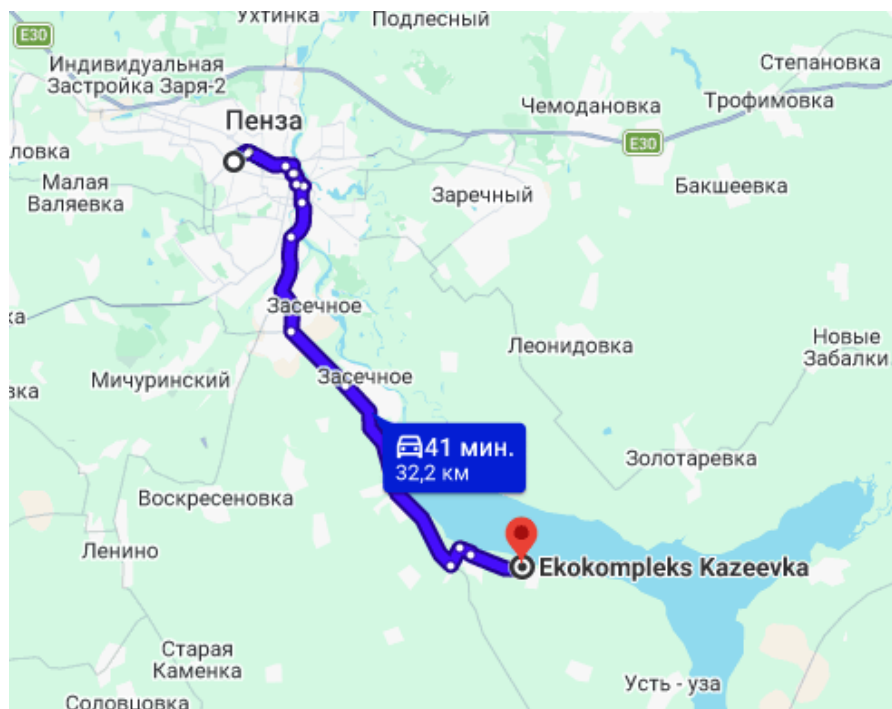


Рисунок 2. Маршрут Пенза – Казеевка

Первый способ — аренда микроавтобуса (на 16–19 мест). Из Пензенского железнодорожного вокзала или торгового центра «Коллаж» выезд на трассу в сторону Шемышейки (район Терновка) — указатель «Камайка» — указатель «Алферьевка» — через 2 километра будет обнаружена церковь и дорожный знак «Казеевка», поворот налево — затем 1 километр до поворота направо (ориентир — указатель «Казеевка») — ещё 3 километра до въезда на территорию экокмплекса, огороженного зелёным забором. Время в пути составляет до 50 минут. Аренда микроавтобуса на 5 часов (09:00–14:00) с водителем стоит в среднем 6 000 рублей. Этот вариант рекомендуется для организованной группы, так как он гарантирует единую точку посадки, синхронизированное прибытие, комфорт (кондиционер) и возможность сопровождения гида по пути.

Второй способ — на личном автомобиле. Маршрут аналогичен описанному выше. Время в пути сокращается до 40 минут. Расход топлива составляет приблизительно 3 литра, что эквивалентно 210 рублям по текущим ценам. Данный вариант подходит для путешественников-одиночек и небольших семейных групп.

Третий способ — такси. Автомобиль может быть доставлен по любому адресу из любой точки Пензы. Время в пути от 20 минут со стоимостью от 700 рублей за машину. Этот вариант идеально подходит для небольших групп (2-4 человека) и корпоративных клиентов с гибким графиком.

2.2 Индивидуальное описание объекта

Программа обслуживания (технологическая карта)

Программа тура «Казеевская трапеза» разработана в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг» и включает почасовую разбивку всех этапов обслуживания. Подробное описание каждого этапа приведено ниже.

Этап 1. Сбор группы (09:00 – 09:10). Местоположение — город Пенза, железнодорожный вокзал или торговый центр «Коллаж». В течение 10 минут гид будет приветствовать участников, проверять их документы и давать инструкции по правилам поведения на ферме, включая меры безопасности, санитарные нормы и запрет на кормление животных чем-либо, кроме собственного корма. За это будет отвечать сопровождающий гид.

Этап 2. Трансфер Пенза — Казеевка (09:10 – 09:40). В течение 30 минут гид предоставляет туристическую информацию: историю Пензенского района, географические сведения о селе Казеевка, факты о страусоводстве и сыроварении, а также отвечает на вопросы туристов. Ответственный — гид-сопровождающий.

Этап 3. Организационный момент на месте (09:40 – 10:00). Местоположение — парковка и вход в экокомплекс «Казеевка». В течение 20 минут

осуществляется высадка группы, приобретаются входные билеты по групповому тарифу, посещение туалета, и сотрудник экокомплекса проводит краткий инструктаж. Ответственные — гид-сопровождающий и сотрудник комплекса.

Этап 4. Экскурсия «Казеевская трапеза» (10:00 – 11:30). Место проведения — территория экокомплекса. Данный этап продолжительностью 90 минут проводится штатным экскурсоводом комплекса. Программа включает в себя последовательную экскурсию по следующим зонам:

- парк птиц (15 минут) — демонстрация лебедя-шипуна, чёрного лебедя, белого павлина, розового пеликана, орлана, филина, фазанов;
- страусиная ферма (15 минут) — знакомство с более чем 40 африканскими страусами, эму и нанду, а также информация о разведении, инкубации яиц и их содержании.
- контактный зоопарк (15 минут) — общение с альпаками, мини-зеброй, карликовыми овечками, камерунскими козами, косулей. Кормление разрешено при наличии специального корма, приобретенного на месте.
- парк парнокопытных (15 минут) — наблюдение за северными оленями, маралами, двугорбыми верблюдами, ланями;
- фотосъемка (30 минут).

Этап 5. Свободное время (11:30 – 12:15). Местоположение — фермерский магазин и зона отдыха экокомплекса. В течение 45 минут туристы могут самостоятельно посетить фермерскую лавку, чтобы продегустировать и приобрести сыры, молочные продукты, страусиные яйца, полуфабрикаты и сувениры, сфотографироваться у пруда и поиграть на детской площадке.

Этап 6. Гастрономический обед (12:15 – 13:30). Местоположение — ресторан или кафе экокомплекса. «Фермерский сет» подается в течение 75 минут и включает в себя следующие блюда:

- холодная закуска: тарелка с тремя видами крафтовых сыров (молодой козий сыр, сыр «Валансье» с голубой плесенью, полутвёрдый коровий сыр) с пензенским мёдом и орехами;

- на выбор горячее блюдо: омлет из страусиных яиц с фермерскими овощами, страусиный бургер с клюквенным соусом местного производства или запечённая утиная ножка с картофельным gratin;

- напитки: морс из пензенских ягод, травяной чай, кефир собственного производства;

- десерт: творожная запеканка из козьего молока с ягодным соусом.

Для вегетарианцев есть альтернативный вариант — овощи-гриль под сырным соусом. За приготовление этих блюд отвечают повара и официанты.

Этап 7. Трансфер из Казеевки в Пензу (13:30 – 14:00). Группа возвращается в течение 30 минут. Гид проводит разбор впечатлений, собирает отзывы и даёт рекомендации по приобретённым сувенирам и продуктам, а также по их хранению и приготовлению. Ответственный — гид-сопровождающий.

Этап 8. Окончание обслуживания (14:00). Местоположение — город Пенза, железнодорожный вокзал, где производится высадка группы.

Общая продолжительность тура составляет 5 часов (с 09:00 до 14:00). Экскурсия с гидом длится 1 час 30 минут (с 10:00 до 11:30). Время гастрономического этапа — 1 час 15 минут (с 12:15 до 13:30).

Таким образом, разработанная карта является основой для последующего расчёта экономической эффективности тура и может быть использована туроператорами Пензенской области для внедрения в линейку туров выходного дня.

2.3 Расчет дополнительных затрат (мастер-классы, интеграция в жизнь фермы)

Интерактивная программа и гастрономический обед являются ключевыми элементами тура «Казеевская трапеза», формируя его уникальное торговое предложение и обеспечивая высокий уровень вовлечённости туристов в производственный процесс натуральной кухни. Интерактивный формат побуждает гостей к активному участию в технологических процессах. В этом

разделе обсуждается интеграция производственных мощностей экокомплекса в туристскую программу, организация мастер-классов для туристов, а также разработка дегустационного меню из фермерских продуктов экокомплекса Казеевка.

Интеграция производственных объектов в туристскую программу.

Экокомплекс «Казеевка» - это уникальная площадка для развития гастрономического туризма, поскольку охватывает все этапы производства фермерской продукции — от разведения до переработки сырья в готовые продукты и их продажи. Это позволяет создать туристический маршрут, демонстрирующий туристам полный цикл производства продуктов питания, что является одним из самых популярных форматов в современном туризме.

Структура экскурсионного маршрута с элементами интеграции
производства.

Экскурсионная программа, разработанная в разделе 2.1, уже включает посещение основных производственных объектов экокомплекса. Ниже приведено описание того, как каждый из этих объектов интегрирован в экскурсионный маршрут, включая интерактивные элементы.

На ферме, где с комфортом живут более 40 африканских страусов, гид рассказывает о процессе разведения этих экзотических птиц, инкубации яиц и периоде созревания птенцов. Интерактивный элемент предполагает наблюдения за кормлением страусов с безопасного расстояния, и, если в инкубаторе есть яйца на определенной стадии развития, тогда проводится демонстрация овоскопирования страусиного яйца. Туристы также могут наблюдать за вылуплением страусиных птенцов в период размножения. При наличии в фермерской лавке можно приобрести страусиное яйцо — редкий деликатес, весом 1,5–2 кг.

Контактный зоопарк одно из немногих мест, где посетителям разрешено не только наблюдать за животными, но и трогать, гладить и кормить их с рук кормом исключительно из фермерской лавки, что является обязательным требованием ветеринарной безопасности. Во время фестивалей, например таких

как «Альпака Фест», программа дополняется выступлениями, конкурсами и розыгрышами.

Посещение молочной фермы и сыроварни организуется в соответствии с санитарными требованиями. Туристы могут наблюдать за автоматизированным доением зааненских коз через панорамное стеклянное окно, не заходя в производственное помещение. На сыроварне посетителям демонстрируются этапы производства крафтовых сыров — от свёртывания молока до посолки и созревания. Для гурманов предлагается подробная экскурсия с технологом, включающая дегустацию сыров на разных стадиях созревания.

Производство пельменей, котлет, фаршированных блинчиков и голубцов ручной работы — ещё один объект для туристов, наблюдение за которым осуществляется через панорамные окна или с помощью видеоэкскурсии. Для желающих предусмотрен отдельный мастер-класс по лепке пельменей.

Завершающий этап — посещение фермерской лавки, которая выступает точкой переключения интереса к экскурсии в прямые продажи, принося дополнительный доход экомкомплексу и создаёт туристам возможность «увезти частичку Казеевки с собой».

Мастер-классы для туристов как элемент интерактивной программы.

Мастер-классы являются еще одним элементом интерактивной программы, позволяющим туристам не только наблюдать за процессом производства, но и принимать в нем участие. Для разрабатываемого тура «Казеевская трапеза» предлагаются два варианта мастер-класса по усмотрению туроператора или по запросу группы: мастер-класс по приготовлению пельменей и мастер-класс по формовке молодого сыра. Оба варианта могут быть внесены в программу тура в зависимости от состава группы и её предпочтений.

Мастер-класс по лепке пельменей ручной работы.

Пельмени - один из самых популярных видов полуфабрикатов в фермерской лавке. Мастер-класс по их приготовлению проводится в специально оборудованном помещении или непосредственно в цехе по производству

полуфабрикатов с использованием средств индивидуальной защиты: шапочки, перчатки, фартук.

Продолжительность: 45–60 минут.

Формат: Группа делится на подгруппы по 5–7 человек. За каждым столом назначается инструктор, который демонстрирует процесс приготовления и контролирует действия участников.

Содержание мастер-класса:

1. Вводная часть (5–10 минут). Инструктор рассказывает об истории пельменей как русского блюда, об отличиях между домашними и покупными пельменями (без консервантов, из натурального мяса, ручной работы), и о рецептуре, используемой на ферме «Казеевка». Участники должны быть в чистых фартуках, шапках и перчатках.

2. Приготовление теста (10 минут). Инструктор демонстрирует, как замесить крутое теста, используя муку высшего сорта, яйца, соль и воду (или молоко). Участники наблюдают за процессом, после чего им будет предоставлено готовое раскатанное тесто для работы.

3. Приготовление фарша (5 минут). Инструктор объясняет, из каких ингредиентов готовят фарш для пельменей на ферме: используется птица (курица или утка), выращенная на собственной ферме без гормонов роста, с добавлением лука, соли и перца. В отличие от фарша для котлет, в фарш для пельменей не добавляется хлеб, что обеспечивает плотную начинку.

4. Лепка пельменей (25–30 минут). Участники получают раскатанное тесто, вырезают круги с помощью специальной формочки или стакана, кладут порцию начинки (примерно чайную ложку) на каждый круг, складывают тесто пополам и защипывают края. Инструктор демонстрирует различные техники защипывания: классический (пальцами), косичкой, с формированием «ушки». Участники формируют пельмени самостоятельно под руководством инструктора.

5. Заключительный этап (5–10 минут). Участники выкладывают сформированные пельмени на противни, застеленные пергаментной бумагой. Часть пельменей можно сразу отварить для дегустации в качестве дополнения к

основному обеду, а остальные можно заморозить и упаковать для употребления на вынос.

Каждый участник получает в подарок вакуумный пакет домашних замороженных пельменей примерно 15–20 штук. Пельмени, приготовленные профессионалами мастер-класса, можно приобрести за дополнительную плату.

Целевая аудитория: Мастер-класс предназначен для семей с детьми (дети от 6 лет и старше могут участвовать под присмотром родителей) и экотуристов, интересующихся традиционной русской кухней.

Мастер-класс по формовке молодого сыра.

Альтернативный вариант мастер-класса предназначен для гастро-гурманов и взрослых. Он проводится в сыроварне или в отдельном помещении, примыкающем к ней.

Продолжительность: 50–60 минут.

Формат: Группа до 10 человек. Инструктор — технолог или сыровар фермы.

Содержание мастер-класса:

1. Вводная часть (10 минут). Сыровар рассказывает об истории сыроделия и технологии производства сыра на ферме «Казеевка». Также будет показана демонстрация различных видов сыра, производимых на ферме: от молодых свежих сыров до выдержанных с плесенью, включая флагманский продукт — сыр Валансе.

2. Приготовление сырного зерна (15 минут). Участники наблюдают за процессом свёртывания молока: технолог добавляет в подогретое молоко закваску и молокосвёртывающий фермент, демонстрирует, как образуется сгусток, как его нарезать, как вымешивать сырное зерно и отделять сыворотку.

3. Формовка молодого сыра (25 минут). Участники получают сырное зерно (заранее подготовленную технологом, чтобы не ждать свертывания). Каждый участник заполняет перфорированную форму сырной массой, уплотняет его и устанавливает груз для прессования. Можно добавлять различные наполнители в процессе формовки, такие как пензенские травы, чеснок, перец, паприку. Через 15–20 минут участники извлекают сформованный сыр.

4. Дегустация и упаковка (5–10 минут). Участники дегустируют молодой сыр, приготовленный на предыдущем мастер-классе (или образцы продукции фермы). Каждый участник упаковывает свой готовый сыр в вакуумный пакет для транспортировки. Для полного созревания сыр необходимо хранить в холодильнике 2-3 дня.

Каждый участник получает упакованный молодой сыр с собой (200–250 г) и сертификат об участии в мастер-классе.

Целевая аудитория: Мастер-класс предназначен для взрослых туристов (25–55 лет), интересующихся гастрономией, сыроделием и фермерской продукцией. Дети от 12 лет также могут быть допущены.

Организационные аспекты проведения мастер-классов.

Мастер-классы проводятся только при наличии предварительной заявки от туроператора от 8 до 15 человек для пельменного мастер-класса и до 10 человек для сырного по причине ограниченного пространства сыроварни и необходимости индивидуального подхода.

Стоимость мастер-класса (ориентировочная, подлежит уточнению при бронировании) составляет:

- мастер-класс по приготовлению пельменей — от 500 до 700 рублей с человека (включая ингредиенты, работу инструктора, упаковку и подарок в виде пельмени с собой);
- мастер-класс по формовке молодого сыра — от 1000 до 1500 рублей с человека (включая ингредиенты, ферменты, работу сыровара, упаковку и подарок в виде сыра собственной формовки).

Разработка меню дегустационного обеда в ресторане «Козы и розы».

Гастрономический обед является кульминацией разрабатываемого тура и его главной ценностью для всех сегментов целевой аудитории. Обед подается в ресторане «Козы и розы», расположенном на территории экокмплекса «Казеевка». В меню представлены блюда, приготовленные исключительно из высококачественных фермерских ингредиентов, выращенных на территории ресторана и на местных фермах, что гарантирует свежесть и качество.

Ниже представлен вариант меню дегустационного обеда «Фермерский сет», полностью состоящий из продуктов экокомплекса «Казеевка».

Меню дегустационного обеда «Фермерский сет».

Холодные закуски

«Сырная тарелка Казеевки» — ассорти из трёх видов крафтовых сыров: молодой козий сыр (мягкий, кремовый, со сладковатым молочным вкусом), сыр «Валансе» в обсыпке из древесной золы с плесенью (французский сорт, выдержка 4–5 недель, кремовая текстура у корочки и твердая в центре, с ореховыми нотками) и полутвёрдый коровий сыр (выдержанный 2–3 месяца). Подаётся с пензенским мёдом, грецкими орехами и свежим виноградом.

«Фермерский салат» — свежие листья шпината и микрозелень, выращенные на ферме, с добавлением запечённой тыквы, вяленых томатов и рассыпчатого молодого козьего сыра, заправленные бальзамическим кремом и маслом из тыквенных семечек.

Суп

«Суп из печёных овощей с козьими сливками» — крем-суп из запечённых карамелизованных овощей (морковь, тыква, сладкий перец, томаты), приправленный пряными травами и с добавлением сливок из козьего молока. Подаётся с гренками из домашнего хлеба и небольшим количеством тыквенного масла.

Основные блюда

«Запечённая утиная ножка конфи» — утиная ножка, выращенная на ферме без гормонов роста, приготовленная методом конфи (медленное томление в собственном жиру) при температуре 90°C в течение 6–8 часов, а затем обжаренная до хрустящей корочки. Подаётся с картофельным гратеном (запеканка из тонко нарезанного картофеля с козьими сливками, пармезаном и мускатным орехом) и клюквенным соусом из пензенских ягод.

Альтернативное горячее блюдо (вегетарианская опция)

«Овощи гриль с сырным соусом» — сезонные овощи (цуккини, баклажан, сладкий перец, томаты), приготовленные на гриле и подаваемые с соусом из расплавленного молодого козьего сыра с добавлением сливок и чеснока.

Десерт

«Творожная запеканка из козьего молока» — нежное блюдо из козьего молока, приправленного ванилью и лимонной цедрой. Подаётся с ягодным соусом из сезонных пензенских ягод (клюква, брусника, смородина) и шариком ванильного мороженого.

Напитки

«Травяной чай из пензенских трав» — это чай, приготовленный из лекарственных трав, собранных в регионе Пензы (чабрец, зверобой, душица, лист смородины, мята), заваренный в прозрачном чайнике, чтобы продемонстрировать цвет и аромат.

«Фермерский кефир» — кефир из козьего молока, который подаётся охлаждённым в качестве освежающего напитка или как дополнение к обеду.

«Морс из пензенской клюквы» — традиционный русский морс, приготовленный из клюквы, собранной в лесах Пензенской области, с добавлением мёда.

Временная интеграция интерактивных элементов в программу тура.

Для обеспечения логистической целостности тура все интерактивные элементы (экскурсия по комплексу, свободное время в фермерской лавке, мастер-класс, обед) должны быть объединены в единое расписание. Ниже представлен вариант программы, включающий мастер-класс по выбору группы (вместо или в дополнение к свободному времени).

Программа тура с мастер-классом

- 09:00–09:10 — сбор группы в Пензе, инструктаж;
- 09:10–09:40 — трансфер Пенза — Казеевка;
- 09:40–10:00 — организационный момент, приобретение билетов;
- 10:00–11:30 — экскурсия по экокомплексу (парк птиц, страусиная ферма, контактный зоопарк, парк парнокопытных);

- 11:30–11:45 — свободное время (минимальное, только для посещения туалета);
- 11:45–12:30 — мастер-класс (лепка пельменей или формовка сыра — 45 минут);
- 12:30–13:45 — гастрономический обед в ресторане «Козы и розы» (75 минут);
- 13:45–14:00 — посещение фермерской лавки (15 минут) — упаковка продукции, приобретение сувениров;
- 14:00–14:30 — трансфер Казеевка — Пенза;
- 14:30 — окончание обслуживания.

Общая продолжительность тура с мастер-классом увеличивается до 5,5–6 часов (с 09:00 до 14:30–15:00), что требует корректировки транспортной логистики (аренда микроавтобуса на 6 часов вместо 5) и, соответственно, увеличения стоимости.

Таким образом, разработанная интерактивная программа и гастрономический обед составляют уникальное торговое предложение тура «Казеевская трапеза», отличая его от стандартных экскурсионных программ по фермерским хозяйствам и обеспечивая высокий уровень вовлечённости туристов, что является ключевым фактором успеха в формате гастрономического туризма.

2.4. Технология и переработка производства продукции экокомплекса «Казеевка»

Молочное производство и сыроварение являются ключевыми технологическими звеньями экокомплекса «Казеевка», формирующими гастрономическую привлекательность разрабатываемого тура. В данном разделе рассматриваются сырьевой этап (содержание дойного стада и технология доения), процессы переработки молока в базовые молочные продукты, а также технология производства крафтовых сыров, включая французский сыр «Валансье».

На базе фермы «Казеевка» организован полный цикл переработки молока в цельномолочную продукцию, включающую цельное козье и коровье молоко, кефир, натуральную сметану, творог и домашнее сливочное масло.

Производство цельного козьего и коровьего молока.

Цельное молоко является базовым продуктом, не подвергающимся разделению на фракции. Технологический процесс включает следующие этапы:

1. Молоко после доения проходит через систему фильтрации для удаления механических примесей, после чего охлаждается до 4°C и направляется в резервуар для хранения.

2. При необходимости содержание жира в молоке доводится до стандартных значений (для козьего молока — 4,5%, для коровьего — 3,2–4,0%) путём добавления сливок или обезжиренного молока.

3. Молоко пропускается через гомогенизатор под высоким давлением (150–200 атм.), где жировые шарики измельчаются до равномерного размера, что предотвращает отстаивание сливок и улучшает усвояемость продукта.

4. Молоко нагревается до температуры 72–75°C с выдержкой 15–20 секунд, что обеспечивает уничтожение патогенной микрофлоры (включая туберкулёзную палочку и бруцеллу) при сохранении полезных молочнокислых бактерий и витаминов.

5. Пастеризованное молоко охлаждается до 4–6°C и разливается в стерильную тару с последующей маркировкой и размещением на холодильных полках.

Козье молоко, производимое на ферме, имеет высокую пищевую ценность, обусловленную высоким содержанием жира (4,5%) и белка (3,2%), а также оптимальным соотношением кальция и фосфора. Мелкодисперсная структура жировых шариков козьего молока обеспечивает его лучшую усвояемость по сравнению с коровьим, что особенно важно для детского и диетического питания [4].

Производство кефира.

Кефир вырабатывается из пастеризованного молока путём сквашивания кефирными грибами — симбиотической закваской, состоящей из

молочнокислых стрептококков, палочек и дрожжей. Технологический процесс включает:

1. Подготовку молока (очистка, нормализация, пастеризация, охлаждение до 22–25°C);
2. Внесение закваски прямого внесения в количестве 3–5% от объёма молока;
3. Скваживание в термостатных камерах при температуре 22–25°C в течение 10–12 часов до образования плотного сгустка кислотностью 85–100°Т;
4. Охлаждение до 10–12°C для остановки процесса кислотообразования;
5. Созревание при температуре 8–10°C в течение 10–12 часов, в ходе которого дрожжевая микрофлора активизируется, и продукт обогащается углекислотой и этиловым спиртом (в объёме 0,2–0,6%);
6. Розлив в потребительскую тару.

Готовый кефир имеет плотный, слегка вязкий сгусток, кисломолочный вкус с освежающим оттенком и характерным дрожжевым привкусом.

Производство сметаны.

Сметана вырабатывается из пастеризованных сливок путём сквашивания чистыми культурами мезофильных молочнокислых стрептококков. Технологический процесс:

1. Сепарирование цельного молока для получения сливок с массовой долей жира 20–30%;
2. Пастеризация сливок при 85–90°C с выдержкой 15–20 секунд;
3. Гомогенизация при температуре 60–65°C и давлении 100–150 атм.;
4. Охлаждение до температуры сквашивания (22–25°C);
5. Внесение закваски термофильных молочнокислых бактерий (*Streptococcus thermophilus*) в количестве 1–3%;
6. Скваживание в термостатных камерах в течение 12–14 часов до кислотности 65–80°Т;
7. Охлаждение до 6–8°C и выдержка для созревания (придания густой консистенции) в течение 24–48 часов.

Готовая сметана имеет однородную густую консистенцию, чистый кисломолочный вкус и аромат. Благодаря высокой жирности (до 30%) и использованию натуральной закваски без загустителей, продукт обладает выраженными технологическими свойствами (способность к взбиванию, термостабильность).

Производство творога.

Творог на ферме «Казеевка» вырабатывается традиционным кислотнo-сычужным способом из нормализованного пастеризованного молока.

Технологический процесс:

1. Подготовка молока (очистка, нормализация по жиру до 3,5–4,0%, пастеризация при 78–80°C с выдержкой 20–30 секунд);
2. Охлаждение до температуры заквашивания (30–34°C);
3. Внесение закваски мезофильных молочнокислых бактерий в количестве 1–3% и раствора хлористого кальция (200 г на 1000 кг молока) для улучшения свёртывания;
4. Внесение молокосвёртывающего фермента (пепсин или химозин) в количестве 1–2 г на 100 кг молока;
5. Сквашивание в течение 6–8 часов до образования плотного сгустка;
6. Разрезание сгустка на кубики размером 2×2×2 см и вымешивание в течение 20–30 минут для отделения сыворотки;
7. Самопрессование в мешках из лавсана или бязи в течение 4–6 часов до достижения массовой доли влаги 65–70%;
8. Прессование под грузом (5–10 кг на 1 кг творожной массы) в течение 2–4 часов;
9. Охлаждение до 4–8°C и фасовка в потребительскую тару.

Творог, произведённый по данной технологии, имеет рассыпчатую, нежную консистенцию, чистый кисломолочный вкус без посторонних привкусов и запахов. Высокое содержание белка (14–16%) и кальция делает его ценным продуктом для диетического и детского питания.

Производство сливочного масла.

Сливочное масло вырабатывается методом сбивания пастеризованных сливок в маслоизготовителе периодического действия. Технологический процесс:

1. Получение сливок с массовой долей жира 35–40% методом сепарирования;
2. Пастеризация сливок при 85–90°C с выдержкой 15–20 секунд;
3. Охлаждение сливок до температуры созревания (2–8°C);
4. Физическое созревание сливок при 2–4°C в течение 2–4 часов (процесс кристаллизации жира);
5. Сбивание в маслоизготовителе при температуре 8–12°C в течение 30–50 минут до образования масляного зерна (отделение пахты);
6. Промывка масляного зерна чистой холодной водой (2–3 раза) для удаления остатков пахты;
7. Посолка (по желанию, 1–1,5% соли от массы масла);
8. Механическая обработка (замес) для придания однородной консистенции и удаления избыточной влаги;
9. Формование и фасовка в пергамент или полимерную тару.

Домашнее сливочное масло, производимое на ферме, имеет массовую долю жира не менее 72%, характерный сливочный вкус и запах, пластичную плотную консистенцию. Отсутствие стабилизаторов и консервантов обуславливает короткий срок хранения, но при этом гарантирует натуральность и высокие органолептические показатели.

Технологическая карта крафтовых сыров.

Сыроварение является основным направлением переработки молока на ферме «Казеевка». Из козьего и коровьего молока, а также их смеси производятся крафтовые сыры различных типов — от мягких свежих до выдержанных с благородной плесенью.

Все сыры производятся из сырого или пастеризованного молока с использованием заквасочных культур прямого внесения, молокосвёртывающих ферментов и, для определённых сортов, культур плесени (*Penicillium candidum*, *Geotrichum candidum*, *Penicillium roqueforti*) [3].

Технологический процесс включает следующие этапы:

1. Подготовка молока (очистка, охлаждение, созревание — для сыров из сырого молока);
2. Пастеризация или термизация (для большинства сыров — нагрев до 72–75°C);
3. Внесение закваски и хлористого кальция;
4. Свёртывание (внесение фермента, выдержка 30–60 минут до образования сгустка);
5. Резка сгустка (нарезание кубиками размером от 3–5 мм до 15–20 мм в зависимости от типа сыра);
6. Вымешивание и постановка сырного зерна (нагрев до 38–42°C, вымешивание 30–90 минут);
7. Отделение сыворотки;
8. Формование в перфорированные формы;
9. Самопрессование и прессование (от 3 до 12 часов);
10. Посолка (сухая соль, рассол или смешанный способ);
11. Созревание (от 1 недели до 6 месяцев в камерах с контролируемой температурой и влажностью);
12. Упаковка и маркировка.

К мягким сырам, производимым на ферме, относятся свежие сыры типа крем-фреш, моцарелла, рикотта, а также молодые выдержанные сыры с белой плесенью (камамберного типа). Технологические особенности мягких сыров:

1. Минимальная механическая обработка сгустка (сгусток не режется либо режется крупными кусками);
2. Частичное отделение сыворотки под собственным весом (самопрессование);
3. Выдержка от 3–5 дней до 2–3 недель;
4. Высокая влажность (50–60%);
5. Короткий срок хранения (до 14–21 дня).

Свежие сыры без выдержки поступают в реализацию непосредственно после изготовления, имеют нежную кремовую консистенцию, сладковатый молочный

вкус и используются как самостоятельный продукт или основа для приготовления десертов и соусов.

Технологическая карта французского сыра «Валансье».

Сыр «Валансье» является флагманским продуктом сыроварни экокомплекса «Казеевка». Это классический французский козий сыр, относящийся к категории мягких сыров с белой плесенью и обсыпкой из древесной золы.

Сыр Валансе происходит из французской провинции Берри, неподалёку от замка Валансе. Легенда связывает форму сыра в виде усечённой пирамидки с традицией: при возвращении Наполеона из Египетского похода местные жители изготовили сыр в форме пирамиды, но император, разгневанный поражением, отрубил пирамиде верхушку мечом.

Готовая головка сыра Валансе весит 250–300 граммов и имеет форму усечённой пирамидки высотой 6–8 см. Мякоть сыра белоснежного цвета, плотная, но хрупкая, с отчетливым вкусом козьего молока, лёгкой кислинкой и привкусом лесного ореха. Корочка покрыта слоем древесной золы (которая выступает адсорбентом и способствует созреванию) и припущена белой плесенью *Penicillium candidum* и *Geotrichum candidum*, создающей морщинистую текстуру поверхности. Цвет корочки варьируется от почти чёрного до белосерого, иногда с пятнами голубой плесени.

Ниже приводится детальная технологическая карта производства сыра Валансе на ферме «Казеевка» на 10 литров козьего молока:

1. Используется только козье молоко от собственного стада, полученное от утренней и вечерней доек. Молоко должно быть свежим (не старше 12 часов), с содержанием жира не менее 4,0–4,5% и белка не менее 3,0–3,2%. Молоко очищается на сепараторе-молокоочистителе и при необходимости пастеризуется при 72–75°C в течение 10 секунд, после чего охлаждается до 30°C.

2. В подготовленное молоко при температуре 30°C вносятся заквасочные культуры: мезофильная закваска (*Lactococcus lactis*) — 1–2% от объёма молока; культура белой плесени *Penicillium candidum* — дозировка согласно инструкции производителя (обычно 0,01–0,03 г на 10 л); культура *Geotrichum candidum* —

аналогичная дозировка. Компоненты насыпаются на поверхность молока, выдерживаются 3–5 минут для регидратации, затем тщательно перемешиваются для распределения по всему объёму .

3. Если используется пастеризованное молоко, вносится раствор хлористого кальция из расчёта 0,6 г на 10 литров для восстановления способности молока к свёртыванию . Затем вносится молокосвёртывающий фермент (химозин или смесь химозина с пепсином в соотношении 80:20) в количестве 20–30 мл на 100 литров молока . Фермент растворяется в небольшом объёме холодной воды (в соотношении 1:10) и добавляется при постоянном помешивании в течение 30 секунд.

4. Молоко оставляется в покое при температуре 20–23°C на 9–11 часов. Флокуляция (начало образования сгустка) происходит через 2–3 часа после внесения фермента . За это время образуется плотный сгусток, который может даже потрескаться в нескольких местах — это нормальный признак готовности к дальнейшей обработке.

5. В отличие от большинства сыров, сгусток для Валансе не нарезается. Широкой шумовкой аккуратно отрезаются слои сгустка и перекладываются в перфорированные формы пирамидальной формы. По мере оседания массы добавляются новые слои до полного заполнения форм .

6. Заполненные формы устанавливаются на дренажный контейнер для стекания сыворотки. Процесс стекания продолжается 12 часов при комнатной температуре (20–23°C). В первые часы необходимо несколько раз сливать образовавшуюся сыворотку. За это время сыр уменьшается в объёме почти наполовину .

7. Не вынимая сыр из форм, его переставляют в камеру с температурой 11–13°C и влажностью 65–70% ещё на 12 часов. Это позволяет сохранить форму пирамидки и предотвратить расплывание сыра .

8. Сыры извлекаются из форм и взвешиваются. Количество соли должно составлять примерно 2% от веса сыра. Соль равномерно распределяется по всем сторонам сыра. Затем сыры устанавливаются на дренажные коврики основанием

пирамиды вниз и оставляются для просолки и подсушивания ещё на 12 часов при комнатной температуре.

9. Древесная зола (предпочтительно от фруктовых деревьев, обожжённая и просеянная через мелкое сито) насыпается в мелкое сито и равномерно просеивается на все поверхности сыра. Зола слегка прижимается ладонью для лучшей адгезии. Сыр оставляется для подсыхания ещё на 12 часов. Зола выполняет три функции: адсорбирует избыточную влагу, подавляет рост нежелательных микроорганизмов и придаёт сыру характерный внешний вид и вкусовые нюансы.

10. Покрытый золой сыр помещается в контейнер с крышкой для поддержания высокой влажности на дренажный коврик. Контейнер ставится в камеру созревания с температурой 10–12°C и влажностью 85–95%. Созревание сыра длится 4-5 недель. Ежедневно контролируется влажность в контейнере, удаляется лишний конденсат и сыр перемещается для предотвращения его прилипания к коврику.

11. Через 3-5 дней после начала созревания поверхность сыра покрывается лёгким пушком – плесенью вида *Geotrichum candidum*, которая растёт поверх слоя золы. Через 7-10 дней корочка приобретает характерную морщинистую текстуру. В этот период сыр можно переложить в холодильник с температурой 4-6°C. Ещё через 5-7 дней сыр уже можно завернуть в специальную бумагу для остановки развития плесени и дальнейшего созревания еще в течение 1-2 недель .

12. Готовый сыр Валансе имеет кремовую, слегка текучую текстуру (особенно в зрелом состоянии), насыщенный козий аромат с ореховыми и грибными нотами. Подаётся сыр подогретым до комнатной температуры для наиболее полного раскрытия вкуса [2].

Таким образом, описанные в данном разделе технологические характеристики могут быть использованы при создании экскурсионного контента для туристов, посещающих сыроварню в рамках гастрономического тура «Казеевская трапеза», а также при подготовке мастер-классов по сыроделию для гостей комплекса.

Технологии птицеводства и мясных полуфабрикатов.

Птицеводческий сектор и цех мясных полуфабрикатов являются важными звеньями производственной инфраструктуры экокомплекса «Казеевка», формирующими как гастрономическое предложение для туристов, так и ассортимент фермерской лавки. В данном разделе рассматриваются условия содержания и кормления сельскохозяйственной птицы, технология сбора и сортировки яиц, а также технологические процессы изготовления мясных полуфабрикатов ручной работы по традиционным рецептам.

Технологический процесс сортировки яиц.

Сортировка яиц является критическим этапом, определяющим товарный вид и качество конечного продукта. Технологический процесс сортировки включает:

1. Собранные яйца на лотках доставляются в помещение для сортировки, оборудованное в соответствии с санитарными нормами. Помещение для приёмки и сортировки должно быть отделено от птичников с несушками и иметь размеры, позволяющие принять продукцию фермы за три дня .

2. Яйца извлекаются из лотков и подвергаются визуальному осмотру для выявления явных дефектов: повреждённой скорлупы, загрязнений, неправильной формы. Яйца с трещинами (бой) и другими повреждениями отбраковываются и не допускаются к реализации в пищевых целях.

3. Каждое яйцо просвечивается на овоскопе для оценки внутреннего качества. При овоскопии определяются: размер воздушной камеры (пути), прозрачность содержимого, наличие кровяных пятен и посторонних включений, состояние желтка. Яйца с дефектами внутреннего качества отбраковываются.

4. При наличии загрязнений яйца подвергаются сухой очистке или мойке. Для мытья яиц используются специальные моющие средства, разрешённые для применения в пищевой промышленности, после чего яйца проходят этап сушки.

5. Яйца сортируются по весовым категориям. Согласно стандартной классификации, выделяются: крупные яйца (57–65 г), средние яйца (48–56,5 г) и мелкие яйца (41–47 г) . Калибровка может осуществляться вручную с использованием весов или автоматически на специализированном оборудовании.

Для мелких фермерских хозяйств, где максимальное количество продукции небольшое, все операции по сортировке могут производиться в одном помещении.

6. Отсортированные по категориям яйца маркируются, на скорлупу наносится информация о категории и дате сортировки, и упаковываются в чистые лотки. Контейнеры с яйцами хранятся на легко снимаемых и дезинфицируемых поддонах. Упакованные яйца помещаются в холодильную камеру для хранения при температуре 2–6°C до момента реализации.

Перепелиные яйца, ввиду малого размера и высокой хрупкости скорлупы, сортируются с особой осторожностью. Для них также применяется овоскопирование и калибровка, но весовые категории перепелиных яиц составляют 9–12 г (мелкие) и 12–16 г (крупные).

Готовая продукция поступает в фермерскую лавку экокомплекса, где пользуется стабильным спросом у туристов [9]. Куриные яйца приобретаются для домашнего использования, перепелиные в качестве диетический продукт для детей и людей, склонных к аллергическим реакциям.

Технология приготовления мясной продукции.

Цех мясных полуфабрикатов экокомплекса «Казеевка» производит широкий ассортимент продукции ручной работы по традиционным рецептам с непродолжительным сроком хранения.

Цех специализируется на производстве следующих видов мясных полуфабрикатов ручной работы: фаршированные блины, голубцы, мясной фарш, домашние пельмени, котлеты.

Вся продукция изготавливается без использования консервантов, красителей и усилителей вкуса. Короткий срок хранения (от 6 до 48 часов в охлаждённом виде или до 20 суток в замороженном) обусловлен исключительно использованием натурального сырья и исключением из технологического процесса химических консервантов [23]. Все это является гарантией качества продукции.

Технология производства мясных рубленых полуфабрикатов.

Технологический процесс производства мясных рубленых полуфабрикатов (фарша для различных продуктов и котлет) включает:

1. Мясо (куриное, утиное, говядина, свинина) поступает из собственных хозяйств комплекса или от проверенных поставщиков (в основном, фермеры). Сырьё проходит входной контроль на соответствие ветеринарным и санитарным требованиям. Затем производится зачистка мяса от плёнок, сухожилий и излишнего жира.

2. Жилованное мясо измельчается на волчке (мясорубке промышленного типа) с диаметром отверстий решётки 2-3 мм. Для котлетного фарша может применяться более крупное измельчение (3-4 мм), обеспечивающее характерную текстуру рубленого мяса.

3. Измельчённое мясо помещается в фаршемешалку. В него добавляются подготовленные вспомогательные компоненты: замоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (для котлет); репчатый лук, измельчённый до пастообразного состояния; поваренная соль, специи и пряности. Для отдельных видов фарша может использоваться куттерование, то есть более интенсивное измельчение и эмульгирование фарша для достижения нежной, однородной консистенции.

4. Для формования котлет используется специальное оборудование или ручной труд. Котлетный автомат (котлетоформовочная машина) работает по принципу дозирования: фарш заполняет гнезда вращающегося стола или барабана, после чего поршни выталкивают сформованные котлеты на ленточный конвейер для дальнейшей обработки.

5. Сформованные котлеты обваливаются в панировочных сухарях для формирования защитной корочки, которая предохраняет изделие от потери влаги при термической обработке и улучшает органолептические свойства.

6. Готовые полуфабрикаты направляются на охлаждение или замораживание. Продолжительность хранения охлаждённых полуфабрикатов при температуре 2–6°C не превышает 6 часов с момента изготовления. Замораживание производится при температуре не выше –18°C; продолжительность хранения замороженных полуфабрикатов не превышает 20 суток.

Технология производства пельменей.

Пельмени являются одним из наиболее распространённых видов мясных полуфабрикатов и пользуются высоким спросом в фермерской лавке. Технологический процесс их производства включает следующие этапы:

1. Пшеничная мука высшего или первого сорта просеивается для насыщения кислородом. В дежу замешивается крутое тесто из муки, воды, яиц, соли и растительного масла. Тесто должно быть эластичным, не липнуть к рукам и не разрываться при раскатывании [1].

2. Фарш для пельменей готовится из мясного сырья (курица, утка, свинина, говядина или их сочетания), измельчённого на волчке через решётку 2–3 мм. Добавляются репчатый лук, соль, чёрный перец и другие специи. В отличие от котлетного фарша, хлеб в пельменный фарш не добавляется, что обеспечивает характерную плотную консистенцию начинки.

3. На ферме «Казеевка» используется ручная формовка пельменей, что является их конкурентным преимуществом. Раскатанное тесто разрезается на кружки (с помощью специальной выемки или стакана), на каждый кружок выкладывается порция фарша, затем тесто складывается пополам и защипывается. Края пельменя должны быть хорошо заделаны, фарш не должен выступать, толщина тестовой оболочки не должна превышать 2,0 мм, а в местах заделки — 2,5 мм.

4. Сформованные пельмени раскладываются в один слой на противни, застеленные пергаментом, и помещаются в морозильную камеру. Температура замораживания не выше -18°C . После полного замораживания пельмени фасуются в вакуумные пакеты или пластиковые контейнеры.

Технология производства голубцов и фаршированных блинов.

Для приготовления голубцов используются целые капустные листья, которые бланшируются в кипящей подсоленной воде в течение 2–3 минут до размягчения (без потери упругости) [16]. Начинка готовится из мясного фарша (куриного, утиного или смешанного) с добавлением отварного риса (в пропорции 2:1), репчатого лука, соли и перца. Начинка выкладывается на капустный лист,

который затем сворачивается в конверт или рулетик. Готовые голубцы раскладываются на противни, замораживаются и упаковываются.

Тонкие блины выпекаются на сковороде из пресного или дрожжевого теста. В качестве начинки используется мясной фарш (куриный, утиный или смешанный), предварительно обжаренный с луком до готовности. Начинка выкладывается на блин, который сворачивается в конверт или трубочку. Изделия могут быть частично обжарены до золотистой корочки или заморожены в сыром виде, в зависимости от рецептуры.

Организация производства и контроль качества.

Производство мясных полуфабрикатов в экокомплексе «Казеевка» организовано в соответствии с требованиями безопасности пищевой продукции. Помещения цеха оборудованы принудительной вентиляцией, водоснабжением и канализацией. Все поверхности (стены, полы, потолки) выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Стены на высоту 1,8 м облицованы плиткой или окрашены влагостойкими красками для обеспечения возможности регулярной влажной уборки и дезинфекции.

Персонал цеха работает в спецодежде, соблюдает правила личной гигиены. Медицинские осмотры проводятся в установленном порядке. Доступ посторонних лиц в производственное помещение ограничен.

Контроль качества продукции осуществляется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Готовые полуфабрикаты должны иметь правильную форму, не быть деформированными, поверхность должна быть сухой, без разрывов теста или выпадения начинки. Фарш должен быть сочным, в меру солёным, без посторонних привкуса и запаха[26].

Упаковка готовой продукции производится в вакуумные пакеты или пластиковые контейнеры с маркировкой, содержащей информацию о наименовании продукта, дате изготовления, сроке годности, условиях хранения, составе и пищевой ценности.

Таким образом, разработанные в данном разделе технологические характеристики являются основой для экскурсионного контента при посещении птицеводческого сектора и цеха полуфабрикатов в рамках гастрономического тура «Казеевская трапеза», а также могут быть использованы при организации мастер-классов по лепке пельменей и приготовлению мясных блюд для гостей комплекса.

ГЛАВА 3. Оценка экономической эффективности

3.1. Калькуляция затрат и себестоимость турпродукта

На основе логистической карты, разработанной в разделе 2.1, и данных о стоимости экокомплекса «Казеевка», с использованием общедоступных прайс-листов и данных об аналогичных предложениях на рынке Пензенской области, произведён расчёт себестоимости тура «Казеевская трапеза» для группы из 15 взрослых туристов плюс один сопровождающий гид.

Расчет прямых затрат.

На организацию тура можно выделить несколько прямых затрат:

Транспортные расходы. Аренда 16-19-местного микроавтобуса с водителем на 5 часов (с 9:00 до 14:00) стоит 6000 рублей за группу. На одного туриста (для группы из 15 человек) транспортные расходы составляют 400 рублей. Эта цена включает в себя пробег от Пензы до Казеевки (20 километров в одну сторону, 40 километров в обе стороны) плюс проезд до места встречи. Цена основана на среднерыночных предложениях транспортных компаний Пензы.

Входные билеты в экокомплекс. Групповой тариф на экскурсию, включающую посещение парка птиц, страусиной фермы, контактного зоопарка и парка парнокопытных, составляет 400 рублей с человека. На группу из 15 человек стоимость этого тура составляет 6000 рублей.

Услуги штатного экскурсовода комплекса. Данные расходы включены в стоимость входного билета. Исходя из структуры ценообразования на билеты, можно предположить, что примерно 150 рублей из 400 рублей идут на оплату услуг экскурсовода. Таким образом, для группы из 15 человек стоимость услуг одного штатного экскурсовода составляют 2250 рублей (150 рублей на каждого туриста в группе из 15 человек).

Гастрономический обед (фермерский сет). Расчётная стоимость обеда на одного человека складывается из следующих компонентов: холодная закуска (сырная тарелка) — 150 рублей, горячее блюдо (страусиный омлет, страусиный

бургер или запечённая утка) — 400 рублей, напитки (морс, чай на травах или фермерский кефир) — 80 рублей, десерт (творожная запеканка) — 70 рублей. Итого — 700 рублей на человека. На группу из 15 человек затраты на обед составляют 10 500 рублей. Данные цены являются модельными и основаны на анализе среднего чека фермерских ресторанов Пензенской области.

Работа гида-сопровождающего. Оплата гида за 5 часов сопровождения (сбор группы, трансфер, координация с сотрудниками комплекса, инструктаж, решение организационных вопросов, сбор обратной связи) составляет 3 000 рублей на группу. Ставка рассчитана исходя из 600 рублей в час. В пересчёте на одного туриста (при группе 15 человек) затраты на гида равны 200 рублям.

Суммируя все прямые затраты, получаем итоговую величину: на одного туриста 1 850 рублей ($400 + 400 + 150 + 700 + 200$), на группу из 15 человек 27 750 рублей.

Расчёт полной себестоимости с учётом накладных расходов.

Накладные расходы туроператора составляют 10% от прямых затрат [22]. В их состав входят: организационные расходы (связь, амортизация офисного оборудования, канцелярские принадлежности), бухгалтерское и банковское обслуживание. Величина накладных расходов на одного туриста равна 185 рублям (10 процентов от 1 850 рублей), на группу из 15 человек 2 775 рублям.

Таким образом, полная себестоимость тура «Казеевская трапеца» составляет на одного туриста 2 035 рублей (1 850 рублей прямых затрат плюс 185 рублей накладных расходов), на группу из 15 человек 30 525 рублей.

Проведённая калькуляция показала, что полная себестоимость тура на одного туриста (при группе 15 человек) составляет 2 035 рублей. Наибольший удельный вес в структуре затрат занимают транспортные расходы и гастрономический обед, на долю каждого из которых приходится примерно по 34% от прямых затрат. Это характерно для однодневных туров без размещения. Накладные расходы в размере 10 процентов соответствуют среднеотраслевой практике для малых туроператоров Пензенской области.

3.2. Формирование стоимости и ценообразование

На основе полной себестоимости, рассчитанной в разделе 3.1, произведено формирование розничной цены тура «Казеевская трапеза» с учётом заложенной прибыли туроператора и налогообложения.

Расчёт розничной цены для взрослых туристов.

Полная себестоимость тура на одного взрослого туриста составляет 2 035 рублей. Прибыль туроператора закладывается в размере 15% от полной себестоимости, что соответствует среднеотраслевой норме рентабельности для внутренних однодневных туров [10]. Величина прибыли на одного туриста равна 305 рублям 25 копейкам (15 процентов от 2 035 рублей).

Налоговая база (себестоимость плюс прибыль) составляет 2 340 рублей 25 копеек. При работе туроператора на общей системе налогообложения (ОСНО) начисляется налог на добавленную стоимость (НДС) по ставке 20 процентов [15], что составляет 468 рублей 05 копеек. При работе на упрощённой системе налогообложения (УСН) НДС не облагается.

Итоговая розничная цена для взрослого туриста составляет 2 808 рублей 30 копеек. Округлённо рекомендуется установить цену в диапазоне от 2 800 до 2 900 рублей на человека. Рекомендуемая розничная цена для продажи взрослым туристам составляет 2 800 рублей на человека. Данная цена является конкурентоспособной на рынке Пензенской области, где средняя стоимость однодневных экскурсионных туров с питанием варьируется от 2 500 до 3 500 рублей в зависимости от насыщенности программы.

Дифференциация цен по целевым группам.

Учитывая сегментацию целевой аудитории, предлагается дифференцированная ценовая политика [21].

Для организованной группы взрослых туристов базовая цена составляет 2 800 рублей на человека. Это основной целевой сегмент, на который рассчитан тур.

Для детей в возрасте от 7 до 14 лет предоставляется скидка в размере 20–25 процентов от взрослой цены, что составляет 2 200 рублей на человека. Данная

скидка обоснована тем, что входной билет в комплекс для детей дешевле на 30%, а детская порция в ресторане меньше по объёму.

Для школьных групп устанавливается цена 2 000 рублей на ребёнка. Учителя сопровождают группу бесплатно (один учитель на 10 детей). Формат обеда для школьных групп упрощается до бизнес-ланча без десерта, что снижает себестоимость [12].

Для корпоративных групп цена составляет от 3 200 до 3 500 рублей на человека. В эту стоимость включены дополнительные услуги: индивидуальный подход, расширенная программа, аперитив, сувенир каждому участнику, выделенный гид и корпоративная фотосъёмка.

Для индивидуальных туристов (от 1 до 4 человек) цена варьируется от 3 500 до 4 000 рублей на человека. Повышенная цена обусловлена отсутствием эффекта масштаба: доля транспортных расходов и оплаты гида на одного человека возрастает, а экскурсия проводится в общем потоке с другими посетителями комплекса.

Таким образом, сформированная ценовая политика учитывает специфику трёх целевых сегментов (экотуристы, семьи с детьми, гастро-гурманы) и позволяет туроператору гибко реагировать на рыночный спрос. Базовая розничная цена в 2 800 рублей на взрослого туриста является конкурентной.

3.3. Экономическая эффективность. Точка безубыточности и окупаемость

Для оценки экономической эффективности разрабатываемого тура «Казеевская трапеза» необходимо провести анализ безубыточности и определить срок окупаемости проекта. Данный раздел является ключевым с точки зрения оценки коммерческой целесообразности внедрения турпродукта в практику туроператора Пензенской области.

Теоретические основы расчета точки безубыточности

В экономическом анализе под точкой безубыточности (Break-even Point, BEP) понимается объём реализации продукции (или услуг), при котором выручка от реализации полностью покрывает все затраты на производство и реализацию, то есть предприятие не получает ни прибыли, ни убытка [20]. Превышение объёма реализации над точкой безубыточности обеспечивает получение прибыли, а снижение — формирование убытка.

Для расчёта точки безубыточности все затраты предприятия классифицируются на две категории:

Постоянные затраты (Fixed Costs, FC) — затраты, которые не зависят от объёма производства или реализации продукции в краткосрочном периоде [11]. К ним относятся арендная плата, заработная плата административного персонала, амортизация основных средств, расходы на рекламу, коммунальные платежи, расходы на связь и интернет.

Переменные затраты (Variable Costs, VC) — затраты, величина которых изменяется пропорционально объёму производства или реализации [19]. К ним относятся расходы на приобретение сырья и материалов, оплата труда производственного персонала (сдельная форма), транспортные расходы, экскурсионное обслуживание, питание туристов, комиссионные агентам [13].

Основные формулы для расчёта точки безубыточности имеют следующий вид:

1. Маржинальный доход на единицу продукции (Contribution Margin, CM) — разница между ценой реализации и переменными затратами на единицу продукции:

$$CM = P - VC_{unit},$$

где P — цена реализации одного тура (или одной путёвки), VC_{unit} — переменные затраты в расчёте на один тур [14].

2. Точка безубыточности в натуральном выражении (количество путёвок или количество групп) рассчитывается как отношение совокупных постоянных затрат к маржинальному доходу на единицу продукции:

$$BEP_{units} = FC_{total} / CM,$$

где FC_{total} — совокупные постоянные затраты за период (обычно за месяц).

3. Точка безубыточности в стоимостном выражении (порог рентабельности) рассчитывается как произведение точки безубыточности в натуральном выражении на цену реализации:

$$\text{BEP_revenue} = \text{BEP_units} \times P [17].$$

Анализ постоянных и переменных затрат для тура «Казеевская трапеzia».

Для проведения расчётов необходимо выделить постоянные затраты, которые понесёт туроператор при организации тура «Казеевская трапеzia», и переменные затраты, приходящиеся на одну группу туристов. В расчёте используется статистика рыночных цен Пензенской области за 2025 год.

Для размещения туроператора необходимо арендовать небольшое офисное помещение площадью 20–25 квадратных метров. По данным анализа рынка недвижимости Пензы, средняя стоимость аренды офисного помещения составляет от 800 до 1200 рублей за квадратный метр в месяц в зависимости от местоположения и состояния объекта. Для расчёта принимаем среднее значение — 1000 рублей за квадратный метр. Таким образом, аренда помещения площадью 20 кв. м составит $20 \times 1000 = 20\,000$ рублей в месяц.

Коммунальные платежи включают оплату электроэнергии, отопления, водоснабжения, вывоз мусора. Для небольшого офиса коммунальные платежи составляют в среднем 5 000 рублей в месяц (в зимний период выше, в летний — ниже).

Для реализации тура требуется административный персонал [18]. Так, менеджер по туризму осуществляет бронирование, взаимодействие с экокомплексом, формирование групп, ведение документации и бухгалтерию [14]. По данным мониторинга вакансий в Пензе, средняя заработная плата менеджера по туризму составляет 40 000–60 000 рублей в месяц. Для расчёта принимаем 45 000 рублей в месяц. Страховые взносы (30% от заработной платы) составят $45\,000 \times 0,30 = 13\,500$ рублей. Итого расходы на оплату труда административного персонала с отчислениями: $45\,000 + 13\,500 = 58\,500$ рублей.

Для информирования потенциальных клиентов о туре необходимо осуществлять рекламную деятельность - контекстная реклама в сети Интернет

(Яндекс.Директ, ВКонтакте), создание и ведение сайта или группы в социальных сетях, печатная продукция (буклеты, флаеры) [13]. Расходы на продвижение для малого туроператора составляют в среднем 10 000 рублей в месяц.

Расходы на связь и интернет, включая оплату мобильной связи, корпоративной электронной почты, доступа к интернету составляют 3 000 рублей в месяц.

Прочие административные расходы, такие как канцелярские товары, обслуживание оргтехники, банковское обслуживание, непредвиденные расходы, составляют 3 000 рублей в месяц.

Итого постоянные затраты за месяц: 20 000 (аренда) + 5 000 (коммунальные) + 58 500 (зарплата с отчислениями) + 10 000 (реклама) + 3 000 (связь) + 3 000 (прочие) = 99 500 рублей.

Переменные затраты определяются на основе калькуляции себестоимости тура, выполненной в разделе 3.1. Для группы из 15 человек переменные затраты включают все расходы, непосредственно связанные с проведением тура.

Транспортные расходы (аренда микроавтобуса) — 6 000 рублей на группу;

Входные билеты в экокомплекс — 400 рублей $\times$ 15 человек = 6 000 рублей;

Гастрономический обед — 700 рублей $\times$ 15 человек = 10 500 рублей;

Работа гида-сопровождающего — 3 000 рублей;

Дополнительные расходы на группу (страховка, вода в дорогу, непредвиденные расходы) — 1 500 рублей.

Итого переменные затраты на одну группу: 6 000 + 6 000 + 10 500 + 3 000 + 1 500 = 27 000 рублей.

Переменные затраты на одного туриста составляют $27\,000 / 15 = 1\,800$ рублей.

Однако для расчёта точки безубыточности в терминах «количество групп» используются переменные затраты в расчёте на одну группу (VC_group) — 27 000 рублей.

Итак, для расчёта точки безубыточности необходимо также определить цену реализации одного тура для группы из 15 человек. На основе расчётов, выполненных в разделе 3.2, рекомендуемая розничная цена для взрослого

туриста составляет 2 800 рублей. Соответственно, цена реализации тура для группы из 15 человек (P_{group}) равна:

$P_{group} = 2\,800 \text{ рублей} \times 15 \text{ человек} = 42\,000 \text{ рублей}$ (цена за группу до вычета НДС).

Маржинальный доход на одну группу (CM_{group}) рассчитывается как разница между ценой реализации группы и переменными затратами на группу:

$$CM_{group} = P_{group} - VC_{group} = 42\,000 - 27\,000 = 15\,000 \text{ рублей [13].}$$

Точка безубыточности в натуральном выражении (количество групп в месяц, BEP_{groups}) рассчитывается как отношение совокупных постоянных затрат за месяц ($FC_{month} = 99\,500 \text{ рублей}$) к маржинальному доходу на одну группу:

$$BEP_{groups} = FC_{month} / CM_{group} = 99\,500 / 15\,000 \approx 6,63 \text{ группы.}$$

Таким образом, для покрытия всех постоянных затрат туроператору необходимо реализовывать не менее 7 полных групп (по 15 человек каждая) в месяц. При реализации 6 групп в месяц выручка не покрывает постоянные затраты, и предприятие несёт убыток. При реализации 7 групп и более предприятие начинает получать прибыль.

Точка безубыточности в стоимостном выражении (порог рентабельности) составляет:

$$BEP_{revenue} = BEP_{groups} \times P_{group} = 7 \times 42\,000 = 294\,000 \text{ рублей.}$$

Это означает, что при месячной выручке, превышающей 294 000 рублей (что соответствует 7 сформированным и реализованным группам по 15 человек), туроператор работает с прибылью.

Проверочный расчёт с использованием данных о переменных затратах на одного туриста.

Тот же результат можно получить, используя показатели в расчёте на одного туриста. Цена на одного туриста $P = 2\,800 \text{ рублей}$. Переменные затраты на одного туриста $VC = 1\,800 \text{ рублей}$. Маржинальный доход на одного туриста $CM = 2\,800 - 1\,800 = 1\,000 \text{ рублей}$. Постоянные затраты в расчёте на месяц — 99 500 рублей. Точка безубыточности в количестве туристов: $99\,500 / 1\,000 \approx 99,5 \text{ туриста}$. При

группе в 15 человек это соответствует $99,5 / 15 \approx 6,63$ группы. Результат идентичен.

Таким образом, разработанный экономический анализ подтверждает коммерческую целесообразность внедрения тура «Казеевская трапеzia» в практику туроператора Пензенской области при условии достижения плановых объёмов продаж.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Подводя итоги выполнения выпускной квалификационной работы на тему «Разработка концепции агротуристического маршрута «По фермерским хозяйствам Пензенской области» с акцентом на производство и дегустацию региональных продуктов», можно сделать следующие выводы, отражающие решение поставленных задач и достижение цели исследования.

В ходе анализа нормативно-правовой базы установлено, что разработанный гастрономический тур полностью соответствует требованиям Федерального закона № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности» в части организации сельского туризма, обеспечения безопасности туристов и информирования потребителей. Национальные стандарты (ГОСТ Р 56641-2015, ГОСТ Р ISO 21101-2015, ГОСТ Р 50681-2010, ГОСТ Р 54604-2011) регламентируют требования к услугам малых средств размещения, безопасности, проектированию туристских услуг и экскурсионному обслуживанию. Программа тура разработана в строгом соответствии с перечисленными стандартами.

Санитарно-эпидемиологические требования, основанные на Техническом регламенте ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и нормах ХАССП, предъявляют высокие требования к допуску посторонних лиц на пищевые производства.

Научно-исследовательский задел, представленный трудами учёных, подтверждает потенциал развития гастрономического туризма в Пензенской области и необходимость кластеризации фермерских хозяйств. Методические рекомендации Минсельхоза РФ определяют условия получения гранта «Агротуризм», что является реальным механизмом финансирования инфраструктурной модернизации экокомплекса. Статистические данные Пензастата фиксируют устойчивый рост внутреннего туристского потока в регионе, увеличение объёмов фермерского производства и сокращение

занятости в сельском хозяйстве, что делает агротуризм социально значимым направлением.

Разработана логистическая и организационная карта тура. Маршрут Пенза — село Казеевка имеет протяжённость 30 км, время в пути в среднем 30 минут, что позволяет реализовывать тур в формате «одного дня». Проведена сегментация целевой аудитории на три группы: экотуристы (25–45 лет, интерес к редким видам фауны), семьи с детьми (потребность в интерактиве и безопасности) и гастро-гурманы (30–55 лет, интерес к эксклюзивным фермерским продуктам). Для каждого сегмента предложены соответствующие форматы обслуживания.

Разработана программа тура с почасовой разбивкой (с 09:00 до 14:00), включающая трансфер, экскурсию по экокомплексу продолжительностью 90 минут, свободное время в фермерской лавке, гастрономический обед продолжительностью 75 минут и возвращение в Пензу.

Итак, общий хронометраж экскурсии составляет 5 часов. Это полностью укладывается в рекомендуемые допустимые рамки для однодневных туристических маршрутов.

Нами были изучены технологические процессы переработки молока и сыроварения на анализируемом производственном объекте. Сырьевая база его формируется за счет более 200 коз зааненской породы (средний удой на одну козу до 441 кг, жирность 4,5%, белок 3,2%) и коров зебу (удой держится в диапазоне 500-600 кг, жирность до 5%). Одним из главных продуктов казеевской сыроварни признан французский сыр «Валансе» – мягкий сорт с белой плесенью, для которого специально подготовлена технологическая карта.

В работе был сделан обзор технологий выращивания птицы и изготовления мясных полуфабрикатов. Птица выращивается в напольных условиях с возможностью выгула, при этом применение гормонов роста полностью исключено. Технологический цикл охватывает сбор и сортировку яиц (с использованием овоскопа и калибровки по весу), а также выпуск мясной продукции ручной работы (пельмени, котлеты, голубцы, фаршированные блины, фарш) по классическим рецептам без добавления консервантов.

Нами была разработана интерактивная программа для всех возрастных категорий и предложено меню для дегустационного обеда. Предусмотрены также два формата мастер-классов: лепка пельменей (длительность 45-60 минут, средняя стоимость 500-700 руб.) и формовка молодого сыра (50-60 минут, средняя стоимость 1000-1500 руб.). Меню «Фермерский сет» включает сырную нарезку, фермерский салат, суп из запеченных овощей с козьими сливками, утиную ножку конфи (или ее вегетарианскую альтернативу), творожную запеканку и напитки. Каждое блюдо в итоге дает представление и продукции из соответствующего цеха комплекса.

В работе также был выполнен расчет затрат. Полная себестоимость тура для одного гостя (в группе из 15 человек) равна 2 035 рублям. Это включает: транспорт (400 руб.), входной билет (400 руб.), услуги экскурсовода (150 руб.), обед (700 руб.), сопровождение гида (200 руб.) и накладные расходы (185 руб.). Рекомендуемая розничная стоимость для взрослого туриста установлена на уровне 2 800 рублей, что гарантирует рентабельность в пределах 15-20%.

В рамках расчета экономической эффективности были определены точка безубыточности и сроки окупаемости проекта. Ежемесячные постоянные затраты туроператора составляют 99 500 рублей, а переменные затраты на одну группу – 27 000 рублей. Точка безубыточности, таким образом, достигается при организации 7 групп в месяц.

Итак, цель выпускной квалификационной работы, на наш взгляд, была полностью достигнута, а именно: спроектирован экономически обоснованный гастрономический тур «Казеевская трапеза», отвечающий нормативным требованиям и стандартам туристической отрасли, а также обладающий высоким рыночным потенциалом и долгосрочной перспективой. Разработанный продукт может быть рекомендован туроператорам Пензенской области к внедрению в качестве предложения-образца в таких сегментах, как гастрономический туризм и агротуризм.

Список используемых источников

1. Богатырева, Е. В. Гастрономический туризм в России как перспективное направление внутреннего и въездного туризма / Е. В. Богатырева // Физическая культура, спорт, туризм: научно-методическое сопровождение: сборник материалов молодых ученых и студентов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Пермь, 19–21 мая 2016 года. – Пермь: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет», 2016. – С. 88-90.
2. Большой глоссарий терминов международного туризма. // Под ред. М. Б. Биржакова, В. И. Никифорова. Третье издание, дополненное и переработанное. Санкт-Петербург, 2006. — 936 с.
3. Василенко, Е. В. Решение проблемы сезонности в туризме за счет развития гастрономического туризма в Краснодарском крае / Е. В. Василенко // Интегрированные коммуникации в спорте и туризме: образование, тенденции, международный опыт. – 2020. – № 1. – С. 27-30.
4. Дагбаева, Т. Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая; Министерство сельского хозяйства российской Федерации, Департамент научно-технологической политики и образования, Бурятская государственная сельскохозяйственная академия. – Улан-Удэ: Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова, 2014. – 146 с.
5. Зайцева, Н. П. Гастрономический туризм как перспективное направление развития сельского туризма региона / Н. П. Зайцева, Н. В. Нестерова, С. П. Филиппова // Современные проблемы аграрной экономики и пути их решения: Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Чебоксары, 17 октября 2023 года. – Чебоксары: Чувашский государственный аграрный университет, 2023. – С. 100-104.

6. Зигерн-Корн, Н. В. Актуальные вопросы регулирования пространственной организации туристско-рекреационной деятельности / Н. В. Зигерн-Корн // Проблемы преобразования и регулирования региональных социально-экономических систем: Сборник научных трудов. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2023. – С. 52-57.

7. Карасева, Я. С. Гастрономический туризм как инструмент продвижения событийного туризма в Республике Татарстан / Я. С. Карасева, Г. Р. Садыкова, Е. Е. Михеева // «Тур-фактор 2018» - «событийный туризм как главный фактор развития территории»: Материалы IX Международной научно-практической конференции, Казань, 12 апреля 2018 года. – Казань: ООО «Рóкета», 2018. – С. 47-50.

8. Кузнецова, Н. Ф. Гастрономический туризм как перспективное направление в туризме Южной Сибири / Н. Ф. Кузнецова // ПРОБЛЕМЫ ЭФФЕКТИВНОГО использования НАУЧНОГО ПОТЕНЦИАЛА ОБЩЕСТВА: сборник статей по итогам Международной научно-практической конференции: в 3 частях, Новосибирск, 12 января 2018 года. Том Часть 1. – Новосибирск: Общество с ограниченной ответственностью «Агентство международных исследований», 2018. – С. 122-126.

9. Лукашенко, Т. Р. Туризм в регионе: определяющие факторы и направления развития на современном этапе / Т. Р. Лукашенко, Е. И. Охрименко // Экономика, предпринимательство и право. – 2022. – Т. 12, № 11. – С. 3023-3036.

10. Масленникова, Н. В. Гастрономический туризм как перспективное средство развития туризма в России / Н. В. Масленникова // Индустрия туризма и сервиса: состояние, проблемы, эффективность, инновации: Сборник статей по материалам VII Международной научно-практической конференции, Нижний Новгород, 16 апреля 2020 года / Мининский университет. – Нижний Новгород: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Нижегородский государственный педагогический университет имени Козьмы Минина», 2020. – С. 27-30.

11. Мерцалова, С. Л. Гастрономический туризм как приоритетное направление развития внутреннего туризма в России / С. Л. Мерцалова, О. В. Цыбакова // Вестник ОрелГИЭТ. – 2021. – № 4(58). – С. 10-14.
12. Методическое пособие «Сельский туризм как средство развития сельских территорий» / Лебедева И.В., Копылова С.Л. — Москва: АНО «АРСИ», 2018. – 164 с.
13. Позубенкова, Э. И. Агротуризм в системе комплексного развития сельских территорий: региональный аспект: монография / Э. И. Позубенкова, Н. М. Гурьянова, А. В. Носов. — Пенза: ПГАУ, 2024.
14. Развитие агротуризма как фактор диверсификации региональной экономики: влияние на качество жизни сельского населения / О. А. Дмитриева, Д. Е. Морковкин, Ю. А. Симагин, А. Е. Поляков // Народонаселение. – 2025. – Т. 28, № 1. – С. 190-203.
15. Результаты исследования «Текущее состояние сельского туризма в России. Выявление проблем и перспектив в развитии сельского туризма в стране (2019 год)» / Лебедева И.В., Копылова С.Л. М.: АНО АРСИ, 2019. 44 с. [Электронный ресурс]. URL: https://xn-e1aecaeeegnklghcsq1m.xn-p1ai/assets/files/books/report-research_rural-tourism-in-russia_arsi_2019.pdf
16. Туристское право. В двух частях. Часть I. Правовой комментарий к Федеральному закону «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» 2016. // Под ред. М. Б. Биржакова. Санкт-Петербург, 2017. — 246 с.
17. Сарафанова, А. Г. Влияние социальных сетей на потребителей туризма / А. Г. Сарафанова, А. А. Сарафанов // Вестник Воронежского государственного университета. Серия: География. Геоэкология. – 2022. – № 1. – С. 28-35.
18. Сарафанова А. Г., Сарафанов А.А. Теория и кейсы креативного туризма // Научный результат. Технологии бизнеса и сервиса. 2022. 8 (3). С. 54-64.
19. Севастьянов, Д. В. Страноведение и международный туризм: учебник для вузов / Д. В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025.

20. Танкиева, Т. А. Гастрономический туризм как молодой и перспективный вид туризма в России / Т. А. Танкиева, К. М. Рыльских // Теоретические и практические аспекты функционирования сферы туризма и гостеприимства в России и за рубежом, Севастополь, 21–22 марта 2024 года. – Москва: Издательство «Перо», 2024. – С. 155-160.

21. Тарасов А. И. Рекреационное лесопользование. — М.: Агропромиздат, 1986г. 46. - 176 с.

22. Технология и оборудование для производства натурального сыра: Учебник для вузов / И. Р. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. – 2-е издание, стереотипное. – Санкт-Петербург: ООО «Издательство «ЛАНЬ», 2019. – 508 с.

23. Шабалина, Н. В. Кинотерритория как туристская дестинация: технологический и социально-экономический аспекты / Н. В. Шабалина // Туризм - драйвер развития экономики. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью «Издательство «КноРус», 2018. – С. 200-213.

24. Шафикова, Д. Ю. Разработка технологии производства мягких сыров с растительными компонентами / Д. Ю. Шафикова, Е. А. Егушова // Каталог выпускных квалификационных работ Кузбасского государственного аграрного университета - 2023. – Кемерово: Кузбасский государственный аграрный университет, 2023. – С. 507-509.

25. <https://ym-penza.ru/kulturnyj-sloj/proekty-i-publikatsii/item/8804-turizm-v-penze-neuteshitelnyj-prognoz-ili-svetloe-budushchee>

26. <https://kazeevka.ru/o-komplekse>