



**АКТУАЛЬНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ
СОЦИАЛЬНЫХ
КОММУНИКАЦИЙ
ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ**
Сборник научных статей

Current Trends of Social
Communications:
History and Contemporaneity
Collected articles

**Ижевск
2017**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ КОММУНИКАЦИЙ**

The Russian Federation Ministry of Education and Science
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
“Udmurt State University”
Institute of Social Communications

**АКТУАЛЬНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ
СОЦИАЛЬНЫХ КОММУНИКАЦИЙ:
ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ**

Сборник научных статей

Current Trends of Social Communications:
History and Contemporaneity
Collected articles



ИЖЕВСК
Izhevsk
2017

УДК 3:001.12
ББК 60я43
А 437

Журнал включен
в реферативную базу РИНЦ

Научный редактор:
доктор исторических наук, профессор Г.В. Мерзлякова.

Редакционная коллегия: к. и. н., доцент Л. В. Баталова,
к. и. н., доцент С. А. Даньшина,
зам. дир. по международным связям Н. А. Кононова,
к.п.н., доцент Е. И. Михалёва (ответственный редактор).

А 437 Актуальные тенденции социальных коммуникаций: история и современность. Сборник научных статей. (Материалы Международной научно-практической конференции «Актуальные тенденции социальных коммуникаций: история и современность», 30 октября 2017 г., Ижевск) / Под. ред. Г. В. Мерзляковой, Л. В. Баталовой, С. А. Даньшиной, Н. А. Кононовой, Е. И. Михалёвой – Ижевск: Издательский центр «Удмуртский университет», 2017. – 320 с.

ISBN 978-5-4312-0535-4

В сборнике представлены статьи посвященные исследованиям социально-коммуникативных процессов, развитию медиакоммуникаций, изучению инновационных возможностей регионального туризма.

Данный сборник предназначен для исследователей в области гуманитарных наук, а также для специалистов, интересующихся различными аспектами практической деятельности и современными технологиями в области интернет-пространства, организации деятельности в области рекламы, связей с общественностью, туризма и молодежной политики. Материалы сборника могут быть использованы студентами, магистрантами и преподавателями в учебном процессе.

В сборнике представлены статьи ученых и преподавателей из г. Кирова, Москвы, Нью - Йорка, Парижа, Томска, Ярославля и др.

УДК 3:001.12
ББК 60я43
А 437

ISBN 978-5-4312-0535-4

© Удмуртский государственный университет, 2017
© Авторы статей, 2017
6© Г. В. Мерзлякова, Л. В. Баталова, С. А. Даньшина,
Н. А. Кононова, Т. В. Овсянникова состав, 2017

Баталова Л.В.
Удмуртский государственный университет
Batalova L. V.
Udmurt State University

Килина С.В.
Удмуртский государственный университет
Kilina S. V.
Udmurt State University

ФЕСТИВАЛЬ «ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПЕЛЬМЕНЯ» КАК СОСЛАВЛЯЮЩАЯ РАЗВИТИЯ СОБЫТИЙНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

«WORLD DUMPLING DAY» FESTIVAL AS DEVELOPMENT COMPONENT OF EVENTAL GASTRONOMIC TOURISM IN THE UDMURT REPUBLIC

Аннотация

В статье рассматривается развитие гастрономического туризма в Удмуртской Республике на примере международного кулинарного фестиваля «Всемирный день пельменя». Показано, что этот вид туризма может являться одним из возможных направлений сохранения и развития экономики традиционного хозяйства, культурного наследия и фактором устойчивого развития территории. Выявлены необходимость возрождения регионального продуктового бренда и обоснования, по которым Удмуртия вправе считаться родиной пельменя. Установлена необходимость сделать международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя» регулярным событием федерального масштаба в сфере гастрономического туризма, закрепив бренд столицы и родины пельменей за Удмуртией.

Ключевые слова: гастрономический туризм, кулинарный фестиваль, Удмуртия

Abstract

The article considers development of gastronomic tourism in the Udmurt Republic on the example of the international culinary festival «World Dumpling Day». This kind of tourism can be one of the possible directions of preserving and developing traditional economy, cultural heritage and the factor of sustainable development of the territory. The need to revive the regional product brand and the reasons why Udmurtia has the right to be considered the birthplace of dumplings has been identified. There is a necessity to make the international culinary festival «World Dumpling Day» a regular event on the federal scale in the field of gastronomic tourism, as well as to make brand of the Udmurt Republic as capital and motherland of dumplings.

Keywords: gastronomic tourism, culinary festival, Udmurt Republic

Гастрономический туризм является новым направлением в развитии мирового туризма, которое может являться одним из возможных направлений сохранения и развития экономики традиционного хозяйства, культурного наследия и фактором устойчивого развития территорий [1].

Развитие гастрономического туризма может быть перспективным направ-

лением для тех регионов России, которые не обладают значительными туристскими ресурсами, но, при этом, на этих территориях могут быть уникальные этнические особенности, в основе которых может быть знакомство с блюдами национальной кухни. В этом случае турист будет рассматривать местную кухню как способ лучше познакомиться

ся с обычаями, традициями и культурой этого народа. Таким образом, гастрономический туризм может стать основой для развития туризма во многих национальных регионах России, в том числе и в Удмуртской Республике.

Удмуртия не обладает культурно-историческими памятниками мирового и российского значения или теплым морем, что способствовало бы активному развитию внутреннего и въездного туризма в республику. Но Удмуртия может занять свою нишу на рынке событийного туризма, в частности гастрономического.

Удмуртии необходимо самой создавать события, которые являлись бы продолжением ее истории, культуры и традиций. И такие праздники в республике уже проводятся. В частности, вот уже два года подряд проходит международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя». Это событие необходимо сделать известным на весь мир и тем самым открыть поток любителей гастрономического туризма в Удмуртию.

Согласно легенде фестиваля, именно здесь – на древней удмуртской земле – родился рецепт блюда, которому суждено было стать жемчужиной всей русской кухни. «Хлебное ушко», а по-удмуртски «пельнянь», стало прообразом русского пельменя, известного во всем мире. Пельмени – это старинное удмуртское блюдо из пресного теста. Готовили их и к праздничному столу, и в будни. Начинка могла быть разнообразной: из различных видов мяса, грибов, капусты, рыбы, яиц и других продуктов. Именно из Удмуртии, пельмень по Сибирскому тракту начал свой великий путь во все уголки страны, став главным героем русского застолья.

Для жителей Удмуртской Республики пельмени – это не просто вкусное

и сытное блюдо, а национальное достояние. А их приготовление – церемония, каждый элемент которой имеет философское значение. И даже в век высоких технологий и массового производства традиция пельменопечения остается символом изначального единения с природой. Бережно относясь к древней рецептуре, удмурты развивали ее, привнося новые ингредиенты и способы приготовления. В каждом районе республики существует собственная традиция и рецепт. Сегодня Удмуртия – это регион, в котором производство пельменей обладает необычайным разнообразием и высоким стандартом качества, который установлен столетиями.

Первый международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя» прошел в г.Ижевске с 8 по 14 февраля 2015 года. В рамках фестиваля состоялся поединок национальных пельменных блюд «Пельменный съест», который сопровождался карнавальными анимацией и демонстрацией традиций разных народов, связанных пельменными блюдами. Все желающие смогли познакомиться с особенностями узбекской, немецкой, татарской, марийской и украинской кухонь. На Центральной площади города прошла Кулинарная ярмарка. На площади были установлены русские печки и огромные котлы на открытом огне, где готовили пельмени на любой вкус: из черного, белого и серого теста, с начинкой из мяса, капусты, рыбы и даже сушеной крапивы. Согласно официальной статистике, праздник посетило 5 тысяч горожан, съедено 1,5 тонны пельменей [2].

Во время массовых гуляний на площади работали анимационные зоны в ярмарочном стиле, проводились целые пельменные обряды: танцеваль-

ные мастер-классы, национальные игры, удмуртский «стронгмэн». Завершился фестиваль массовыми гуляньями, ярмарками, фолк-концертом и награждением победителей пельменного поединка.

Также в рамках международного кулинарного фестиваля «Всемирного дня пельменей» прошел всероссийский кулинарный фестиваль «От Китая до Пельняня». Фестиваль предоставил уникальную возможность собрать в Игринском районе всю кухню пельменей (манты, чебуреки, ravioli, хинкали, вареники и т.д.), попробовать все виды пельменей, познакомиться не только с кулинарными секретами национальной кухни, но и с самобытной культурой разных народов, готовящих эту пищу. В программе было немало различных тематических конкурсов: на лучших лепщиков пельменей, по скоростной рубке капусты, сборке мясорубок на время [3].

Следует отметить, что международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя» в 2015 году занял второе место в номинации «Лучшее событие в области гастрономического туризма» национальной премии «Russian Event Awards» [4]. Национальная премия в области событийного туризма «Russian Event Awards» учреждена как отраслевая награда, присуждаемая по итогам открытого конкурса проектов за достижения в области развития отечественного событийного туризма.

Второй международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя» прошел в г.Ижевске с 8 по 13 февраля 2016 года и показал, что Удмуртия имеет полное право называться Родиной пельменя. На Фестивале был представлен 21 производитель пельменей из Удмуртии и регионов России.

Фестиваль собрал всю гастрономическую карту региона, представив на мероприятии лучшие традиции и вкусы пельменных блюд. Впервые на фестивале прошли «Первые пельменные игры» – спортивно-интерактивная программа. Как и на спортивных олимпиадах участников ждала торжественная Эстафета пельменного огня, парад семейных команд, поднятие флага Игр со стилизованными «Олимпийскими кольцами». Огонь Первых пельменных игр зажгли Джон Уоррен, ведущий передачи «Поедем, поедим» (телеканал НТВ), и министр национальной политики Удмуртской Республики Л.Н. Буранова. В отборочных турах команды сражались в пельменном бейсболе, накрывали праздничный стол, осваивали кухонный фрисби и знакомились с национальной удмуртской игрой – Тупен Шудон. Вышедших в полуфинал ожидал пельменный хоккей и пельментон – удмуртский вариант бадминтона. Финальным этапом состязаний была эстафета «Ижевская шумовка».

Для детей работала интерактивно-развлекательная площадка «Шудон корка», для их родителей – дизайн-маркет «Современные этномир», где можно было познакомиться с творениями лучших дизайнеров одежды, мастеров авторского хед-мейда, художников и иллюстраторов.

Гости фестиваля приняли участие в мастер-классах по лепке пельменей. Также была учреждена премия «Золотой Пельнянь» в трёх номинациях: лучшее гастрономическое качество в сфере общественного питания (кафе, рестораны); лучшее гастрономическое качество в сфере производства продуктов питания (пельменные полуфабрикаты и ингредиенты к ним); лучшее гастрономическое качество в области «национальный

гастрономический бренд» (национальные блюда районов Удмуртии).

Одной из главных особенностей Фестиваля являлась яркая этническая составляющая. Это был настоящий «съезд пельменей». Кроме удмуртских пельменей на фестивале были представлены самые вкусные пельмени народов мира - немецкие маульташен, китайские цзяоцзы, марийские подкогыльо, украинские вареники, узбекское блюдо чучвара, татарские манты, армянские бораки и хинкали. Все эти блюда можно было приобрести и попробовать в 13-ти кафе, которые угощали гостей на протяжении всех фестивальных дней.

Фестиваль стал большой съёмочной площадкой для десятков фото и видео репортеров, и в том числе гастрономического шоу телеканала НТВ «Поедем, поедим», для съёмок которого Джон Уоррен играл в пельменный креглинг, получил удмуртское имя, и стал почетным пельменным факелоносцем. 27 февраля 2016 года на телеканале «НТВ» вышла передача, посвящённая этому кулинарному празднику.

Второй международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя» был более масштабным и интересным с точки зрения событийности. В мероприятиях фестиваля участвовало уже около 32 тысяч человек. Более 5 тонн пельменей приобрели и съели участники праздника [2].

11 февраля 2017 года в Ижевске прошёл третий Фестиваль «Всемирный день пельменя», в ходе которого был установлен рекорд по массовому поеданию пельменей в одном месте: 74059 пельменей за 6 часов съели 32000 гостей праздника. Именно это число и стало новым рекордом, который был зафиксирован

Генеральным директором (экспертом) международной книги рекордов «Интеррекорд» Владиславом Копыловым.

В рамках Фестиваля прошли командные республиканские соревнования «Рекордная полоса», турнир по «Пельнянтону», чемпионат по «Пельменелепию», «Пельменная ярмарка-продажа», музейная площадка «Предания о пельняне». Помимо этого, гости Фестиваля могли поучаствовать в различных пельменных аттракционах — поиграть в пельменный керлинг, пельмень-бол, тупен шудон, пельменный хоккей, стать «Царем Горы», покататься на горках и сделать стильные «пельменные» фотографии. Самые маленькие гости Фестиваля тоже установили рекорд — детишки создали 26-метровый рисунок, на котором разместились 430 нарисованных «хлебных ушек»! В течение всего дня на центральной сцене Фестиваля проходил концерт «Актуальная Удмуртия», представивший современный музыкальный и хореографический мир Удмуртии.

Третий год на Фестивале работал дизайн-маркет «Современный этномир», где можно было приобрести уникальные дизайнерские предметы одежды, аксессуары и сувениры.

Традиционно на Фестивале была вручена премия гастрономического качества «Золотой Пельнянь». Среди номинантов на соискание премии оказались 8 ресторанов города, 12 производителей пельменной продукции. В течение недели рестораны Ижевска угощали своих посетителей специальным пельменным меню и проводили бесплатные мастер-классы по изготовлению самых разнообразных «пельменных ушек». В номинации «Ресторанное гостеприимство» в 2017 году лучшим было названо кафе украинской кухни «Барвинок».

Фестиваль стал лауреатом Национальной премии в области развития общественных связей «Серебряный Лучник». Фестиваль «Всемирный день пельменя» стал обладателем приза за Лучший региональный проект «Серебряный Лучник»-Приволжье» за продвижение «Продвижение культуры и исторического наследия». Награду в этой номинации в 2017 году вручали впервые в истории Национальной премии. Всего на соискание национальной премии «Серебряный Лучник» в 2017 году было представлено 215 проектов.

Фестиваль важен для активизации внутреннего туризма, поскольку он вызывает интерес не только в Удмуртии, но и далеко за ее пределами. Так например, появились уже специализированные туры на Фестиваль, формировались туристические группы из Тольятти, Казани и других городов. Это свидетельствует о том, что идея «Всемирного Дня Пельменя» привлекательна. Рестораны Ижевска разрабатывали национальное пельменное меню, а гостиницы и отели города предлагали специальные условия размещения для гостей Фестиваля.

Проведение Фестиваля способствовало разработке нового туристического маршрута «Великий пельменный путь» по пельменным достопримечательностям Удмуртии, включая Кез, Дебесы, Игру, Годекшур, Якшур-Бодью и Ижевск.

Следует также отметить, что в г.Ижевске установлен памятник пельменю возле одного из популярных кафе города. Необычная скульптура - вилка с насаженным на нее пельменем - появилась в Ижевске на улице Краева в октябре 2004 года по итогам конкурса фестиваля «Современная городская скульптура», который проводила группа «Археоптерикс» совместно с галереей «Творческая дача» Приволжского федерального округа «Культурная столица Поволжья-2004». Пельмень в диаметре достигает одного метра, а высота всей конструкции, вместе с громадной вилкой составляет три метра. Устанавливая памятник Пельменю в Ижевске, организаторы проекта тем самым отметили географическую точку на карте мира, где впервые приготовили пельмени.

Возрождая региональные продуктовые бренды, необходимо сделать международный кулинарный фестиваль «Всемирный день пельменя» регулярным событием федерального масштаба в сфере гастрономического туризма, закрепив бренд столицы и родины пельменей за Удмуртией. Это даст дополнительный импульс для развития гастрономического туризма внутри страны и будет работать на привлечение туристов, способствуя активизации внутреннего и въездного туризма.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Организация туристической индустрии: учебное пособие\ Ю.А.Матюхина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
2. www.pelmenfest.ru – официальный сайт фестиваля «Всемирный день пельменя».
3. www.igra-museum.ru – официальный сайт Игринского районного краеведческого музея.
4. www.rea-awards.ru – официальный сайт Национальной премии в области событийного туризма «Russian Event Awards».

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

СОЦИАЛЬНЫХ КОММУНИКАЦИЙ. 3

Журбина И. В.

Профессиональная рефлексия в поле PR: технологии, креатив, аналитика 4

Рогозина Э. Р.

Дар как коммуникация 12

Соловьев Г. Е.

Биографическая коммуникация в профессиональной деятельности
социального работника 17

Сунцова Я. С.

Особенности коммуникативных установок представителей этнических групп 22

Рохина К. С.

Особенности медиакоммуникаций некоммерческих организаций в России 31

Чернявская О. Ю., Окушова Г. А.

Комплексный подход в использовании PR-технологий
при продвижении имиджа территории. 37

Кузнецов К. С., Даньшина С. А.

Особенности PR-продвижения образовательной организации
высшего образования в интернете (на примере ФГБОУ ВО
«Удмуртский государственный университет» Институт социальных коммуникаций). 43

Фертиков Д. В., Никитина О. Н.

Использование информационно-коммуникационных
технологий в работе компаний туристской области 49

Оконникова Т. И., Поздеева А. В.

Перспективы использования трэвел-журналистики
в продвижении туристской дестинации 53

КУЛЬТУРА В ИНФОРМАЦИОННОМ ПРОСТРАНСТВЕ 59

Сердюкова Я. Е., Баталова О. Ю., Широков А. А.

Кибербуллинг. Участники, типы, профилактика 60

Морозов И. В., Невзорова А. В.

Общий взгляд на проблему музыкальных СМИ в России 63

Невзорова Е. Д., Невзорова А. В.

Краеведческое издание «Кацкая летопись»
в контексте этнографического туризма 67

<i>Баталова О. Ю., Сердюкова Я. Е., Широков А. А.</i>	
Информационная безопасность в социальных сетях	71
<i>Корзникова Н. В.</i>	
Использование информационно-коммуникационных технологий в национально-культурном воспитании детей и взрослых (из опыта работы виртуального музея МБОУ ДО центр творческого развития «Октябрьский»).	75
<i>Васюра С. А.</i>	
Коммуникативная активность студентов в игровом пространстве интернета: экспансия виртуальности	80
<i>Фефилов А. В.</i>	
Культура и безопасность в современном информационном пространстве и основные актуальные угрозы для них	88
<i>Меншатова О. В.</i>	
Районная пресса Удмуртии в условиях развития новых информационных технологий	97
<i>Ерохина Л. Н., Ерохин А. В.</i>	
Способы представления депутатов высшей законодательной власти России в Германии в интернете	102
<i>Старкова Г. И.</i>	
Культурное пространство современной молодёжи в отражении газеты «Удмуртский университет»	112
<i>Соколова О. П.</i>	
Феномен коммуникативной культуры как критерий культурности человека	118
<i>Рябов М. Ю, Ишмуратов А. В.</i>	
Крезь в информационном пространстве	122
<i>Хохрякова Т. А., Напольских В. В.</i>	
Сетевой фольклор как феномен современной культуры	128
<i>Романова Е. В., Ерохина Л. Н.</i>	
Особенности развития современной районной газеты (на примере газеты «Светлый путь» Игринского района)	134
<i>Савина В. В., Стерхова С. А.</i>	
Информационная грамотность молодёжи как способ защиты от манипулятивных воздействий.	138
<i>Савина В. В., Стерхова С. А.</i>	
Особенности современного медиатекста в интернет-пространстве для молодежной аудитории	143
<i>Шишюкина А. И., Субботина А. М.</i>	
Формирование межкультурной компетентности как способ достижения понимания своей и других культур	147

<i>Васильева Д.В., Гай И.А.</i>	
Перспективы развития волонтерского движения в музейной деятельности	152
<i>Рогозина Э. Р.</i>	
Туристский потенциал и туристская привлекательность Удмуртии	160
КОММУНИКАТИВНЫЕ АСПЕКТЫ РАБОТЫ С МОЛОДЕЖЬЮ	163
<i>Коняева И. П., Михалёва Е. И.</i>	
Зарубежный опыт реализации программ по получению образования молодёжи, попавшей в трудную жизненную ситуацию (на примере компании Проджект Формэйшн, Соединённые Штаты Америки)	164
<i>Волченкова Е. В., Бородатая М. Н.</i>	
Формирование коммуникативной компетентности в подростковом возрасте	169
<i>Пушкарева П. С., Невзорова А. В.</i>	
Педагогические условия формирования умения младших школьников работать в парах и группах	173
<i>Пичугина Т. А.</i>	
роль Октябрьской революции в истории России в представлениях молодёжи Удмуртской Республики: опыт социологического исследования	177
<i>Файзулина Ю. С., Соловьев Г. Е.</i>	
Специфика взаимодействия социального работника с детьми-сиротами по формированию готовности детей к самостоятельной семейной жизни	185
<i>Селезнёва М.В.</i>	
Подростки «группы риска» в аспекте психосоциальной работы	189
<i>Вишняков А. А., Андриевская Е. С., Курьлев В. Л.</i>	
Организация системы социальной поддержки молодых специалистов на предприятиях	194
<i>Даньшина С.А., Щелконогова Н. В.</i>	
Организация досуговой деятельности при промышленном предприятии: коммуникативный аспект	198
<i>Королев С. В., Костылева Е. В.</i>	
Проблемы становления республиканских структур по работе в семье в Удмуртии в 90-е годы XX века	204
<i>Боровикова С. Н.</i>	
Особенности организации учебной и внеучебной деятельности учащихся в учреждениях музыкальной направленности (на примере МБОУ СОШ №71 г. Ижевска)	212
<i>Варанкина К. Е., Михалёва Е. И.</i>	
Педагогические условия формирования воспитательной среды детского оздоровительного лагеря	216

<i>Котельникова А. А., Михалёва Е. И.</i>	
Социально-культурная самоорганизация учащейся молодёжи в контексте личностно-ориентированного подхода (на примере студенческого педагогического отряда «Орлята»)	220
<i>Русинова В. Г., Фирулева Л. Д.</i>	
Организация досуговой деятельности подростков как условие их успешной социализации в школе (на примере МБОУ СОШ № 71 г. Ижевска)	226
<i>Тычинина Ю. А., Фирулева Л. Д.</i>	
Формирование лидерских качеств молодёжи в студенческих отрядах (на примере УРО МООО «Российские студенческие отряды»)	229
<i>Абашева Е. Р., Чернышева И. В.</i>	
О роли социальной рекламы в формировании здорового образа жизни подростков	234
<i>Мамонтова В. Ю., Чернышева И. В.</i>	
Профилактическая работа с учащимися в школе	239
<i>Никитина К. М., Чернышева И. В.</i>	
Влияние моды на формирование здорового образа жизни подростков на примере БОУ УР «УГНГ им. Кузубая Герда»	244
ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЕ	249
<i>Русских С. Н., Чернышева И. В.</i>	
Организация учебного процесса в магистратуре университетов Парижа и Ижевска	250
<i>Гурьянчик В. Н., Макеева Т. В.</i>	
Социокультурная адаптация иностранных образовательных мигрантов: коммуникативные барьеры	254
<i>Кожевникова О. В.</i>	
Психосемантический анализ восприятия времени второкурсниками со склонностью к академической прокрастинации	260
<i>Вьюжанина С. А.</i>	
Взаимосвязь академической мотивации и самоотношения второкурсников Удмуртской этногруппы	269
<i>Фамутдинов Р. З., Солодянкина О. В.</i>	
Интерактивное занятие на тему «Профессия моей мечты, здоровье и курение» в сфере первичной профилактики табакокурения среди 3-6 классов	274
<i>Безносова Л. Н.</i>	
Разработка занятия в рамках элективного курса по профориентации для старшеклассников «Профессии будущего»	279

<i>Шквырина А. В.</i>	
Развитие электронного обучения в образовательной среде	286
<i>Баталова Л. В., Мерзлякова Г. В.</i>	
Туристская инфраструктура в Удмуртии во второй половине XIX – начале XX вв	293
<i>Баталова Л. В., Килина С. В.</i>	
Развитие гастрономического туризма в Удмуртии на примере фестиваля финно-угорской кухни «Быг-быг»	305
<i>Баталова Л. В., Килина С. В.</i>	
Фестиваль «Всемирный день пельменя» как составляющая развития событийного гастрономического туризма в Удмуртской Республике	310