

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ**  
**«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**  
Факультет суспільних та прикладних наук  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
на тему: «Крафтові продукти Карпат як складова розвитку туризму»

за освітньо-професійною програмою  
«Економіка та організація туристичної діяльності»  
спеціальності 242 Туризм і рекреація

Студентки 4 курсу Тз-20 групи

Челяк Яни Віталіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник Жирак Л.М.

старший викладач

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала 5

Кількість балів: 90 оцінка: ECTS A

Члени комісії

Чорна О.Б.

Журик Л.З.

Доршневський Т.А.

Дерунтан М.М.


Жирак Л.М.

Терещук Х.М.

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ**  
**«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**  
Факультет суспільних і прикладних наук  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
Освітній ступінь: бакалавр  
Спеціальність: 242 Туризм і рекреація

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. завідувача кафедри туризму  
та готельно-ресторанної справи

 Христина ТЕРЛЕЦЬКА  
« 06 » лютого 2024 року

**ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Челяк Яни Віталіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Крафтові продукти Карпат як складова розвитку туризму»

Керівник роботи: Жирак Людмила Михайлівна, старший викладач  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом закладу вищої освіти від 12.03.2024 р. № 19/1

2. Строк подання студентом роботи 23.05.2024

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

1. Визначити суть, технологію, специфіку крафтового виробництва та його роль в розвитку туризму;

2. Проаналізувати локальні крафтові продукти Карпат як передумову розвитку туризму;

3. Сформулювати рекомендації щодо покращення використання крафтової продукції в контексті розвитку туризму;

4. Розробити авторський тур із залученням крафтових виробників як рекомендацію щодо розвитку туризму.

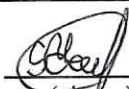
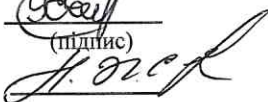
4. Дата видачі завдання 06.02.2024

### Календарний план виконання роботи

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	12.12.2023	виконано
2	Затвердження індивідуального завдання	06.02.2024	виконано
3	Підбір літературних джерел	09.02.2024	виконано
4	Складання плану кваліфікаційної роботи	12.02.2024	виконано
5	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	28.02.2024	виконано
6	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	15.03.2024	виконано
7	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.03.2024	виконано
8	Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту на засіданні кафедри	23.05.2024	виконано
9	Представлення роботи для перевірки на академічну доброчесність	27.05.2024	виконано
10	Написання відгуку наукового керівника на кваліфікаційну роботу	03.06. 2024	виконано
11	Рецензування кваліфікаційної роботи	04.06.2024	виконано
12	Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК	14.06.2024	виконано

Студент

Науковий керівник

  
 (підпис)  
  
 (підпис)

Яна ЧЕЛЯК

Людмила ЖИРАК

(прізвище, ім'я, по батькові)

## **АНОТАЦІЯ**

Метою дослідження є вивчення використання крафтових продуктів Карпатського регіону в контексті розвитку туризму.

В першому розділі розглянуто теоретичні основи крафтового виробництва в контексті розвитку туризму.

В другому розділі проведено аналіз локальних крафтових продуктів Карпат як передумови розвитку туризму

В третьому розділі представлено рекомендації щодо використання крафтової продукції Карпат в контексті розвитку туризму.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА: КРАФТОВІ ПРОДУКТИ, ТУРИЗМ, РОЗВИТОК.**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ</b> .....	<b>5</b>
1.1. Крафтове виробництво – суть, технологія та специфіка.....	5
1.2. Крафтове виробництво як фактор розвитку туризму в Україні.....	7
<b>Висновки до розділу 1</b> .....	<b>11</b>
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ЛОКАЛЬНИХ КРАФТОВИХ ПРОДУКТІВ КАРПАТ ЯК ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ</b> .....	<b>12</b>
2.1. Крафтові гастрономічні продукти Карпат.....	12
2.2. Крафтові продукти народних майстрів Карпат.....	16
2.3. Крафтові заклади Карпат або дорога гурманів.....	18
<b>Висновки до розділу 2</b> .....	<b>20</b>
<b>РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ КАРПАТ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ</b> .....	<b>21</b>
3.1. Маркетинг крафтової карпатської продукції як рекомендація щодо розвитку туризму.....	21
3.2. Шляхи залучення крафтових виробництв для розвитку локальних туристичних дестинацій Карпат.....	24
3.3. Розробка авторського туру «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» як рекомендації щодо розвитку туризму.....	27
<b>Висновки до 3 розділу</b> .....	<b>32</b>
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	<b>33</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	<b>35</b>
<b>ДОДАТКИ</b> .....	<b>37</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Карпатський регіон України – це унікальний скарб, який приваблює туристів з усього світу своєю мальовничою природою, багатою культурною спадщиною та автентичними традиціями.

Крафтові продукти, створені руками майстрів з використанням традиційних методів та місцевих матеріалів, є унікальною складовою культурної спадщини регіонів. Карпатський регіон багатий на такі автентичні крафтові вироби, які відображають багатовікові традиції та спосіб життя місцевих громад. Ці продукти мають величезний потенціал для розвитку туризму, адже вони є привабливими для відвідувачів, що прагнуть пізнати місцеву культуру та придбати оригінальні сувеніри.

Аналіз останніх досліджень і публікацій показує, що роль крафтових продуктів у туризмі стає все більш значущою. Вони сприяють збереженню культурної спадщини, створюють додаткові можливості для зайнятості та економічного зростання, а також збагачують туристичний досвід завдяки своїй автентичності та унікальності. Проте, незважаючи на зростаючий інтерес до крафтових виробів, їх потенціал у контексті розвитку туризму в Карпатському регіоні досі недостатньо вивчений та реалізований.

**Мета і завдання дослідження** – аналіз ролі крафтових продуктів Карпатського регіону як складової розвитку туризму та розробка рекомендацій щодо їх ефективного використання в туристичній галузі.

### **Завдання дослідження:**

- вивчити теоретичні основи крафтових продуктів та їх значення для розвитку туризму;
- проаналізувати особливості крафтових продуктів Карпатського регіону;
- дослідити ринок крафтових продуктів Карпат, попит на них серед туристів, а також проблеми та перспективи розвитку крафтових виробництв у регіоні;

- розробити рекомендації щодо ефективного маркетингу крафтової продукції Карпат для залучення туристів;
- запропонувати шляхи інтеграції крафтових виробництв у розвиток локальних туристичних дестинацій Карпат;
- розробити авторський тур «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» як практичну рекомендацію для розвитку туризму в регіоні.

*Об'єкт дослідження* – крафтові продукти Карпатського регіону.

*Предмет дослідження* – роль крафтових продуктів у розвитку туризму в Карпатах.

**Методи дослідження** – системно-аналітичний, статистичного аналізу, проблемно-орієнтовний, компаративний (порівняльний).

**Практичне значення одержаних результатів** полягає у розробці авторського туристичного маршруту рекомендації щодо розвитку гастрономічного туризму в Карпатах.

**Апробація результатів дослідження.** Участь у I Всеукраїнській науково-практичній конференції «Перспективи розвитку зеленого туризму в Карпатському туристичному регіоні».

**Структура.** Кваліфікаційна робота складається з трьох розділів, 9 підрозділів, що містять 3 рисунки. Загальний обсяг сторінок основної частини дослідження – 42 сторінки. Список використаних джерел містить 40 позицій.

## **РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ**

### **1.1 Крафтове виробництво – суть, технологія та специфіка**

Крафтове виробництво стало популярним явищем у сучасному світі, привертаючи увагу як споживачів, так і дослідників. Воно являє собою повернення до традиційних методів виготовлення продуктів, де акцент робиться на ручній праці, використанні натуральних інгредієнтів та збереженні автентичності. Це явище охопило різноманітні сфери, зокрема харчову промисловість, виробництво напоїв, ремесла та мистецтво.

Суть крафтового виробництва полягає у відході від масового промислового виробництва та поверненні до індивідуального підходу. Крафтові виробники прагнуть створювати унікальні, високоякісні продукти, використовуючи старовинні техніки та натуральні інгредієнти. Така філософія виробництва ґрунтується на принципах сталого розвитку, повазі до традицій та місцевої культури.

Технологія крафтового виробництва може значно відрізнятись залежно від галузі та конкретного продукту. Однак, загальними рисами є використання ручної праці, обмежених партій виробництва та унікальних рецептур чи методів. Наприклад, у крафтовому пивоварінні застосовуються традиційні методи бродіння та використовуються лише натуральні інгредієнти, такі як хміль, солод та вода. У харчовій промисловості крафтові виробники часто відмовляються від штучних добавок та консервантів, натомість покладаючись на природні компоненти [4, с.23].

Специфіка крафтового виробництва полягає у його локальному характері та прихильності до місцевих традицій. Крафтові виробники часто використовують місцеві інгредієнти та ремісничі техніки, які передавалися з покоління в покоління. Це створює унікальний зв'язок між продуктом та культурою регіону, де він був виготовлений. Крафтові продукти часто розглядаються як втілення місцевого колориту та гастрономічної спадщини.

Також, крафтове виробництво тісно пов'язане з концепцією сталого розвитку. Виробники прагнуть мінімізувати свій вплив на навколишнє середовище, використовуючи екологічно чисті методи та відмовляючись від



шкідливих хімічних речовин. Крафтові продукти також сприяють підтримці місцевої економіки та збереженню традиційних ремесел .

Крафтове виробництво нерозривно пов'язане з розвитком туризму, адже воно приваблює багатьох туристів, які прагнуть пізнати автентичну культуру та традиції регіону через місцеві продукти та ремесла. Такий туризм, що базується на крафтових виробництвах, часто називають «гастрономічним туризмом» або «ремісничим туризмом».

Гастрономічний туризм передбачає відвідування місцевих крафтових виробництв, де туристи можуть спостерігати за процесом виготовлення продуктів, дегустувати їх та купувати на місці. Це не лише збагачує туристичний досвід, а й сприяє збереженню місцевих традицій та підтримці місцевих виробників.

Ремісничий туризм, у свою чергу, фокусується на відвідуванні майстерень місцевих ремісників, де туристи можуть спостерігати за виробництвом крафтових виробів, таких як кераміка, ткацтво, різьблення по дереву тощо . Такий вид туризму дозволяє туристам безпосередньо долучитися до культурної спадщини регіону та навіть спробувати себе в певних ремеслах.

Крафтове виробництво також стимулює розвиток локальної економіки та створення нових робочих місць. Місцеві виробники, які займаються крафтовим виробництвом, часто розширюють свою діяльність, створюючи нові робочі місця та залучаючи інвестиції в регіон. Це, у свою чергу, сприяє економічному зростанню та підвищенню рівня життя місцевого населення [8].

Важливою особливістю крафтового виробництва є його здатність зберігати та популяризувати місцеві культурні традиції. Виробники часто використовують старовинні рецепти та методи, які передавалися з покоління в покоління, тим самим забезпечуючи збереження нематеріальної культурної спадщини. Крафтові продукти стають своєрідними носіями культурної ідентичності регіону, привертаючи увагу як місцевих жителів, так і туристів.

Крафтове виробництво сприяє підвищенню екологічної свідомості споживачів та виробників. Багато крафтових виробників використовують

екологічно чисті методи виробництва, відмовляються від шкідливих хімічних речовин та впроваджують принципи циркулярної економіки. Це допомагає зменшити негативний вплив на навколишнє середовище та просувати ідеї сталого розвитку.

## **1.2 Крафтове виробництво як фактор розвитку туризму в Україні**

Крафтове виробництво набуває все більшої популярності в Україні та має значний потенціал для розвитку туризму в нашій країні. Воно є не лише цікавим явищем для споживачів, а й важливим фактором, що сприяє формуванню туристичної привабливості регіонів та збереженню культурної спадщини.

Українські землі завжди славилися родючими ґрунтами та сприятливими кліматичними умовами, які дозволяли вирощувати різноманітні культури та розводити худобу.

В Україні існує багата історія традиційних ремесел та виробництва, які можуть стати основою для розвитку крафтових підприємств. Це стосується як харчової промисловості (виноробство, пивоваріння, виробництво сирів та ковбас), так і ремісничих майстерень (гончарство, ткацтво, різьблення по дереву тощо). Відродження та популяризація цих традицій через крафтове виробництво може значно посилити туристичний потенціал українських регіонів.

Крафтові підприємства можуть стати важливими туристичними атракціями, приваблюючи як внутрішніх, так і іноземних туристів. Відвідувачі матимуть змогу ознайомитися з автентичними методами виробництва, спостерігати за роботою майстрів, дегустувати та придбати унікальні продукти. Така діяльність сприятиме розвитку гастрономічного, ремісничого та культурно-пізнавального туризму в Україні.

Крім того, крафтове виробництво може стати каталізатором для розвитку супутньої туристичної інфраструктури, такої як заклади розміщення,

харчування, транспортне сполучення та розважальні заклади . Це, у свою чергу, створить додаткові робочі місця та забезпечить економічне зростання регіонів.

Українські крафтові виробники вже активно долучаються до популяризації своєї продукції та залучення туристів. Багато з них організовують екскурсії на свої підприємства, проводять дегустації та майстер-класи, беруть участь у різноманітних фестивалях та ярмарках. Такі заходи не лише сприяють розвитку туризму, а й допомагають зберегти та популяризувати культурну спадщину України.

У контексті розвитку туризму в Україні, крафтове виробництво відіграє важливу роль у формуванні унікальної туристичної пропозиції. Воно дозволяє презентувати автентичну культуру та традиції, пропонуючи туристам незабутній досвід, пов'язаний з місцевим колоритом та гастрономічними особливостями регіону [7, с. 43].

Крафтові підприємства можуть стати ядром для створення тематичних туристичних маршрутів та кластерів. Наприклад, можна розробити «Винний шлях» чи «Шлях ремесел», де туристи зможуть відвідати крафтові виноробні, сироварні, гончарні майстерні та інші об'єкти, пов'язані з місцевими ремеслами. Такі маршрути не лише збагатять туристичний досвід, а й сприятимуть популяризації крафтових виробників та їхньої продукції.

Важливо також відзначити, що крафтове виробництво може стати платформою для розвитку сільського туризму в Україні. Багато крафтових підприємств розташовані в сільській місцевості, де туристи можуть насолоджуватися не лише місцевими продуктами, а й природними краєвидами, етнографічними об'єктами та сільським способом життя . Це створює синергію між крафтовим виробництвом, туризмом та збереженням сільської культурної спадщини.

Крім того, крафтове виробництво може стати рушієм для розвитку event-туризму в Україні. Все більше крафтових підприємств організовують різноманітні фестивалі, ярмарки, дегустації та інші заходи, які приваблюють як місцевих жителів, так і туристів. Такі події не лише популяризують крафтову

продукцію, а й створюють унікальну атмосферу та формують нові туристичні атракції.

Важливою складовою успішного розвитку крафтового виробництва в контексті туризму є ефективна маркетингова стратегія. Крафтові виробники повинні активно просувати свою продукцію та послуги на туристичних ринках, використовуючи різноманітні інструменти, такі як онлайн-платформи, соціальні мережі, участь у виставках та ярмарках. Крім того, важливо налагодити співпрацю з туристичними операторами та агенціями для розробки спеціалізованих турів та пропозицій, пов'язаних з крафтовим виробництвом.

Крім вже згаданих перспектив, крафтове виробництво може відіграти важливу роль у диверсифікації туристичної пропозиції України. Багато регіонів нашої країни мають значний потенціал для розвитку крафтових підприємств, пов'язаних з місцевими традиціями та ремеслами. Створення та популяризація таких підприємств дозволить урізноманітнити туристичний продукт, зробити його більш автентичним та привабливим для різних категорій туристів.

Наприклад, у Карпатському регіоні можна активно розвивати крафтові виробництва, пов'язані з лісовими ремеслами, такими як різьблення по дереву, плетіння з лози чи виготовлення дерев'яних іграшок. У Поліссі – крафтові підприємства, що спеціалізуються на виробництві меду, лікарських трав'яних збірок та продуктів з них. На Півдні України – крафтові виноробні, сироварні та рибопереробні підприємства. Така диверсифікація туристичної пропозиції дозволить залучити більше туристів, зацікавлених в автентичному досвіді та знайомстві з місцевою культурою [11].

Також, крафтове виробництво може стати важливим елементом брендингу та формування позитивного іміджу українських регіонів на туристичному ринку. Унікальні крафтові продукти, пов'язані з певною місцевістю, можуть стати своєрідними «візитними картками» регіону, привертаючи увагу туристів та формуючи асоціації з високою якістю, автентичністю та культурною спадщиною. Ефективне просування таких продуктів та їх інтеграція в

туристичні пропозиції може значно підвищити туристичну привабливість українських регіонів.

Важливим є також й розвиток крафтового виробництва в контексті збереження нематеріальної культурної спадщини України. Багато крафтових підприємств беруть свій початок з давніх традицій, рецептів та технологій, які передавалися з покоління в покоління. Підтримка та популяризація таких підприємств дозволить не лише зберегти ці культурні надбання, а й зробити їх доступними для широкого кола туристів та споживачів. Це, у свою чергу, сприятиме підвищенню обізнаності про культурну спадщину України та її популяризації на міжнародному рівні.

Конкретними прикладами успішних крафтових підприємств є такі бренди як :

- «Еко Галич» – це компанія, яка спеціалізується на виробництві органічної молочної продукції. Вони активно використовують екологічно чисті методи виробництва та співпрацюють з місцевими фермерами, що забезпечує високу якість продукції;

- «Галицька медоварня». Цей бренд відомий своїми унікальними медовими напоями та продуктами бджільництва. Вони поєднують традиційні рецепти з сучасними технологіями для створення якісної та смачної продукції;

- «Майстерня карамелі» – компанія, що спеціалізується на виробництві крафтових карамельних цукерок. Їх продукція виготовляється вручну з натуральних інгредієнтів, що робить її не тільки смачною, але й корисною.

## **Висновки до розділу 1**

Узагальнюючи, можна зробити висновок, що крафтове виробництво є важливим фактором розвитку туризму в Україні. Воно дозволяє презентувати автентичну культуру, традиції та гастрономічні особливості регіонів, створювати унікальні туристичні атракції та сприяти економічному зростанню.

Крафтові підприємства можуть стати ядром для формування тематичних туристичних маршрутів, популяризації сільського туризму, розвитку event-туризму та просування принципів сталого туризму. Вони також відіграють важливу роль у диверсифікації туристичної пропозиції, брендингу регіонів та збереженні нематеріальної культурної спадщини.

Однак, для реалізації потенціалу крафтового виробництва в контексті туризму, необхідна скоординована робота всіх зацікавлених сторін: державних органів, місцевої влади, крафтових виробників, туроператорів, громадських організацій та науковців. Важливо розробити комплексну стратегію розвитку цього сегменту на державному та регіональному рівнях, яка б передбачала заходи з усунення існуючих перешкод та створення сприятливого середовища.

Держава повинна відігравати ключову роль у підтримці крафтового виробництва та його інтеграції у туристичну сферу через нормативно-правове регулювання, фінансову допомогу, просування на внутрішньому та зовнішніх ринках. Місцева влада може сприяти створенню спеціалізованих кластерів, організовувати фестивалі та ярмарки, залучати місцеві громади.

Крафтові виробники, у свою чергу, мають активно співпрацювати з туроператорами, використовувати сучасні маркетингові інструменти для просування своєї продукції та послуг. Важливо також налагодити міжрегіональну та транскордонну співпрацю для обміну досвідом та створення спільних туристичних продуктів.

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ЛОКАЛЬНИХ КРАФТОВИХ ПРОДУКТІВ КАРПАТ ЯК ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ**

### **2.1 Крафтові гастрономічні продукти Карпат**

Карпатський регіон України відомий своїми багатими гастрономічними традиціями, які формувалися протягом століть під впливом унікальної природи, культури та способу життя місцевого населення. Тут зосереджено безліч крафтових виробництв, що спеціалізуються на створенні автентичних продуктів харчування з використанням місцевих інгредієнтів та старовинних рецептів.

Одним із найвідоміших крафтових продуктів Карпат є сири, виготовлені за традиційними технологіями з молока місцевих порід овець та корів. Бринза, вурда, будз – ці сири мають неповторний смак та аромат, що формується завдяки особливостям карпатських полонин та використанню натуральних складників. Багато невеликих сироварень продовжують дотримуватися старовинних рецептур, передаючи свої секрети з покоління в покоління.

Крафтове м'ясне виробництво також є важливою складовою гастрономічної спадщини Карпат. Традиційні ковбаси, такі як кремезна, кров'янка, кадьона, виготовляються з екологічно чистої сировини місцевих порід свиней та овець за унікальними рецептами. Багато виробників використовують натуральні спеції та копчення для надання продуктам особливого смаку та аромату.

Не можна оминати увагою і крафтові напої Карпатського регіону. Тут зосереджено чимало міні-пивоварень, що виробляють пиво за старовинними рецептами з використанням місцевого хмелю та джерельної води. Також популярними є крафтові медовухи, наливки та настоянки на лікарських травах, ягодах та фруктах, які збирають у карпатських лісах.

Карпати славляться своїми крафтовими хлібобулочними виробами. Місцеві пекарі використовують борошно з екологічно чистого зерна,

вирощеного в регіоні, а також натуральні розпушувачі, такі як дріжджі або кисле тісто. Серед популярних крафтових хлібів – житній, гречаний, пшеничний з родзинками та горіхами, а також різноманітні смачні булочки та пироги з сезонними начинками.

Карпатський регіон також багатий на різноманітні крафтові продукти рослинного походження. Тут виготовляють натуральні олії холодного віджиму, такі як гірчична, лляна чи кунжутна, які мають багатий смак та корисні властивості. Крафтові виробники також спеціалізуються на виготовленні джемів, повидла, соків та сиропів з використанням лісових ягід, фруктів та трав, зібраних у екологічно чистих карпатських лісах.

Важливою складовою крафтового виробництва Карпат є продукти бджільництва. Місцеві пасічники виробляють різноманітні сорти меду, серед яких липовий, гречаний, вересовий, а також пилок та прополіс з унікальними лікувальними властивостями. Крафтовий мед із Карпат цінується за свій насичений смак, аромат та екологічну чистоту.

Окрім традиційних продуктів, у Карпатах з'являються і нові крафтові виробництва, що поєднують інноваційні підходи з місцевими гастрономічними традиціями. Наприклад, деякі виробники експериментують з ферментацією овочів, фруктів та молочних продуктів, створюючи оригінальні крафтові продукти з унікальним смаком та корисними пробіотичними властивостями.

Гастрономічні продукти Карпат тісно пов'язані з місцевою культурою та способом життя. Вони є результатом багатовікового досвіду та знань, що передавалися від покоління до покоління, і відображають гармонію людини з природою. Споживання таких продуктів не лише дає змогу насолодитися автентичним смаком, а й познайомитися з культурною спадщиною регіону.

Отже, крафтові гастрономічні продукти Карпатського регіону стають дедалі популярнішими не лише серед місцевих жителів, а й серед туристів та гурманів з інших куточків України та світу. Вони є важливим елементом туристичної привабливості Карпат, адже дозволяють туристам повною мірою пізнати автентичний смак та культуру регіону [9].



Безліч туристичних операторів та агенцій уже включають відвідування крафтових гастрономічних виробництв до своїх турів по Карпатах. Туристи мають змогу ознайомитися з процесом виготовлення продуктів, взяти участь у майстер-класах, продегустувати та придбати улюблені смаколики [10]. Такі заходи не лише збагачують туристичний досвід, а й сприяють популяризації та збереженню місцевих гастрономічних традицій.

Крафтові гастрономічні продукти Карпат також активно використовуються в місцевих закладах харчування, як ресторанах, так і в агрооселях та садибах сільського зеленого туризму. Шеф-кухарі прагнуть включати до своїх меню автентичні страви з використанням локальних крафтових інгредієнтів, створюючи неповторні гастрономічні враження для відвідувачів.

Крім того, у Карпатському регіоні регулярно проводяться різноманітні фестивалі та ярмарки, присвячені крафтовим гастрономічним продуктам. Серед найвідоміших заходів – Фестиваль бринзи на Рахівщині, Свято гуцульської бринзи в Путилах, Гуцульська ріплянка у Верховині та інші. Такі події приваблюють не лише місцевих жителів, а й численних туристів, які можуть скуштувати, придбати та дізнатися більше про унікальні крафтові продукти регіону.

Значить, крафтові гастрономічні продукти Карпат не лише задовольняють гастрономічні запити споживачів, а й мають значний потенціал для розвитку супутньої туристичної інфраструктури. У регіоні з'являються спеціалізовані крамниці та ринки, де можна придбати крафтові продукти, а також відкриваються тематичні музеї, присвячені гастрономічним традиціям Карпат.

Карпатський регіон славиться своїми багатими гастрономічними традиціями та унікальними крафтовими продуктами. Для популяризації цієї спадщини та залучення туристів у Карпатах регулярно проводяться численні фестивалі, ярмарки та інші заходи, присвячені місцевим крафтовим гастрономічним продуктам. Ці події не лише представляють автентичний смак

Карпат, а й стають важливими туристичними атракціями. Розглянемо статистичні дані щодо кількості таких заходів у регіоні (див. рис. 2.1).

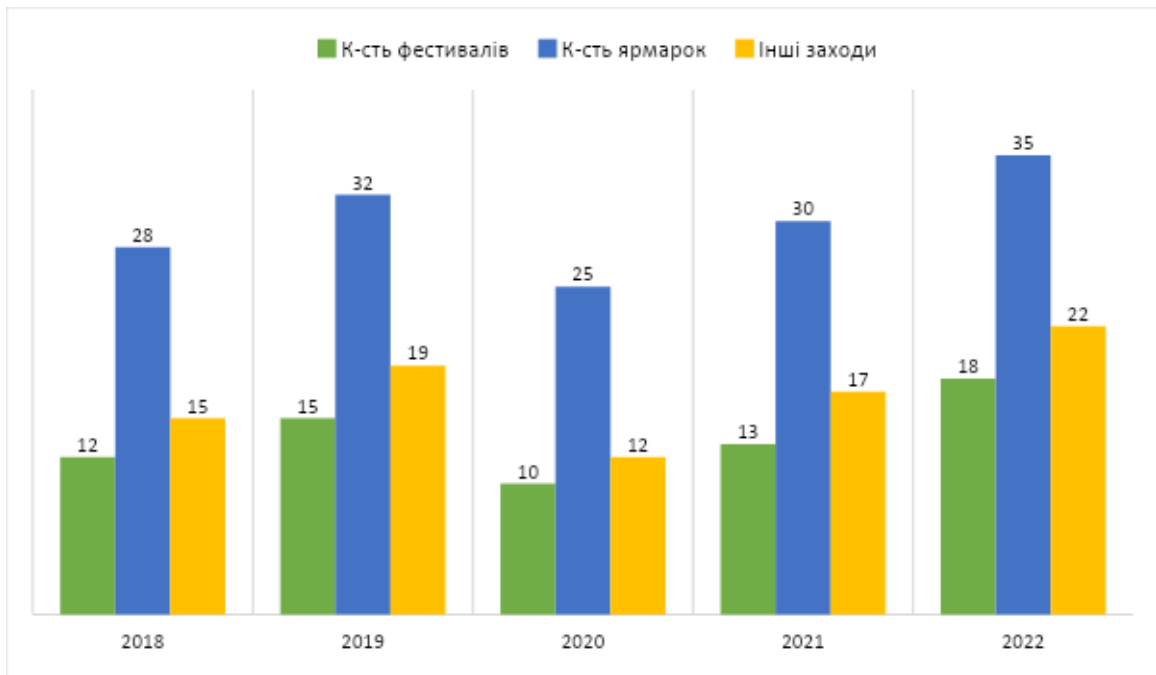


Рис. 2.1 Кількість фестивалів, ярмарок та інших заходів, присвячених крафтовим гастрономічним продуктам Карпат

Наведені статистичні дані свідчать про те, що в Карпатському регіоні щороку проводиться значна кількість фестивалів, ярмарок та інших заходів, присвячених крафтовим гастрономічним продуктам. У 2022 році їх загальна кількість досягла 75, що є найвищим показником за останні 5 років.

Найбільшу частку становлять ярмарки, на яких місцеві виробники можуть представити та реалізувати свою продукцію. Їх кількість зросла з 28 у 2018 році до 35 у 2022 році, що свідчить про зростаючий попит на крафтові гастрономічні продукти Карпат.

Кількість фестивалів також демонструє позитивну динаміку, зросла з 12 у 2018 році до 18 у 2022 році. Фестивалі є важливими подіями для залучення туристів, адже вони дозволяють не лише скуштувати крафтові продукти, а й ознайомитися з місцевою культурою та традиціями.

Спостерігається зростання кількості інших заходів, таких як майстер-класи, дегустації, тематичні екскурсії тощо. Ці заходи сприяють

популяризації крафтових гастрономічних продуктів Карпат серед місцевих жителів та туристів.

У 2020 році кількість заходів дещо знизилася, ймовірно, через обмеження, пов'язані з пандемією COVID-19. Однак, у 2021 і 2022 роках спостерігається стрімке відновлення та перевищення допандемічних показників.

В цілому, статистичні дані свідчать про зростаючу популярність та значущість крафтових гастрономічних продуктів Карпат, а також про активну діяльність щодо їх просування та залучення туристів через проведення численних фестивалів, ярмарок та інших заходів.

## **2.2 Крафтові продукти народних майстрів Карпат**

Крафтові продукти народних майстрів Карпат є важливою складовою локальної культурної спадщини та туристичної привабливості регіону. У цьому підрозділі ми розглянемо різноманітні крафтові вироби, створені майстрами Карпатського регіону.

Вироби з дерева є однією з найбільш поширених форм народних ремесел у Карпатах. Різьблення по дереву має багаті традиції в регіоні, і місцеві майстри створюють унікальні скульптури, меблі, посуд та прикраси з різних порід дерева, таких як бук, ясен та явір. Відомими центрами різьблення по дереву є села Яворів Косівського району Івано-Франківської області та Крихівці Івано-Франківської області.

Гончарство також є важливою частиною культурної спадщини Карпат. Місцеві гончарі виготовляють глиняний посуд, декоративні вази та інші вироби, прикрашені традиційними орнаментами та розписами. Одним із найвідоміших центрів гончарства є село Космач Косівського району Івано-Франківської області.

Ткацтво та вишивка є ще однією визначною формою народних ремесел у Карпатах. Місцеві майстрині створюють унікальні килими, скатертини, рушники та одяг, використовуючи традиційні техніки ткацтва та вишивки.

Центрами ткацтва та вишивки є села Косівського [4], Коломийського [5] та Яремчанського районів Івано-Франківської області.

У Карпатах розвинуте ковальство та гутництво (виробництво скляних виробів). Кузні виготовляють декоративні і функціональні металеві вироби, такі як підсвічники, вази та меблі. А гутники створюють вітражі, вази, келихи та інші скляні вироби, прикрашені різноманітними орнаментами та візерунками .

Одним із найбільш яскравих проявів народних ремесел Карпат є лозоплетіння. Майстри плетуть із лози кошики, меблі, декоративні вироби та навіть сувеніри. Центрами лозоплетіння є села Яремчанського та Верховинського районів Івано-Франківської області .

Ще однією унікальною формою народного мистецтва Карпат є художня обробка шкіри та хутра. Місцеві майстри виготовляють шкіряний одяг, взуття, сумки та інші вироби, оздоблені традиційними візерунками та орнаментами. Відомі центри обробки шкіри та хутра знаходяться в селах Косівського району .

Карпатський регіон також славиться своїми традиціями в області бондарства – виготовлення дерев'яних бочок, діжок та іншої тари. Бондарі використовують різні породи дерева, такі як дуб та бук, та створюють витончені вироби, декоровані різьбленням.

Не можна не згадати й про карпатське ліжникарство – виготовлення ліжників (килимів) із вовняних ниток. Ця традиція зародилася у гуцульських селах і передавалася з покоління в покоління. Ліжники відрізняються яскравими кольорами та унікальними орнаментами .

В Карпатах розвинене мистецтво виготовлення музичних інструментів, зокрема трембіт, цимбалів та дрімб. Майстри створюють ці інструменти з дерева та шкіри, прикрашаючи їх різьбленням та розписами .

Карпатський регіон також відомий своїми традиціями у виробництві медоварів – спеціальних казанків для варіння меду. Ці вироби виготовляються з міді або латуні і часто прикрашаються орнаментами та гравіюванням [13].

## 2.3 Крафтові заклади Карпат або дорога гурманів

Карпатський регіон багатий на локальні крафтові продукти та самобутні страви. Тут працюють численні невеликі виробники, які дбайливо зберігають традиції та використовують локальні інгредієнти. Одним із способів ознайомитися з кулінарними скарбами Карпат є відвідування крафтових закладів, які пропонують аутентичні страви та напої.

У Львівській області варто завітати до ресторану «Криївка» в самому центрі Львова. Цей культовий заклад спеціалізується на традиційній галицькій кухні, пропонуючи страви, приготовані за старовинними рецептами, наприклад, банош з бринзою, капусту з грибами та ковбасками, голубці та інші ласощі. Атмосфера ресторану відтворює дух українського повстанського руху, що додає вечері особливого шарму.

В Івано-Франківській області слід відвідати етнічне село Криворівню, де можна скуштувати органічні продукти та вироби від місцевих виробників. Тут працює сироварня, яка виготовляє різноманітні сири з молока місцевих ферм. Також тут можна придбати гуцульський мед, випечені в печі хліб та смачні гуцульські ковбаси.

У Рахові, що у Закарпатській області, розташований ресторан «Гуцульська правда», який пропонує страви за автентичними гуцульськими рецептами. Особливо смачними тут є баняцька юшка, гуцульський кулеш, смажені бринзеві галушки та запечені в глиняному горщику м'ясні страви. Інтер'єр ресторану прикрашений гуцульськими килимами, скульптурами та іншими витворами народних умільців. В селищі Ясіня, що на Закарпатті, гостей приваблює ресторан «Шовкова косиця». Тут можна скуштувати автентичні гуцульські страви з локальних продуктів – баношу, кулеші, різноманітні м'ясні та овочеві страви гуцульської кухні. Ресторан розташований в старовинній дерев'яній хаті, інтер'єр якої наповнений гуцульськими елементами декору.

Неподалік від Рахова знаходиться сироварня «Mozoliv'a», де виготовляють та пропонують різновиди бринзи, вурди, будзу та інших карпатських сирів.

Відвідувачі можуть не лише придбати свіжі сири, а й поспостерігати за процесом сироваріння.

На території Шешорського комплексного природного заказника в Косівському районі Івано-Франківщини розмістилася Українська гостинна хата – комплекс з кількох дерев'яних будинків, де проживають майстри народних ремесел. Тут можна познайомитися з виробництвом керамічного та дерев'яного посуду, тканих виробів, побачити процес випікання традиційного гуцульського хліба та скуштувати смачні пироги, страви гуцульської кухні.

В Косові теж є декілька цікавих крафтових закладів. Ресторан «Старе Місто» пропонує традиційні гуцульські, бойківські та покутські страви, приготовлені із локальних продуктів. А в ресторані «Грайлив» можна спробувати осучаснені страви карпатської кухні у поєднанні з крафтовими напоями.

У Путильському районі на Буковині працює сироварня «Грінченкова хата», де виробляють справжній гуцульський буковинський бринзевий сир та інші молочні продукти з молока власного стада овець і кіз.

В Коломиї популярним закладом є ресторан «Під Брамою», який пропонує пивну продукцію від Opilliam Brewery та смачні закарпатські, гуцульські та покутські страви. Ресторан розташований в старовинній брамі біля парку Купали.

У Яремчі, що на Івано-Франківщині, варто відвідати ресторан «Гуцульська грамниця». Тут подають традиційні гуцульські страви з локальних продуктів – банош, кулеші, м'ясні та овочеві страви карпатської кухні. Ресторан розташований у старовинній дерев'яній хаті з автентичним гуцульським інтер'єром.

Неподалік Яремчі знаходиться крафтова пивоварня «Задзим». Тут можна спробувати різноманітні крафтові сорти пива, приготовлені за традиційними рецептами з використанням карпатської гірської води. Пивоварня пропонує екскурсії виробництвом та дегустації.

У Карпатах також працюють невеликі виноробні, де виготовляють вина з локальних сортів винограду. Одна з таких – виноробня «Шовковиця» у Мукачевому на Закарпатті. Тут можна придбати вина, а також замовити дегустацію та перекуси. Гурмани-мандрівники, які цінують локальні страви та продукти, безперечно знайдуть чимало цікавого у крафтових закладах Карпатського регіону. Поряд з насолодою автентичними гастрономічними витворами, їм відкриється можливість пізнати культуру та традиції місцевих мешканців, а крафтові виробники з радістю поділяться секретами приготування страв та виробництва продуктів.

## **Висновки до розділу 2**

Отже, локальні крафтові продукти Карпатського регіону є важливою складовою культурної спадщини та туристичної привабливості цієї місцевості. Народні майстри продовжують багатовікові традиції виготовлення ремісничих виробів, таких як різьблення по дереву, гончарство, ткацтво, вишивка, обробка шкіри та хутра, лозоплетіння, бондарство та інших. Ці вироби не лише мають естетичну та історичну цінність, але й можуть стати чудовими сувенірами для туристів.

Карпати славляться своїми автентичними кулінарними традиціями та крафтовими закладами, які пропонують страви та напої з місцевих інгредієнтів. Проект «Дорога гурманів» об'єднує понад 30 крафтових закладів по всьому регіону, даючи змогу туристам насолодитися справжніми гастрономічними шедеврами та дізнатися більше про карпатську кухню.

Також, локальні крафтові продукти є важливим чинником розвитку туризму в Карпатах. Вони не лише приваблюють туристів своєю автентичністю та унікальністю, але й сприяють збереженню культурної спадщини регіону та підтримці місцевих майстрів та виробників. Тому розвиток та популяризація крафтових продуктів Карпат повинні стати одним із пріоритетних напрямків у контексті сталого туризму в регіоні.

## **РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ КРАФТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ КАРПАТ В КОНТЕКСТІ РОЗВИТКУ ТУРИЗМ**

### **3.1 Маркетинг крафтової карпатської продукції як рекомендація з розвитку туризму**

Популяризація регіональної продукції та крафтових виробів є важливим чинником розвитку туризму в Карпатському регіоні. Через свою унікальність та автентичність, такі товари стають привабливими для туристів, додаючи місцевого колориту та неповторності враженням від відвідування гірської місцевості. Правильно розроблена маркетингова стратегія здатна перетворити крафтові карпатські продукти на справжні туристичні магніти.

Основною перевагою крафтових виробів є їхня ексклюзивність та зв'язок з місцевою культурою та традиціями. На відміну від масового промислового виробництва, крафтові товари створюються вручну, часто з використанням унікальних технік та рецептів, що передаються з покоління в покоління. Це робить їх цінними для туристів, які прагнуть отримати автентичний досвід та привезти додому частинку місцевого колориту.

Одним із ключових елементів маркетингової стратегії є ефективне позиціонування крафтових продуктів. Слід акцентувати увагу на їхній унікальності, автентичності та зв'язку з місцевою культурою та традиціями. Крафтові вироби можна представляти як символи гірської спадщини, що передають дух Карпат та розповідають історії про місцевих ремісників та їхні навички.

Важливою складовою успішного маркетингу є створення привабливої упаковки та візуальної ідентичності для крафтових продуктів. Дизайн упаковки повинен відображати місцеві мотиви та символіку, привертаючи увагу туристів та викликаючи асоціації з Карпатським регіоном. Використання місцевих



матеріалів, таких як дерево чи натуральні тканини, може додати автентичності та підкреслити зв'язок з природою.

Співпраця з місцевими ремісниками та виробниками є ключовою для успішного просування крафтових продуктів. Залучення їх до маркетингових заходів та надання їм можливості представляти свої вироби може сприяти створенню унікального досвіду для туристів. Організація майстер-класів, демонстрацій та зустрічей з ремісниками дозволить туристам ближче познайомитися з процесом створення крафтових виробів та зрозуміти їхню цінність.

Використання соціальних мереж та онлайн-платформ є невід'ємною частиною сучасного маркетингу. Створення привабливого контенту, включаючи фото та відео, може допомогти привернути увагу потенційних туристів та познайомити їх з крафтовими виробами до їх відвідування Карпатського регіону. Співпраця з впливовими блогерами та лідерами думок також може сприяти популяризації крафтових продуктів серед цільової аудиторії.

Також, інтеграція крафтових виробів у туристичну інфраструктуру регіону є важливим кроком для їх просування. Включення їх до асортименту місцевих ресторанів, готелів та сувенірних крамниць забезпечить їхню присутність та доступність для туристів. Створення спеціалізованих крафтових магазинів та ярмарків також може стати додатковою туристичною принадою та сприяти популяризації місцевих ремесел.

Створення тематичних туристичних маршрутів, присвячених крафтовим виробам, також може стати потужним інструментом їх популяризації. Туристи матимуть можливість відвідати місця виробництва крафтових товарів, ознайомитися з процесом їх створення та придбати сувеніри безпосередньо від місцевих ремісників. Такі маршрути можуть включати відвідування майстерень, ремісничих осередків, крафтових ярмарків та фестивалів.

Важливо також співпрацювати з туристичними агенціями та операторами для включення крафтових продуктів до їхніх туристичних пропозицій. Пропонуючи відвідування майстерень ремісників або можливість придбати

крафтові вироби під час екскурсій, туроператори можуть підвищити привабливість своїх турів та забезпечити додатковий дохід для місцевих виробників.

Проведення тематичних фестивалів та ярмарків, присвячених крафтовим виробам, є ще одним ефективним способом їх просування. Під час таких заходів туристи можуть ознайомитися з різноманітними крафтовими продуктами, спостерігати за демонстраціями майстрів та придбати унікальні вироби. Фестивалі також створюють атмосферу святковості та дозволяють поєднати крафтові продукти з іншими елементами місцевої культури, такими як музика, танці та кулінарія.

Співпраця з місцевими освітніми закладами та проведення навчальних програм з крафтового виробництва може сприяти збереженню та передачі традиційних ремесел наступним поколінням. Це забезпечить стійкість та розвиток крафтової індустрії в регіоні, що, у свою чергу, підвищить її туристичну привабливість.

Важливо також враховувати принципи сталого розвитку при просуванні крафтових продуктів. Використання місцевих, екологічно чистих матеріалів та ресурсозберігаючих технологій під час виробництва може стати додатковою перевагою для туристів, які цінують екологічність та турбуються про навколишнє середовище.

Створення спеціалізованих крафтових кластерів або центрів може сприяти консолідації місцевих виробників, обміну досвідом та ресурсами, а також спільному просуванню та маркетингу їхніх продуктів. Такі кластери можуть також стати туристичними атракціями, пропонуючи відвідувачам можливість побачити весь процес виробництва крафтових виробів та придбати їх безпосередньо від виробників.

Інтеграція крафтових продуктів у гастрономічний туризм також є перспективним напрямком їх популяризації. Використання місцевих крафтових інгредієнтів та продуктів у регіональній кухні може додати автентичності та

унікальності гастрономічним турам, привертаючи увагу туристів, які цікавляться кулінарними традиціями регіону .

В той же час, важливо забезпечити належний контроль якості крафтових продуктів та їх відповідність стандартам безпеки. Це допоможе зміцнити довіру споживачів та забезпечити високу репутацію місцевих ремісничих виробів. Сертифікація та маркування крафтових продуктів як автентичних та екологічно чистих може стати додатковою перевагою при їх просуванні на туристичному ринку.

### **3.2 Шляхи залучення крафтових виробництв для розвитку локальних туристичних дестинацій Карпат**

Розвиток локальних туристичних дестинацій у Карпатському регіоні є важливим завданням для підвищення конкурентоспроможності та популярності цього унікального гірського краю. Інтеграція місцевих крафтових виробництв може стати потужним інструментом для досягнення цієї мети, надаючи додаткової привабливості та автентичності туристичним пропозиціям.

Першим кроком на шляху залучення крафтових виробництв до розвитку локальних туристичних дестинацій є ідентифікація та інвентаризація існуючих ремісничих осередків та майстерень у регіоні. Це дозволить отримати повну картину наявних ресурсів та зрозуміти, які саме види крафтових виробів можуть бути інтегровані в туристичні пропозиції .

Важливою є співпраця з місцевими громадами та органами місцевого самоврядування для популяризації та підтримки крафтових виробництв. Це може включати організацію тематичних ярмарків, фестивалів чи майстер-класів, а також сприяння маркетингу та збуту крафтових виробів. Такі заходи не лише привертатимуть увагу туристів, але й допомагатимуть зберегти та передати традиційні ремесла наступним поколінням.

Створення спеціалізованих туристичних маршрутів, присвячених крафтовим виробництвам, може стати ефективним способом їх популяризації.

Туристи матимуть можливість відвідати місцеві майстерні, спостерігати за процесом виготовлення крафтових виробів та безпосередньо взаємодіяти з ремісниками. Це забезпечить унікальний досвід та глибше розуміння місцевих традицій та культури.

Інтеграція крафтових продуктів у локальну туристичну інфраструктуру, таку як готелі, ресторани та сувенірні крамниці, також може сприяти їх популяризації. Пропонуючи туристам можливість придбати місцеві крафтові вироби під час їхнього перебування в регіоні, заклади розміщення та харчування можуть підвищити свою привабливість та забезпечити додатковий дохід для місцевих ремісників.

Співпраця з місцевими освітніми закладами, зокрема професійно-технічними училищами та коледжами, може сприяти навчанню та підготовці майбутніх поколінь ремісників. Включення курсів з традиційних ремесел та крафтового виробництва до навчальних програм допоможе зберегти та передати ці унікальні навички наступним поколінням.

Ефективним інструментом популяризації крафтових виробництв є створення спеціалізованих туристичних кластерів або центрів. Такі кластери можуть об'єднувати різноманітні крафтові майстерні, майстер-класи, виставки та торговельні точки в одному місці, перетворюючись на справжні туристичні атракції. Це дозволить туристам познайомитися з різноманітними видами крафтових виробів та отримати унікальний досвід.

Залучення місцевого населення та громадських організацій до просування крафтових виробництв також є важливим чинником успіху. Місцеві жителі можуть виступати в ролі гідів та розповідати туристам про історію та традиції ремісничих промислів у регіоні. Громадські організації можуть допомагати в організації заходів, пов'язаних з крафтовими виробами, та сприяти їх популяризації.

Використання сучасних технологій та цифрових платформ також може допомогти в просуванні крафтових виробництв та залученні туристів. Створення інтерактивних онлайн-карт або мобільних додатків, які б містили

інформацію про місцеві ремісничі осередки, майстер-класи та можливості придбання крафтових виробів, може зробити їх більш доступними та привабливими для потенційних відвідувачів [8].

Важливим аспектом є забезпечення належного рівня якості та безпеки крафтових виробів, що пропонуються туристам. Впровадження системи сертифікації та маркування для підтвердження автентичності та екологічності продукції може підвищити довіру споживачів та сприяти популяризації місцевих ремесел.

Співпраця з туристичними агенціями та операторами, які спеціалізуються на пропозиціях для Карпатського регіону, також є важливим кроком. Включення відвідувань крафтових майстерень та можливості придбання місцевих виробів до їхніх турів може зробити їх більш привабливими для туристів, які цінують автентичний досвід.

Залучення інвесторів та пошук джерел фінансування також може сприяти розвитку крафтових виробництв та їх інтеграції в туристичну сферу. Кошти можуть бути використані для модернізації виробничих потужностей, підвищення кваліфікації ремісників, маркетингових заходів чи створення нових туристичних об'єктів та інфраструктури.

Співпраця між різними стейкхолдерами, такими як місцева влада, підприємці, громадські організації та освітні заклади, є ключовою для успішної інтеграції крафтових виробництв у локальні туристичні дестинації. Обмін досвідом, ресурсами та знаннями допоможе розробити ефективні стратегії та забезпечити сталий розвиток цього напрямку.

Важливо також приділяти увагу збереженню та охороні навколишнього середовища під час розвитку крафтових виробництв та туризму. Використання екологічно чистих матеріалів, ресурсозберігаючих технологій та принципів сталого розвитку може стати додатковою конкурентною перевагою для місцевих ремісників та туристичних пропозицій [26].

Розробка та впровадження ефективних маркетингових стратегій для просування крафтових виробництв у туристичній галузі є ще одним ключовим

чинником успіху. Це може включати створення привабливих візуальних матеріалів, використання соціальних мереж та онлайн-платформ, співпрацю з блогерами та інфлюенсерами, а також участь у спеціалізованих виставках та заходах.

Слід також враховувати сезонність туристичного попиту та розробляти стратегії для популяризації крафтових виробництв у міжсезонний період. Це може включати організацію спеціальних подій, фестивалів чи майстер-класів, а також пропонування особливих знижок чи пакетних пропозицій для туристів, які відвідують регіон у менш завантажених періодах.

Потрібно проводити регулярний моніторинг та оцінку ефективності заходів, спрямованих на інтеграцію крафтових виробництв у локальні туристичні дестинації. Це дозволить своєчасно виявляти проблеми та недоліки, а також вносити необхідні корективи для максимізації позитивного впливу на розвиток місцевого туризму та економіки.

### **3.3 Розробка авторського туру «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» як рекомендації щодо розвитку туризму**

*Назва туру:* «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» (рис. 3.1).

*Вид туризму:* внутрішній туризм – культурно-пізнавальний туризм

✓ **вік:** 12 – 65 років

✓ **статева структура споживачів:** чоловіки /жінки /діти 12+

✓ **освіта:** неважлива

Форма організації :

✓ **сезон:** весна, літо, осінь

✓ **кількість учасників:** 10 осіб

✓ **тривалість туру:** 3 дні

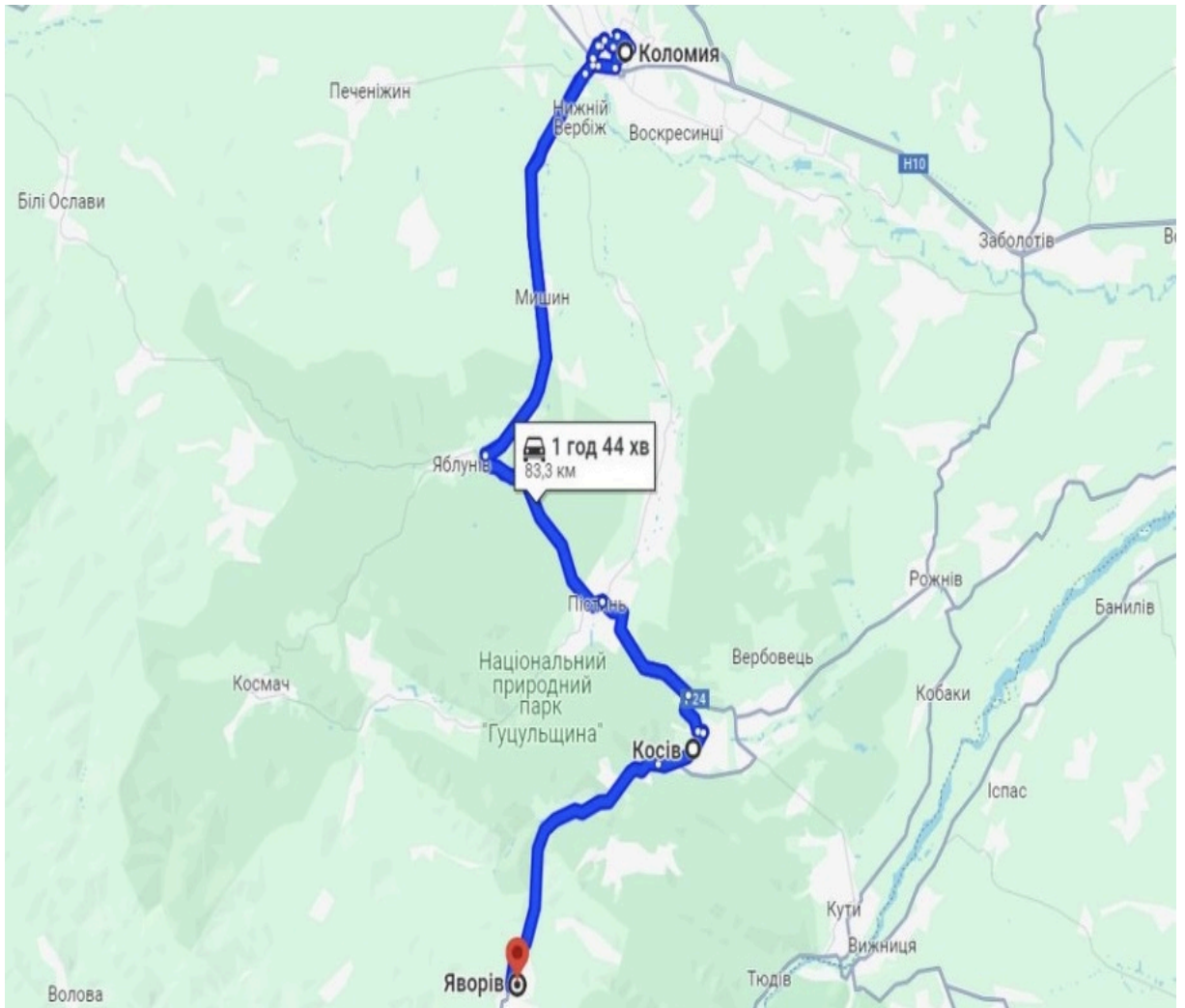


Рис. 3.1. Картосхема розробленого оздоровчого маршруту для іноземців  
«Крафтові Карпати – традиції і сучасність»

#### Характеристика розробленого маршруту

##### Параметри маршруту:

- ✓ **тип маршруту:** лінійний;
- ✓ **початкові і кінцеві пункти маршруту:** *Косів – Коломия – Яворів;*
- ✓ **відстань між пунктами:** 83,3 км.;
- ✓ **час перебування в дорозі:** 1 год 44 хв.

##### Аналіз основних і додаткових послуг:

- ✓ **вид транспорту:** проїзд комфортабельним автобусом;
- ✓ **клас перевезення:** люкс;
- ✓ **вказати перевізників:** туристичні перевезення «Леоспрінт» (додаток А);

- ✓ **страхування:** послугу страхування іноземним туристам буде надавати страхувальна компанія «ОРАНТА».

Послуги розміщення:

- ✓ Ночівля в готелі «Зорепад», смт. Косів (додаток Б)

В краю Черемоша й Прута у мальовничому селищі, гостинно відчинив свої двері готельно-відпочинковий комплекс «Зорепад».

Неповторний інтер'єр ресторану, музейна експозиція антикварних речей українського побуту, задушевна мелодія української пісні переносить гостей в атмосферу домашнього затишку, де завжди відчувається тепло рідної оселі.

До Ваших проживаючих – 9 просторих номерів, ресторан, паркінг на власній території, безкоштовний Wi-Fi інтернет.

- ✓ Ночівля в готелі «Бонус», м. Коломия (додаток В)

Готель «Бонус» знаходиться в центральній історичній частині міста Коломия, поблизу музеїв, історичних пам'яток, визначних місць міста. Всі номери в готелі оснащені телевізором з плоским екраном і кабельними каналами.

У числі зручностей номерів письмовий стіл і автомат. Гості готелю «Бонус» можуть самостійно готувати їжу на загальній обладнаній кухні. Також є можливість харчуватись зі знижкою в ресторані готелю «Вілла Фамілія». До послуг гостей загальний лаундж, безкоштовний інтернет Wi-Fi, цілодобова стійка реєстрації. Для любителів активного відпочинку за окрему плату можлива організація екскурсій, катання на лижах.

Програма туру (по днях і годинах), де надано перелік ключових елементів по пунктах маршруту та вказано загальний бюджет часу:

### ***Програма туру***

Збір групи у центрі смт. Косів

#### ***День 1. Косів***

Відвідування Косівського інституту прикладного та декоративного мистецтва – майстер-клас з виготовлення гуцульської кераміки – обід (за бажанням) – екскурсія до Музею народних промислів «Гуцульщина» –



відвідування Косівської майстерні художніх виробів, можливість придбати сувеніри – вечеря у традиційному гуцульському стилі в ресторані «Колиба» (за бажанням) – поселення в готель «Зорепад», вільний час, ночівля.

### *День 2. Коломия*

Сніданок в готелі «Зорепад» (входить у вартість проживання) – виселення з готелю – виїзд до міста Коломия – відвідування домашньої еко-ферми сироварні, дегустація – майстер-клас з виготовлення сиру – обід (за бажанням) – екскурсія крафтовою сімейною пекарнею «Під липами», дегустація – повернення до Коломиї – вечеря з дегустацією місцевих крафтових напоїв (за бажанням) – поселення в готель «Бонус» у Коломиї, вільний час, ночівля.

### *День 3. Яворів*

Сніданок в готелі «Бонус» (входить у вартість проживання) – виселення з готелю – виїзд з Коломиї – відвідування високогірної страусиної ферми – виїзд до села Кривопілля – обід в автентичній гуцульській садибі (за бажанням) – екскурсія до музею гуцульської друкарні – виїзд до села Бистрець – зустріч з майстринями лозоплетіння, придбання виробів – завершальна гуцульська трапеза в садибі «У Василя» (за бажанням) – повернення до смт. Косів.

### *Програма перебування*

#### *День 1. Косів*

09:00 – збір групи в смт. Косів.

09:30 – відвідування Косівського інституту прикладного та декоративного мистецтва, ознайомлення з роботами студентів та викладачів.

11:30 – майстер-клас з виготовлення гуцульської кераміки.

13:00 – обід (за бажанням).

14:30 – екскурсія до Музею народних промислів «Гуцульщина».

16:00 – відвідування Косівської майстерні художніх виробів, ознайомлення з виробництвом та можливість придбати сувеніри.

18:00 – вечеря у традиційному гуцульському стилі в ресторані «Колиба» (за бажанням).

20:00 – поселення в готель «Зорепад», вільний час.

### *День 2. Коломия*

08:00 – виїзд до міста Коломия.

10:00 – відвідування домашньої еко-ферми сироварні, дегустація.

12:00 – майстер-клас з виготовлення сиру.

13:30 – обід (за бажанням).

15:00 – виїзд до сусіднього села.

16:00 – екскурсія крафтовою сімейною пекарнею «Під липами», дегустація.

18:00 – повернення до Коломиї.

19:00 – вечеря з дегустацією місцевих крафтових напоїв.

21:00 – поселення в готель «Бонус» у Коломиї, вільний час.

### *День 3. Яворів*

08:00 – виїзд з Коломиї.

09:30 – відвідування високогірної страусиної ферми.

12:00 – виїзд до села Кривопілля.

13:00 – обід в автентичній гуцульській садибі (за бажанням).

14:30 – екскурсія до музею гуцульської друкарні та книгодрукування.

16:30 – виїзд до села Бистрець.

17:30 – зустріч з майстринями лозоплетіння, можливість придбати вироби.

19:00 – завершальна гуцульська трапеза в садибі «У Василя» (за бажанням).

21:00 – повернення до смт. Косів.

Розрахунок вартості запропонованого туру, для визначення собівартість туру, а також вартості туру на групу і на 1 особу (див. табл. 3.1 та табл. 3.2).

Таблиця 3.1

## Розрахунок вартості туру для 10 осіб

№	Стаття витрат	Вартість за одиницю, грн	Кількість (од., діб)	Загальна вартість (грн.) на 1 особу / на групу	
1.	Вартість проживання (за умовами розміщення):	800 грн / ніч	1н	800 грн	8 000 грн
	- Готель «Зорепад», смт. Косів, 2-місний номер	590 / ніч	1н	590 грн	5 900 грн
	Вартість харчування:	Включено у вартість проживання	Обід і вечера за власний рахунок (за бажанням)	ВВ «Зорепад », «Бонус»	Обід і вечера за власний рахунок
	Трансфер:	6 500 грн / 3 дні	3д	650 грн	6 500 грн
4.	Гідове обслуговування	1 000 грн / день	3д	300 грн	3 000 грн
5.	Страховання	250 грн	250 грн		2 500 грн
6.	<b>Загальна вартість</b>		<b>2 590 грн</b>		<b>25 900 грн</b>

Таблиця 3.2

**Розрахунок вартості туру для 1 людини**

Показник	Сума, грн
Вартість	2 590 грн
Норма прибутку (20%)	$2\,590 * 0,20 = 518$ грн
Сума собівартості та норми прибутку	$2\,590 + 518 = 3\,108$ грн
Фіксована комісія для туристичних агентів (7%)	$2\,590 * 0,07 = 181,30$ грн
Кінцева ціна туру	$2\,590 + 518 + 181,30 = 3\,289,30$ <i>грн</i>

**Висновки до розділу 3**

Отже, розроблений тур є комплексним культурно-пізнавальним маршрутом, який охоплює відвідування ключових осередків крафтових виробництв у Косівському, Коломийському та Яворівському районах Івано-Франківської області.

Програма туру ретельно спланована і включає різноманітні заходи, пов'язані з крафтовими продуктами Карпат: екскурсії на виробництва, майстер-класи, дегустації, відвідування музеїв та майстерень ремісників. Це дозволяє туристам повною мірою занурити в атмосферу місцевих ремесел та традицій, ознайомитися з процесами виготовлення крафтових виробів і придбати автентичні сувеніри.

Тур розрахований на групу з 10 осіб віком від 12 до 65 років і триває 3 дні. Передбачено комфортне проживання в готелях Косова та Коломиї, а також харчування з можливістю відвідати традиційні гуцульські заклади громадського харчування.

Розроблений маршрут демонструє, як саме крафтові продукти можуть бути інтегровані в туристичну пропозицію, створюючи унікальний і захопливий досвід для відвідувачів. Така інтеграція місцевих ремесел та виробництв не

лише збагачує туристичний продукт, а й сприяє збереженню культурної спадщини та розвитку економіки регіону.

Загалом, авторський тур «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» є вдалим прикладом того, як потенціал крафтових продуктів Карпатського регіону може бути ефективно реалізований для розвитку туризму, поєднуючи культурну складову з економічними вигодами для місцевих громад.

## ВИСНОВКИ

Отже, дослідження підтвердило важливу роль крафтових продуктів Карпатського регіону для розвитку туризму. Ці автентичні вироби ручної роботи є привабливою туристичною атракцією, що дозволяє відвідувачам долучитися до місцевої культури та традицій.

Карпатський регіон має багаті традиції та ресурси для виробництва різноманітних крафтових продуктів, таких як вироби з дерева, кераміка, ткацькі вироби, хустки, вишиванки, ковані вироби, медові напої та інші. Ринок крафтових продуктів у Карпатах демонструє стійке зростання, проте існують певні проблеми, як-от низька обізнаність споживачів, відсутність належної промоції та маркетингу, нестача кваліфікованих кадрів та інвестицій.

Дослідження попиту серед туристів засвідчило високий інтерес до крафтових продуктів як сувенірів, подарунків та цінних предметів для особистого використання. Водночас виявлено потребу в кращій інформованості та доступності крафтових продуктів для туристів.

Попри зростаючий попит, ринок крафтових продуктів у Карпатах стикається з низкою проблем, зокрема низькою обізнаністю споживачів, нестачею промоції та маркетингу, браком кваліфікованих кадрів та інвестицій.

Для подальшого розвитку галузі необхідно створювати спеціалізовані туристичні маршрути, пов'язані з крафтовими продуктами, ефективно їх просувати та брендувати, залучати інвестиції, проводити навчальні програми для ремісників та організовувати фестивалі й ярмарки.

Розробка та впровадження туристичних маршрутів, пов'язаних з крафтовими продуктами, дозволить поєднати пізнавальний, культурний та гастрономічний туризм, підвищити привабливість регіону та збільшити туристичні потоки.

Тому, було розроблено у роботі авторський тур «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» демонструє практичне поєднання крафтових продуктів із туристичною пропозицією. Протягом 3 днів учасники відвідують провідні осередки крафтових виробництв, беруть участь у майстер-класах, дегустаціях, екскурсіях та мають можливість придбати автентичні сувеніри.

Ефективна промоція та брендинг крафтових продуктів Карпат повинні базуватися на акцентуванні їх автентичності, унікальності, високої якості та зв'язку з місцевими традиціями. Важливо залучати місцеві громади, співпрацювати з освітніми установами та інтегрувати крафтові вироби в екологічний і сільський туризм.

В цілому, розвиток крафтових продуктів у Карпатах має величезний потенціал для збагачення туристичного досвіду, популяризації місцевої культури, створення додаткової вартості в туризмі та підвищення добробуту місцевих громад.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арсенич П. І. Гуцульські страви. Івано-Франківськ: Нова Зоря, 2015. 168 с.
2. Басюк Д. І. Гастрономічний туризм як чинник розвитку крафтового виробництва. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні. Львів, 2019. С. 271-279.
3. Боднар Л. П. Фестивалі та ярмарки крафтових гастрономічних продуктів Карпат: популяризуючи місцеву спадщину. Народна культура українців: життєвий цикл людини. Київ, 2019. С. 225-233.
4. Бойко М. Г. Екологічні аспекти крафтового виробництва в контексті сталого розвитку. Екологічні студії. 2019. № 2. С. 89-96.
5. Вівсяник І. Карпатська кухня. Смаки та традиції. Львів: Априорі, 2017. 224 с.
6. Гомоляк Н. Б. Гуцульські сири: історія і сучасність. Косів: Говерла, 2017. 112 с.
7. Гордієнко В. В. Крафтові рослинні олії Карпат: традиції виробництва та перспективи розвитку. Український селянин. 2021. № 4. С. 37-43.
8. Гунько Л. А. Ремісничий туризм як перспективний напрямок розвитку крафтового виробництва. Регіональна економіка та туризм. 2018. № 2. С. 98-105.
9. Гуцульська кухня: Збірка рецептів. Косів : Писанка, 2016. 160 с.
10. Дорога гурманів. URL: <https://dorogygurmaniv.com/uk/> (дата звернення: 03.05.2024).
11. Етнічне село Криворівня. URL: <https://kryvorivnia.com/> (дата звернення: 02.05.2024).



12. Іванків О. Я. Використання крафтових продуктів у закладах харчування Карпат: досвід та перспективи. Готельно-ресторанний бізнес: інновації та тренди. Київ, 2022. С. 148-155.
13. Іваночко У. І. Крафтові хлібобулочні вироби Карпатського регіону: зберігаючи автентичний смак. Регіональні культурні студії. 2020. № 1. С. 89-96.
14. Качмар В. М. Інтеграція крафтових виробництв у туристичні тури Карпатського регіону. Регіональний туризм: стратегія розвитку. Львів, 2020. С. 93-101.
15. Кобаль І. Ю. Крафтове бджільництво в Карпатському регіоні: збереження традицій та інновації. Бджільництво України. 2020. № 2. С. 18-24.
16. Коваленко Т. В. Крафтове виробництво як новітній тренд у сфері гостинності. Індустрія гостинності у країнах Європи. Київ, 2019. С. 278-285.
17. Ковальчук А. П. Залучення місцевих громад до розвитку крафтового виробництва та туризму: досвід та перспективи для України. Соціально-економічні студії. 2021. № 4. С. 41-48.
18. Корнієнко О. М. Розвиток туристичної інфраструктури навколо крафтових гастрономічних продуктів Карпат. Інфраструктура туризму. 2021. № 2. С. 37-44.
19. Костюк О. М. Крафтове м'ясне виробництво в Карпатському регіоні: збереження автентичних технологій. Народна творчість та етнологія. 2019. № 5. С. 68-75.
20. Кравченко О. М. Вплив крафтового виробництва на розвиток локальної економіки та зайнятість населення. Економіка регіонів. 2021. № 1. С. 67-75.
21. Кузьмін О. В. Ферментовані крафтові продукти Карпат: новий тренд чи повернення до витоків? Харчова наука і технологія. 2022. № 1. С. 55-62.
22. Кучеренко В. Р. Проблеми та виклики розвитку крафтового виробництва в контексті туризму в Україні. Економічний вісник України. 2020. № 3. С. 55-62.

23. Кушнір Н. Б. Крафтове виробництво як засіб збереження нематеріальної культурної спадщини. *Культурологічний вісник*. 2020. № 4. С. 32-39.
24. Лелекач М. М. Кухня гуцулів: традиції і культура. Косів : Гуцул. міжнар. культ. фестиваль, 2018. 176 с.
25. Мельник І. Л. Крафтове виробництво в контексті сталого розвитку. *Сталий розвиток економіки*. 2021. № 2. С. 89-96.
26. Ресторан «Гуцульська правда». URL: <https://hutsul-pravda.com/> (дата звернення: 03.05.2024).
27. Ресторан «Криївка». URL: <https://kryivka.patronagefl.ua/> (дата звернення: 05.05.2024).
28. Ресторан «Під Брамою». URL: <https://pidbramoyu.com/> (дата звернення: 02.05.2024).
29. Ресторан «Шовкова косиця». URL: <https://shoukova-kosytsia.com/> (дата звернення: 03.05.2024).
30. Романова А. А. Гастрономічний туризм: крафтове виробництво як складова туристичної привабливості регіону. *Туристичні студії*. 2020. № 3. С. 45-52.
31. Сагайдак М. П. Міжрегіональне та транскордонне співробітництво в сфері крафтового виробництва та туризму: можливості для України. *Регіональна економіка*. 2022. № 1. С. 89-97.
32. Семенова А. В. Крафтове виробництво: феномен та перспективи розвитку в Україні. *Економічні студії*. 2021. № 1(30). С. 24-31.
33. Сидоренко О. В. Крафтове виробництво: тенденції та перспективи розвитку в Україні. *Економічні перспективи підприємництва в Україні*. Київ, 2020. С. 115-122.
34. Сироварня «Mozoliv'a». URL: <https://mozoliva.com/> (дата звернення: 05.05.2024).
35. Сільський туризм Карпат: Путівник. Львів : Манускрипт, 2021. 320 с.

36. Сокольська М. О. Крафтові гастрономічні продукти Карпат як відображення місцевої культури та способу життя. *Культурологічний вісник*. 2021. № 3. С. 72-79.
37. Сопілка О. С. Традиції медоваріння на Гуцульщині. Косів : Говерла, 2020. 96 с.
38. Українська гостинна хата. URL: <https://kosivart.com.ua/catalog/etno-sady> (дата звернення: 02.05.2024).
39. Федорчук В. В. Традиційне сироваріння в Карпатах: крафтові продукти та перспективи розвитку. *Гуцульські студії*. 2020. № 2. С. 45-52.
40. Франко З. Т. Кулінарні традиції у контексті народної культури гуцулів. Львів : Інститут народознавства НАН України, 2019. 288 с.
41. Чорноморець Ю. П. Крафтове виробництво як складова культурної спадщини регіону. *Культурологічний вісник*. 2018. № 3. С. 67-73.

## Додаток А

## Перевізний туристичний автобус



## Додаток Б

Готель «Зорепад», смт. Косів



## Додаток В

Готель «Бонус», м. Коломия



## РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу

«Крафтові продукти Карпат як складова розвитку туризму»

для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»

студентки спеціальності 242 «Туризм»

Челяк Яни Віталіївни

(ППІ студента)

Рецензент: Дарія ЦЮРАК

Менеджер туризму ТОВ «Кей»

(науковий ступінь, вчене звання, посада, ППІ рецензента)

Кваліфікаційна робота присвячена актуальній темі – ролі крафтових продуктів Карпат у розвитку туризму. Вибір теми є дуже вдалим, оскільки крафтові продукти стають все більш популярними серед туристів, що шукають автентичні враження і знайомство з місцевою культурою.

Актуальність теми зумовлена зростаючим інтересом до крафтових продуктів як важливого аспекту гастрономічного туризму. Карпатський регіон має багатий потенціал для розвитку цього напрямку, завдяки природним ресурсам, культурній спадщині та традиціям виробництва унікальних продуктів.

Студентка вивчила поняття «крафтове виробництво» та його значення для розвитку туризму; дослідила ринок крафтових продуктів Карпат, попит на них серед туристів, а також проблеми та перспективи розвитку крафтових виробництв у регіоні; розробила рекомендації щодо інтеграції крафтових виробництв у розвиток локальних туристичних дестинацій Карпат та авторський тур «Крафтові Карпати – традиції і сучасність» як практичну рекомендацію для розвитку туризму в регіоні.

Оформлення роботи на високому рівні. Загалом кваліфікаційна робота студентки Яни Віталіївни заслуговує оцінки «відмінно».

Менеджер туризму ТОВ «Кей»

Дарія ЦЮРАК

«04» червня 2024 р.



## Відгук

на кваліфікаційну роботу

«Крафтові продукти Карпат як складова розвитку туризму»

студента спеціальності 242 «Туризм»

Челяк Яни Віталіївни

(ППП студента)

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню ролі крафтових продуктів Карпат у розвитку туризму. Тема є надзвичайно актуальною, оскільки крафтові продукти набирають все більшої популярності серед туристів, що шукають автентичні враження та знайомство з місцевою культурою. Актуальність теми зумовлена зростаючим інтересом до крафтових продуктів як важливого аспекту гастрономічного туризму. Карпатський регіон має багатий потенціал для розвитку цього напрямку завдяки своїм природним ресурсам, культурній спадщині та традиціям виробництва унікальних продуктів.

Робота має логічну структуру, матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою. Календарний план роботи виконано вчасно.

Автор провела всебічний аналіз ринку крафтових продуктів у Карпатському регіоні, використовуючи різні джерела інформації. Хоча робота містить рекомендації, питання маркетингу та просування цих продуктів не розглянуто достатньо детально.

Кваліфікаційна робота є важливим внеском у вивчення можливостей розвитку туризму через популяризацію місцевих крафтових продуктів. Робота демонструє високий рівень дослідження та містить цінні практичні рекомендації.

Робота студентки Яни Віталіївни допущена до захисту з огляду на її актуальність, глибину аналізу та потенційний внесок у розвиток туристичного сектора Карпатського регіону.

Студент



Яна ЧЕЛЯК

Науковий керівник



Людмила ЖИРАК

«03» червня 2024 р.





## метадані

Заголовок

**Крафтові продукти Карпат як складова розвитку туризму**

Автор Науковий керівник / Експерт

**Челяк Я. В. Людмила Жирак**

підрозділ

**King Danylo University**

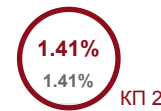
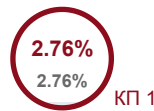
## Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про **МОЖЛИВІ** маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		3
Інтервали		0
Мікропробіли		19
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		4

## Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

**25**

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

**7787**

Кількість слів

**62621**

Кількість символів

## Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

### 10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	Колір тексту
1	<a href="https://hotels24.ua/uk/Kolomyja/Hotel-Bonus-10808.html">https://hotels24.ua/uk/Kolomyja/Hotel-Bonus-10808.html</a>	83	1.07 %
2	Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області 6/15/2023 King Danylo University (King Danylo University)	27	0.35 %
3	Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області 6/15/2023 King Danylo University (King Danylo University)	20	0.26 %
4	Сучасні системи бронювання в готельному бізнесі 6/2/2023 King Danylo University (King Danylo University)	16	0.21 %

5	<a href="http://old.gi.edu.ua/en/college-main/subsection/library/repozytorii/file/download/31061a270ae832880dae797759498fdf">http://old.gi.edu.ua/en/college-main/subsection/library/repozytorii/file/download/31061a270ae832880dae797759498fdf</a>	14	0.18 %
6	Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області 6/15/2023 King Danylo University (King Danylo University)	13	0.17 %
7	<a href="https://www.freepapers.ru/18/zalezhnst-samoocnki-ud-uspshnost-molodshogo/233208.1600608.list1.html">https://www.freepapers.ru/18/zalezhnst-samoocnki-ud-uspshnost-molodshogo/233208.1600608.list1.html</a>	12	0.15 %
8	Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області 6/15/2023 King Danylo University (King Danylo University)	10	0.13 %
9	<a href="http://old.gi.edu.ua/en/college-main/subsection/library/repozytorii/file/download/31061a270ae832880dae797759498fdf">http://old.gi.edu.ua/en/college-main/subsection/library/repozytorii/file/download/31061a270ae832880dae797759498fdf</a>	7	0.09 %
10	Жанрово-стильова своєрідність повісті О. Довженка «Земля».doc 12/28/2020 South Ukrainian National Pedagogical University named after K. D. Ushynsky (Історико-філологічний факультет)	7	0.09 %

### з бази даних RefBooks (0.00 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-----------	--

### з домашньої бази даних (1.18 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області 6/15/2023 King Danylo University (King Danylo University)	76 (5)	0.98 %
2	Сучасні системи бронювання в готельному бізнесі 6/2/2023 King Danylo University (King Danylo University)	16 (1)	0.21 %

### з програми обміну базами даних (0.09 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Жанрово-стильова своєрідність повісті О. Довженка «Земля».doc 12/28/2020 South Ukrainian National Pedagogical University named after K. D. Ushynsky (Історико-філологічний факультет)	7 (1)	0.09 %

### з Інтернету (1.49 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	<a href="https://hotels24.ua/uk/Kolomyia/Hotel-Bonus-10808.html">https://hotels24.ua/uk/Kolomyia/Hotel-Bonus-10808.html</a>	83 (1)	1.07 %
2	<a href="http://old.gi.edu.ua/en/college-main/subsection/library/repozytorii/file/download/31061a270ae832880dae797759498fdf">http://old.gi.edu.ua/en/college-main/subsection/library/repozytorii/file/download/31061a270ae832880dae797759498fdf</a>	21 (2)	0.27 %
3	<a href="https://www.freepapers.ru/18/zalezhnst-samoocnki-ud-uspshnost-molodshogo/233208.1600608.list1.html">https://www.freepapers.ru/18/zalezhnst-samoocnki-ud-uspshnost-molodshogo/233208.1600608.list1.html</a>	12 (1)	0.15 %

**Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)**