

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

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
для здобуття першого (бакалаврського)  
рівня вищої освіти

на тему:

**«Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку  
туристичної сфери на Прикарпатті»**

за освітньо-професійною програмою  
**«Менеджмент готельно-ресторанного-бізнесу»**  
Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Студентки 4 курсу, групи ГРСз-2020

Лисенко Софії Сергіївни

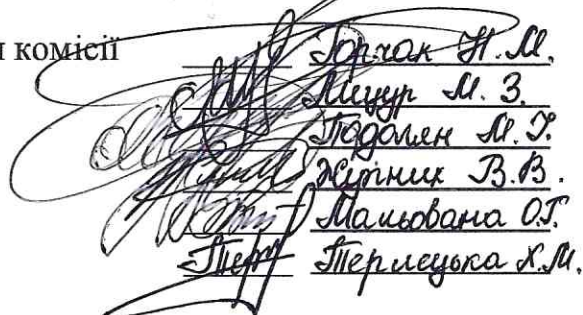
Керівник Подолян М. І.

Асистент кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи

Національна шкала 4

Кількість балів: 86 оцінка: ECTS B

Члени комісії

  
Суржак Н. М.  
Лисенко М. З.  
Людський М. І.  
Кітний В. В.  
Мамчована О. Т.  
Шереметьєва С. М.

Івано-Франківськ – 2024

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ**  
**«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: «бакалавр»

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

  
Христина ТЕРЛЕЦЬКА

«06» лютого 2024 року

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

Лисенко Софії Сергіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної сфери на Прикарпатті»

Керівник роботи: Подолян Михайло Іванович, асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(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 р.

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити):  
провести огляд літератури з питань гастрономічного туризму та його розвитку;  
проаналізувати гастрономічну культуру Прикарпаття;  
вивчити існуючі практики та проекти з розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті;  
проаналізувати можливості використання гастрономічного туризму як інструменту для залучення інвестицій на Прикарпаття;  
сформулювати рекомендації щодо подальшого розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті та його інтеграції у загальну стратегію розвитку туристичної сфери регіону.

4. Дата видачі завдання 06.02.2024 р.

## Календарний план виконання роботи

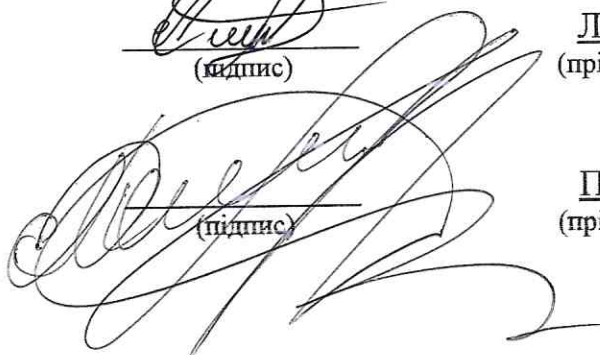
№н/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	05.12.2023	виконано
2	Затвердження індивідуального завдання	06.02.2024	виконано
3	Підбір літературних джерел	09.02.2024	виконано
4	Складання плану кваліфікаційної роботи	12.02.2024	виконано
5	Розділ 1. Теоретичні аспекти дослідження гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку туристичної сфери	28.02.2024	виконано
6	Розділ 2. Аналіз особливості розвитку гастрономічного туризму як перспективного напрямку туристичної сфери на Прикарпатті	15.03.2024	виконано
7	Розділ 3. Шляхи вдосконалення розвитку гастрономічного туризму як перспективного напрямку туристичної сфери на Прикарпатті	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	27.05.2023	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	12.06.2024	виконано

Студент

  
(підпис)

Лисенко С. С.  
(прізвище та ініціали)

Науковий керівник

  
(підпис)

Подольн М. І.  
(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

Метою дослідження є потенціал гастрономічного туризму на Прикарпатті та визначення його ролі як перспективного напрямку для розвитку туристичної сфери в регіоні, проаналізувати особливості гастрономічної культури.

В першому розділі розглянуто теоретичні аспекти дослідження гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку туристичної сфери.

В другому розділі проведено аналіз особливості розвитку гастрономічного туризму як перспективного напрямку туристичної сфери на Прикарпатті.

В третьому розділі представлені шляхи вдосконалення розвитку гастрономічного туризму як перспективного напрямку туристичної сфери на Прикарпатті.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, СФЕРА, РЕГІОН.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ</b> .....	6
1.1. Сутність поняття «гастрономічний туризм» .....	6
1.2. Історія розвитку та види гастрономічного туризму .....	11
1.3. Основні центри гастрономічного туризму в Україні .....	18
<i>Висновки до 1 розділу</i> .....	24
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ</b> .....	25
2.1. Передумови розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	25
2.2. Аналіз динаміки розвитку та структури гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	28
2.3. Дестинації гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	33
<i>Висновки до 2 розділу</i> .....	39
<b>РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ</b> .....	40
3.1. Зарубіжний досвід розвитку гастрономічного туризму .....	40
3.2. Розробка практичних рекомендацій вдосконалення гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	45
3.3. Економічна оцінка ефективності запропонованих шляхів вдосконалення розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	50
<i>Висновки до 3 розділу</i> .....	53
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	54
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	56
<b>ДОДАТКИ</b> .....	60

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Сучасний світ туризму постійно змінюється, адаптуючись до нових вимог та потреб подорожуючих. Гастрономічний туризм є одним із найбільш важливих та швидко розвиваючих напрямів сучасної туристичної індустрії. Сьогодні подорожуючі все більше цінують не лише красу краєвидів та історичні пам'ятки, але й неповторні смаки та аромати місцевої кухні.

Гастротуризм також має важливий соціокультурний аспект. Він сприяє збереженню та популяризації традиційної кухні, ремесел та місцевих обрядів (Додаток А). Через спілкування з місцевими жителями та участь у кулінарних подіях, туристи отримують унікальну можливість познайомитися зі звичаями та культурою іншого народу, що сприяє міжкультурному розумінню та взаємній толерантності [17].

На Прикарпатті гастрономічний туризм має великий потенціал через багату та різноманітну кулінарну спадщину. Регіон славиться своїми унікальними стравами, які збереглися від давніх часів і передаються з покоління в покоління. Серед таких страв можна виділити гуцульські вареники, банош, ковбаси та сири, які є невід'ємною частиною культури та традицій місцевого населення [18].

У даній кваліфікаційній роботі ми розглянемо потенціал гастрономічного туризму на Прикарпатті та його вплив на розвиток туристичної сфери регіону.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Інформаційною базою послужили такі наукові праці: «Організація сільського зеленого туризму: підручник для студентів спеціальності «Туризм» Гапоненко Г. І., Парфіненко А. Ю.; «Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. 4-е вид.» І. М. Волошина, Л. Ю. Матвійчук; «Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в

Україні» Басюк Д. І.; «Івано-Франківськ - туристичний бренд Прикарпаття» Жирак Л. М.; «Харчування Покутян» Сапеляк О. А.

**Мета і завдання роботи.** Основною *метою* є дослідження потенціалу гастрономічного туризму на Прикарпатті та визначення його ролі як перспективного напрямку для розвитку туристичної сфери в регіоні, проаналізувати особливості гастрономічної культури Прикарпаття, виявити найбільш привабливі для туристів страви та продукти, а також оцінити вплив гастрономічного туризму на інші сфери економіки та культурного життя регіону.

***Завдання кваліфікаційної роботи:***

- провести огляд літератури з питань гастрономічного туризму та його розвитку, зосередивши увагу на теоретичних підходах та практичних аспектах цього напрямку;
- проаналізувати гастрономічну культуру Прикарпаття: вивчити традиційні страви, місцеві продукти, кулінарні традиції та звичаї, які формують унікальний кулінарний образ регіону;
- вивчити існуючі практики та проекти з розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті, а також проаналізувати їхні результати та ефективність;
- проаналізувати можливості використання гастрономічного туризму як інструменту для залучення інвестицій та розвитку інших галузей економіки Прикарпаття;
- сформулювати рекомендації щодо подальшого розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті та його інтеграції у загальну стратегію розвитку туристичної сфери регіону.

**Об'єктом дослідження** є гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної сфери на Прикарпатті.

**Предмет дослідження** є гастрономічна спадщина, кулінарні традиції та потенціал Прикарпаття як привабливої гастрономічної дестинації для туристів.

**Методи дослідження** включають:

- аналіз літературних джерел: огляд публікацій, наукових статей, книг та інших матеріалів, що стосуються гастрономічного туризму, туризму на Прикарпатті, культурної спадщини та кулінарних традицій;
- вивчення та спостереження за гастрономічними закладами, кулінарними заходами, та іншими аспектами гастрономічного туризму регіону;
- SWOT-аналіз: визначення сильних та слабких сторін, змог та ризиків гастрономічного туризму на Прикарпатті для формулювання стратегій розвитку;
- використання статистичних методів для обробки та аналізу даних щодо туристичного потоку, економічного впливу гастрономічного туризму та інших параметрів.

**Практичне значення одержаних результатів.** Отримані результати дослідження гастрономічного туризму на Прикарпатті мають велике практичне значення для розвитку туристичної індустрії регіону. Рекомендації, отримані основою аналізу, можуть бути використані місцевими владами та туристичними агентствами для розробки стратегій просування та маркетингу гастрономічного туризму. Крім того, результати дослідження можуть стати основою для започаткування нових туристичних продуктів, організації кулінарних заходів та фестивалів, а також впровадження програм підтримки місцевих виробників та рестораторів. Це сприятиме збільшенню туристичного потоку, підвищенню доходів та стимулюванню економічного розвитку Прикарпаття.

**Структура** даної роботи складається із вступу, трьох розділів, висновків. Приведено список літературних джерел та додатки. Загальний обсяг – 72 сторінки. Кількість таблиць - 5, рисунків - 21, додатків – 20, та список використаних джерел, що містить 39 позицій.



# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ

## 1.1. Сутність поняття «гастрономічний туризм»

У сучасному світі туризм є комплексним явищем, що взаємодіє з економікою, історією, географією, архітектурою, медициною, культурою, спортом та іншими науками. Туристична індустрія закономірно є одним з найбільш швидкозростаючих секторів світової економіки в ХІ столітті. У багатьох країнах туризм є найважливішим джерелом доходу і, відповідно, одним з пріоритетних напрямків економічного розвитку.

Численні туристичні компанії пропонують тури своїм клієнтам і диференціюють їх відповідно до уподобань клієнтів, економічної спроможності та пори року (Додаток Б). Створення інноваційних туристичних продуктів дозволить відкрити нові напрямки туристичного ринку, розвинути нові туристичні та рекреаційні зони та залучити ресурси на туристичний ринок. У цьому плані перспективним є розвиток специфічних видів туризму, особливо гастрономічного. Тенденції сучасного туристичного ринку свідчать про те, що інтерес споживачів до таких подорожей зростає.

Гастротуризм - це донедавна новий напрям, який розвивається як туристичний продукт, чому сприяє той факт, що, за даними фахової літератури, більше третини витрат туристів витрачається на харчування. Тому кухня туристичної дестинації є одним з найважливіших факторів, що впливають на якість туризму [19].

Згідно з Холлом і Шарплсом (2003 р.), гастрономічний туризм - це досвідчені подорожі до гастрономічних регіонів з метою відпочинку або розваг, що включають відвідування виробників первинних і вторинних виробників продуктів харчування, гастрономічних фестивалів, продовольчих

ярмарок, фермерські ринків, кулінарних шоу та дегустації якісних продуктів харчування або заходи, пов'язані з гастрономічним туризмом.

Крім того, мандрівка зв'язана з певним поглядом на життя і включає вивчення різних культур, а також отримання знань і розуміння їхніх якостей та атрибутів через споживання туристичних продуктів і місцевих гастрономічних продуктів (делікатесів). Отже, гастрономічний туризм означає, що все вищезазначене є основними причинами та мотивами для мандрівника відвідати певну туристичну дестинацію (Додаток В).

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначає гастрономічний туризм як «подорож для отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі та напоїв, подорож для відкриття унікального місця та його культури через кухню країни» [20].

Гастрономічний туризм - це вивчення виробництва, технологій, приготування та дегустації їжі та напоїв з усього світу.

Гастрономічний туризм також можна розглядати як додатковий інструмент пізнання культурної спадщини світу та країн загалом. Це пов'язано з тим, що кухня є одним з елементів, які відображають стиль життя народу, його світосприйняття і кулінарні звички.

У гастрономічних турах туристи мають гарну можливість:

- відвідати тематичні заклади, де подають страви національної кухні;
- побувати на гастрономічних фестивалях;
- дізнатися про історію та рецепти сезонних автентичних місцевих страв;
- спробувати свої сили у приготуванні страв національної кухні.

Туристи, які рушають у гастротури, представлені наступними категоріями людей:

- туристи, які втомилися від звичайного огляду визначних пам'яток;
- мандрівники, які прагнуть урізноманітнити свій раціон;
- гурмани;

- туристи, які нап'язані з створенням або вживанням нових кулінарних шедеврів;
- представники туристичних агентств, які самі зацікавлені в організації гастрономічних турів [1].

Саме тому, цільову аудиторію гастрономічного туризму можна зобразити наступним чином (Рис. 1.1).



Рис. 1.1. Цільова аудиторія гастрономічного туризму

Гастрономічні екскурсії містом включають відвідування кондитерських фабрик, ковбасних цехів і ресторанів, де подають продукти, які самі ж і створюють. Існують також тури, які замість того, щоб презентувати кухню одного регіону, демонструють кухню іншого регіону. Винний тур включає в себе прогулянки по місцям вирощування винограду, збір врожаю та дегустацію готового напою. Кавовий тур аналогічно – історія походження кавових зерен, способи їх приготування та збирання, дегустація кавових напоїв. Такий туризм включає в себе також гастрономічні фестивалі.

Гастрономічний туризм має різні напрями, які формуються попитом туристів. Гастрономічні і кулінарні тури класифікують за кількома важливими критеріями, такими як регіон, мета поїздки або прагнення скуштувати певний делікатес чи місцеву страву. Всі ці характеристики потрібно враховувати при організації гастрономічного туру.

Гастрономічні тури ж популярними як індивідуальні, так і групові. Залежно від туристичного попиту та методів продажу.

Гастрономічний туризм може бути наступних видів:

- ресторанны тури - подорожі з метою відвідування найвідоміших і найпопулярніших ресторанів;
- сільські тури - тимчасове знаходження мандрівників у сільській місцевості з метою дегустації кухні та особливостей регіону. Він також може включати сільськогосподарські роботи;
- тури на гастрономічні виставки, ярмарки та шоу;
- освітні тури: метою є навчання у спеціальному кулінарному навчальному закладі та відвідування курсів або майстер-класів;
- комбіновані тури - поєднують в собі риси попередніх турів.

Мета гастрономічного туру - насолодитися кулінарними особливостями країни. У той же час, ця мета полягає в тому, щоб не лише скуштувати рідкісні та екзотичні страви або спробувати незліченну кількість кухень народів світу. Це не про те, щоб спробувати численні кухні. Це про насолоду від рецептів, які включають в себе традиції, звички та культуру харчування населення.

Національна кухня стає одним із важливих мотивів, які приваблюють іноземних відвідувачів до країни. Це зрозуміло, оскільки страви та кулінарне мистецтво відображають унікальність країни та традиції її народу. (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Гастрономічна карта світу

Відомі гастрономічні напрямки країн світу, такі як Іспанія, Франція та Італія, Греція, Бельгія, Португалія, США (особливо долини Напи і Сономи в Каліфорнії), Бразилія, Перу і Мексика, Нова Зеландія, Південна Африка, Австралія, Чилі, Малайзія, Японія, Індонезія, Балі, Китай та Сінгапур.

Значною подією було включення середземноморських кухонь Іспанії, Греції, Італії та Марокко до Списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО в листопаді 2010 року (Додаток Г).

Туристи, які приїжджають в Україну, мають бажання спробувати страви, характерні для місцевої кухні. Тому важливою складовою розвитку туристичного сервісу є ознайомлення відвідувачів з унікальними рецептами та особливостями української традиційної кухні. Для цього була створена Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму (Рис. 1.3).



Рис. 1.3. Емблема Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму

Традиційна українська кухня - це те саме, що й місцева кухня України. Українська регіональна кухня є культурною спадщиною українського народу, так само як мова, література і мистецтво. Це цінне надбання, на яке ми повинні пишатися та не забувати. Українська кухня виникла протягом століть і, до певної міри, відображає не лише історичний розвиток українського народу, а й його звичаї та традиції.

Основним викликом в організації гастрономічних турів є поєднання кулінарного та культурного аспектів в одному турі. Перевага гастрономічного туризму полягає в тому, що він використовує інші органи чуття людини, такі як смак і нюх, на додаток до зору і слуху [2].

## 1.2. Історія розвитку та види гастрономічного туризму

Гастрономічні тури не мають нічого спільного з «філософією переїдання». Це також не легковажна розвага для урізноманітнення дозвілля завзятого мандрівника. Насправді це серйозна подія, під час якої через кухню пізнають світові культури та етнічні ідентичності (Додаток Г).

Гастрономічний туризм має численні переваги, які роблять його незвичайно привабливим у порівнянні з іншими формами туризму (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Переваги гастрономічного туризму

Перші гастрономічні туристи були вже першими мандрівниками. Першовідкривачі нових земель, такі як Марко Поло та Афанасій Никітін, слідували своїй інтуїції і приділяли велику увагу куштуванню місцевої кухні в незнайомих місцях. Їхні враження стали одним із способів пояснення фольклору. Звісно, набагато пізніше це стало самостійною наукою та індустрією [21].

Офіційно вважається, що гастрономічний туризм з'явився у 1998 році. Саме тоді кафедра народної культури Державного університету Боулінг-Грін у США зареєструвала новий термін «кулінарний туризм». Це дало поштовх широким дослідженням науковців по всьому світу.

Однак саме італійці допомогли США зробити прорив у цьому питанні. Саме вони першими прийшли до ідеї залучення потоку туристів до своєї країни шляхом створення спільнот за інтересами під знаком гарної їжі.

Гастрономія як сфера послуг, що забезпечувала харчування туристів під час їхніх основних подорожей і була необхідним елементом тривалого відпочинку, до новітніх часів розглядалася як сфера, пов'язана з основними завданнями і змістом туристичної діяльності. Однак наприкінці XIX століття основним продуктом і ресурсом для лікувально-оздоровчих турів стала мінеральна вода, а в Європі почали розвиватися винний туризм і поїздки в райони виробництва конкретних видів продуктів харчування, що є основним об'єктом пізнання в цих турах (Рис. 1.5).



Рис. 1.5. Винний фестиваль в Італії

Наприклад, у цей період дуже поширеними були поїздки до місць виробництва швейцарського сиру, італійської пасти, швейцарського шоколаду та французьких круасанів, що стимулювало обізнаність та гастрономічний інтерес. На початку XX століття набув поширення гастрономічний та видовищний туризм культурно-пізнавального характеру, з місцевими святами та обрядовими заходами, календарями і обрядовими подіями, календарні та ритуальні події, етнорелігійні традиції (пости, дванадцять свят тощо) та інші події, пов'язані з традицією приготування та вживання місцевих продуктів, збиранням певних культур та приготуванням з них традиційних страв.

Наприклад, святкування врожаю винограду та вина у Франції (Додаток Д), Італії та Іспанії; врожаю зерна (обжинки, дожинки) у Чехії та Польщі; врожаю помідорів та «томатного шоу» в Іспанії та Португалії; у скандинавських країнах святкували вилов риби після її нересту, а в християнських країнах Сходу - Масляну. Святкування Масляної і в християнських країнах Східної Європи, де видовищні масові заходи супроводжувалися гастрономічними звичаями. Іншими словами, традиційна кухня країни, національні страви та технології приготування їжі є об'єктами інтересу для туристів на даному етапі розвитку туризму і можуть залучити великий потік іноземних туристів та іноземної валюти в країну [3].

У 2001 році Ерік Вольф написав першу в світі статтю про кулінарний туризм, а згодом розвинув цю тему у своїй першій книзі для Міжнародної асоціації кулінарного туризму. У 2003 році Ерік Вольф заснував Міжнародну асоціацію кулінарного туризму (The International Culinary Tourism). У маніфесті Міжнародної асоціації кулінарного туризму йдеться про те, що культуру країни можна пізнати через її кухню: «Їжа - це суть країни, її характер та історія». Асоціація наводить такі докази зростаючої популярності кулінарного туризму:

- кількість запитів від споживачів через веб-сайт асоціації продовжує зростати і майже досягла рівня 2008 року;
- кількість веб-сайтів, орієнтованих на залучення туристів до ресторанів, зросла з десятка, зареєстрованих у 2003 році, до 173 на сьогоднішній день;
- кількість туроператорів з кулінарного туризму зросла з мізерної кількості у 2003 році до 150 сьогодні;
- з 2003 року асоціація зареєструвала понад 16 000 екзотичних кухонь.

У 2006 році була створена Міжнародна асоціація кулінарного туризму для нагляду за освітою та навчанням у рамках програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму.



У 2012 році Міжнародна асоціація гастрономічного туризму змінила термін «кулінарний туризм» на «гастрономічний туризм». Це сталося після проведення опитування, в якому більшість американців вважали, що кулінарний туризм - це для еліти. Тому було вирішено вживати більш доступний термін, який охоплює різноманітні аспекти гастрономічного досвіду, такі як продуктові магазини, вуличні кіоски, паби для місцевих жителів, виноробні та химерні ресторани (Рис. 1.6) [22].



Рис. 1.6. Різноманітність продуктів, що пропонуються у гастротурах

Широкий розвиток кулінарного туризму призвів до створення Міжнародної асоціації кулінарного туризму, незважаючи на те, що вже існують Gourmet on Tour (США), The International kitchen (Великобританія), Gourmet Getaways (Італія) та інші міжнародні організації, що спеціалізуються на кулінарному туризмі. Хоча Міжнародна асоціація кулінарного туризму була заснована в США, саме ідея гастрономічних турів належить італійцям.

Наприклад, програма кулінарних подій у липні в найменшому регіоні країни, мальовничій Валле-д'Аоста, включає: фестиваль смаженого на вертелі поросяти в Іссоне (11-12 липня); фестиваль дичини в Сан-Нікола (18-20 липня); виставку-ярмарок Exposition du Ярмарок Жамбон де Босс (11-13 липня в Босс); фестиваль чорного хліба в Перрош (20 липня).

До хліба з дров'яної печі подають м'ясо з гриля, різноманітні ковбаси та м'ясні вироби, поленту з козлятиною, сиром та ін. З 18 по 20 липня в Олломоні проходить фестиваль Feta a Lano, де подають різні страви з осячого м'яса. 25-27 липня, Вальпелліна святкує традиційний сеппа а-ля ваперенце (шари нарізаного хліба і сиру на деку, просочені бульйоном і приготовані в печі) [23].

Існують різні види кулінарного туризму (Додаток Ж), які сформувалися для задоволення потреб туристів. Кулінарні тури класифікуються на основі ряду ключових критеріїв, таких як регіональні особливості, мета подорожі та бажання спробувати певні напої та страви. Всі ці характеристики необхідно враховувати при розробці кулінарного туру, щоб якнайкраще відповідати очікуванням цільової групи.

Наразі існує значна кількість досліджень щодо класифікації гастрономічного туризму.

С.Ю. Гатауліна, В.В. Сікелінець та С.А. Макаруч класифікують гастрономічний туризм на два типи: сільський («зелений») та міський. Основна різниця між ними полягає в тому, що під час подорожі в сільські райони туристи більш охоче споживають екологічно чисті продукти.

На думку Т. Трададенко, гастрономічний туризм може проявлятися як кулінарні свята та фестивалі, також автор виділяє подієвий гастрономічний туризм.

С.Є. Саламатіна виділяє основні види гастрономічного туризму: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, плодово-ягідний, тютюновий, чайний, шоколадний, сільськогосподарський та змішаний.

Г.Г. Вишневіська та А.П. Бусигін виділяють кулінарний туризм за такими ключовими критеріями, як сільська «зелена» та міська специфіка, мета поїздки та бажання спробувати певні напої та страви (вино, пиво, сир, шоколад).

Д.О. Стеченко та А.Ю. Парфіненко розподіляють гастрономічний туризм на чотири види: сільський, ресторанний, освітній та подієвий. Сільський туризм передбачає дегустацію місцевої кухні та продуктів, вироблених у даному регіоні. Ресторанний туризм включає відвідування видатних та популярних ресторанів, які відзначаються високою якістю страв, розкішшю та відображають місцеву кулінарну традицію. Освітній туризм охоплює навчання в спеціалізованих навчальних закладах, які спеціалізуються на кулінарії, а також участь у курсах та майстер-класах. Подієвий туризм

передбачає специфічне відвідування регіону у певні пори року та участь у соціальних та культурних заходах з гастрономічною тематикою. [4].

Отже, класифікація гастрономічного туризму відбувається за декількома критеріями, такими як місце розташування туристичної дестинації, вид конкретного продукту або напою, мета поїздки тощо (Табл. 1.1).

Табл. 1.1. Класифікація кулінарних турів

Ознака класифікації	Підвид	Особливості	Вид туристської діяльності, характер відвідуваних підприємств	Країна
Спрямовані на сільське або міське середовище	Сільський або «зелений»	Турист може скуштувати натуральні продукти, які не містять штучних добавок і забруднень.	Збирання лісових ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелі або прогулянка по виноградникам.	Країни, де присутній гастрономічний туризм.
	Міський	Відвідування ресторанів із можливістю спробувати делікатесні та авторські страви.	Відвідування промислових або сервісних підприємств, таких як кондитерські фабрики, маленькі ковбасні цехи та ресторани	Країни, де присутній гастрономічний туризм.
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Під час туру турист має можливість ознайомитися з різними сортами одного і того ж продукту, представленими в різних регіонах місцевості.	Екскурсії на виноградники та виноробні господарства, з дегустаціями вин, це популярна розвага серед туристів.	Франція, Італія, Іспанія, Кіпр, Греція, Португалія, Австрія, Україна, Грузія, Угорщина, Швейцарія
	Пивні		Відвідування пивоварень, незалежно від їхнього масштабу та дегустація різних видів пива.	Німеччина, Австрія, Чехія, Бельгія, Україна (Чернігів, Київ, Запоріжжя, Дніпропетровськ)
	Сирні		Відвідування заводів і сирних льохів, з дегустаціями сирів	Голландія, Швейцарія, Італія, Україна (Закарпаття)
	Шоколадні		Екскурсії на шоколадні фабрики, дегустації	Іспанія, Франція, Італія, Англія, Бельгія, Швейцарія, Україна (Львів, Київ)

	Чайні		Відвідування чайних плантацій, фабрик з розфасовування та обробки продуктів збирання	Японія, Китай, Шри Ланка, Грузія, Абхазія, Україна (Харків)
	Кавові		Відвідування кавових виробництв, фабрик з розфасовування кавових продуктів	Бразилія, Індія, Італія, В'єтнам, Колумбія, Перу, Гватемала, Ефіопія
За ціллю подорожі	Культурно-пізнавальні	Туристи подорожують з метою спізнання та розваг.	Відвідування різних екскурсій і дегустацій	Країни, де присутній гастротуризм.
	Оздоровчий		Спроба чайних зборів з цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією та винотерапією	Країни, де присутній гастрономічний туризм.
	Фестивальний		Відвідування та участь у гастрофестивалях	Країни, де присутній гастрономічний туризм.
За напрямом подорожі	Святковий	Туристи подорожують для розваг.	Відвідування та участь у гастросвятах	Країни, де присутній гастрономічний туризм.
	Фестивальний		Відвідування та участь у гастрофестивалях	Країни, де присутній гастрономічний туризм.
Особливі	Гастро-дипломатія	Туристи подорожують з робочою метою.	Проведення дипломатичних прийомів на всіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора	Країни де високорозвинені бізнес-туризм та кулінарний туризм

Подорожуючи до інших країн, варто пам'ятати, що певні страви та продукти на основі спецій, які є достатньо безпечними для здоров'я місцевого населення, можуть мати негативний вплив на здоров'я туристів (наприклад, перевищена кількість спецій призводить до порушень шлунково-кишкового тракту, а велике споживання солі може підвищити артеріальний тиск і т.д.).

Таким чином, кулінарний туризм дозволяє не лише пізнати кулінарні звичаї певної країни, її матеріальну культуру, фольклор і традиційні методи виробництва їжі, а й зануритися в історію цієї країни [24].

### 1.3. Основні центри гастрономічного туризму в Україні

У XXI столітті гастрономічний туризм стрімко набирає обертів в Україні завдяки відкритим кордонам, вибору європейської інтеграції та орієнтації на туризм як додаткове джерело доходу. У 2006 році в Україні була створена Асоціація сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму (Рис. 1.7).



Рис. 1.7. Гастрономічна карта України

У 2011 році Інститут світової політики провів дослідження, в якому визначив українські асоціації в сусідніх країнах як найбільш ймовірне джерело іноземних туристів. Опитування показало, що Україна асоціюється з гостинним національним характером, а отже, з українською кухнею, національною ідентичністю та повагою до гостей (Додаток 3).

У 2012 році улюбленими національними стравами українців були названі український борщ, капусняк із Запорізької області, часник із салом, холодець, традиційні млинці, домашні ковбаски, млинці з сиром, запечена свинина з гречаною кашею, вареники з капустою та грибами, яблучний пиріг.

Таке розмаїття в українському раціоні харчування є відносно недавнім явищем, яке розвивалося протягом приблизно 100 років, з XVIII до першої

половини ХІХ століття. До цього часу українська кухня була схожа на споріднені польську та білоруську, що пояснюється особливостями історичного розвитку українського народу [5].

Розглянемо цей процес з точки зору формування гастрономічних уподобань українців. Так, монголо-татарські набіги призвели до втрати зв'язку з давньоруською кухнею. Внаслідок феодальних навал різні області теперішньої України були у складі певних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії) і територія України була надовго розділена, що сповільнило формування національної кухні. Південні та східні території, які були заселені значно пізніше, переважно переселенцями, були асимільовані в національну кухню.

Об'єднання українських територій значною мірою сприяло формуванню характерних рис національної кухні, але регіональні відмінності залишаються. Тому можна сказати, що українська регіональна кухня є автентичною і має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму (Рис. 1.8).



Рис. 1.8. Автентична кухня українських козаків

Згідно з етнографічними дослідженнями, українське меню завжди включає в себе широке розмаїття м'ясних страв, особливо свинини, риби, овочів, яєць і молочних продуктів. Більшість страв характеризуються складною композицією та поєднанням кількох способів приготування.

Як і для інших країн зі складною історією, для України характерна регіональна кухня, що ґрунтується на поєднанні традицій харчування, природних умов та соціокультурних утворень мешканців [25].

Україна - країна, розташована у Східній Європі, зі сприятливим кліматом, рівнинним рельєфом, родючими землями та працьовитими людьми, які завжди вітали своїх гостей смачною кухнею.

Майже вся територія України вкрита низовинами та височинами, сприятливими для розвитку сільського господарства. З іншого боку, гірські райони надають додаткові можливості для розвитку окремих галузей сільського господарства, зокрема тваринництва, а отже, важливі для розвитку гастрономії регіону.

Агрокліматичні ресурси оцінюються як придатні для ведення сільського господарства, хоча існують певні регіональні відмінності. Рівнинна частина України придатна для вирощування більшості сільськогосподарських культур помірного поясу. Середньопізньостиглі сорти соняшнику, кукурудзи та винограду можна вирощувати лише на півдні України та в Закарпатській області. Більша частина Полісся та лісостепу є вологими і придатними для вирощування льону, картоплі та цукрових буряків. Саме агрокліматичні умови визначають різноманітність і можливості поєднання продуктів харчування.

Ґрунти в Україні переважно родючі та дуже родючі (Додаток К). Як результат, частка сільськогосподарських угідь є однією з найвищих у світі. Те саме стосується і посівних площ. Найвищий рівень розораності сільськогосподарських угідь у лісостеповій та степовій зонах - 80-90%, а найнижчий - у польських та карпатських горах, де величезні площі зайняті природними пасовищами. Пасовища також зустрічаються в сухих степових районах на півдні та південному сході. Таким чином, українці споконвіку харчувалися продуктами рослинництва і тваринництва.

Різноманітність рослинної їжі, що споживається в Україні, такої як зернові, бобові, овочі, фрукти, ягоди та гриби, в основному пов'язана зі сприятливими кліматичними та природними умовами. На початку ХХ століття

розвинулося тваринництво і збільшилося споживання м'ясних продуктів, в основному у вигляді сала та жиру. Тому основними стравами в національному раціоні є різні борошняні та круп'яні страви, овочі, мед, сало і м'ясо. Найпоширенішими фруктами в національному раціоні є яблука, груші, сливи, вишні та червона смородина. Сільськогосподарські продукти є поширеними.

Хліб відіграє особливу роль у раціоні харчування українців: з різних видів борошна, умов приготування, способів приготування тіста та форм. Окрім хліба, з борошна випікали коржі, пончики, пироги, млинці та оладки. Пироги досі залишаються улюбленими стравами українців, так само як і картопля, капуста, горох, квасоля, свіжі фрукти та сир, пристосовані до українського клімату.

Багато страв в українській кухні готують з прісного тіста, завареного в окропі. Вареники з різними начинками, такими як сир, картопля, капуста, квасоля, вишні та інші фрукти, є однією з таких страв, що стала національним символом української кухні. Вони вважаються однією з найхарактерніших страв українського кулінарного доробку.

Овочеві страви (картопля, капуста, буряк, цибуля, часник, огірки, морква, гарбуз і помідори) та бобові (квасоля, горох і навіть квасоля в карпатських селах) займають важливе місце в традиційному раціоні українців, або як гарніри, або як самостійна страва зі смальцем. Найпопулярнішою овочевою першою стравою є борщ (буряковий, зелений, холодний). Картопляні страви урізноманітнюються додаванням молока, масла, сала, м'яса, зелені та інших овочів. Серед інших традиційних страв - тушкована капуста, січеники, буряк, салат з капусти та моркви, зрази та драники.

У склад приправ та спецій, які найчастіше використовуються в українській кухні, входять цибуля, червоний перець, кріп, аніс, м'ята, часник, кмин, любисток, дудник, чебрець, лавровий лист і кориця (для десертів). Українці широко використовують оцет як приправу до різноманітних страв. Головною особливістю української кухні є те, що вона базується на свіжих інгредієнтах [6].



Гастрономічний туризм динамічно розвивається в Україні. Найбільш показовими прикладами є винні маршрути (Рис. 1.9) та зелений гастрономічний туризм (Додаток Л).



Рис. 1.9. Дорога вина та смаку Придунайської Бессарабії

Серцем зеленого гастрономічного туризму в Україні є західна частина країни, зокрема Закарпатська область. Туроператори вже організовують тури української, циганської, німецької, словацької та угорської кухні, де відвідувачі не лише кушують незвичні страви, а й вчать їх готувати. В Україні є місця, де можна продегустувати вино в середньовічних замках, наприклад, замок «Паланок» у Мукачеві, Ужгородський замок та інші. Маршрути винного туризму також стрімко розвиваються в Карпатах.

Львів, одне з найстаріших міст України, що відрізняється унікальним колоритом та атмосферою, вважається одним із найбільш розвинених регіонів України у сфері гастрономічного туризму. Тут регулярно влаштовують різноманітні фестивалі та ярмарки, а місцева влада докладает зусиль для приваблення туристів та популяризації історії та культури міста.

Тернопільська область характеризується тісним зв'язком кількох українських культур. Завдяки цьому туристи можуть насолоджуватися кулінарними та мистецькими шедеврами. Автентичну чорничну наливку можна скуштувати лише в Чернівцях, а ресторани міста пригощають своїх клієнтів сливовицею міцністю близько 60 градусів.

На півдні України, в Бессарабії та Закарпатті, є туристичний маршрут під назвою «Дорога смаку та вина». Це винний та гастрономічний маршрут, який поєднує найкращих виробників вина, традиційних страв та напоїв і пропонує туристам можливість ознайомитися з процесом виробництва.

Одеса є неофіційною єврейською столицею України. Одеська кухня справді різноманітна, а її слава поширюється по всьому світу. Великою популярністю користуються винні тури з дегустацією одеських вин і коньяків на винзаводах «Французський бульвар» і «Шабо».

Але не тільки на півдні і заході країни можна порадувати мисливців за смаком. У Харківській області існує туристичний проект «Шлях вина і смаку Слобожанщини». Його мета - розвиток гастрономічного туризму на Слобожанщині. Концепція проекту базується на існуючих традиціях виноробства, ремесел та гастрономічних брендів у Чугуєві (Рис. 1.10).



Рис. 1.10. Карта розповсюдження гастрономічного туризму за регіонами України

Завдяки новій їжі та напоям мандрівники запам'ятовують свої подорожі яскравіше. Однак у багатьох випадках мандрівники обмежуються лише екскурсіями містами. Тому для популяризації цього виду туризму в Україні було створено гастрономічний путівник «Дорогами гурманів. 100 крафтових туристичних місць в Україні». Місія проекту - розвивати гастротуризм в Україні та поширювати знання про місцевих крафтових виробників. У путівнику представлено 100 крафтових виробників, серед яких вино, сир, мед,

пиво, м'ясо, овочі, фрукти, равлики та устриці. Мандрівники можуть організувати екскурсії та дегустації на кожній локації, зустрітися з фермерами та побачити на власні очі, як виготовляються органічні продукти. Гастрогід поділений на п'ять умовних розділів: «Південь», «Карпати», «Захід», «Схід» та «Центр і Північ».

Важливо відзначити, що Міністерство культури та інформаційної політики України спільно з Державним агентством розвитку туризму (ДАРТ) та відомими українськими шеф-кухарями розробило стратегію популяризації етнічної кухні до 2022 року. В рамках цієї стратегії було оголошено про маніфест на користь відродження української кухні, популяризацію її на міжнародному рівні, дослідження нових методів приготування старовинних страв та розвиток гастрономічного туризму в Україні. За цим проектом працюватиме близько 30 провідних шеф-кухарів та дослідників.

Засновники маніфесту пропонують всім українським шеф-кухарям об'єднатися і створити автентичну українську гастрономічну спільноту та співпрацювати з шеф-кухарями з усього світу. Учасники проекту наголошують на необхідності відродження та збереження українських рецептів, технік і технологій, популяризації української кухні серед рестораторів та інвесторів. В рамках проекту буде визначено специфічні регіональні кухні, створено кошик продуктів та страв для їх просування на міжнародному рівні, а також розроблено відповідну рекламну кампанію.

### *Висновки до 1 розділу*

Всі регіони України можуть розвивати гастротуризм. Кожен регіон має свою унікальну місцеву кухню та напої. Крім того, туристів може приваблювати не лише кухня, а й культурна спадщина українського народу. Очікувані результати включають збільшення кількості в'їзних та внутрішніх туристів, подовження туристичного сезону та пожвавлення діяльності малих і середніх підприємств [26].

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ**

### **2.1. Передумови розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті**

В останні роки сфера відпочинку, розваг і туризму стала одним з найбільш перспективних секторів в економіці та бізнесі. Більшість розвинених країн активно конкурують між собою в боротьбі за туристів, покращуючи якість існуючих заходів і придумуючи нові, тим самим розвиваючи відносно молодий і перспективний сектор туристичного бізнесу - гастрономічний туризм. Це дуже популярний тренд, який продовжує набирати обертів.

Гастрономічними турами можна насолоджуватися цілий рік. Деякі місця навіть краще відвідувати поза сезоном, наприклад, виноробні, де виробляють оливкову олію, або збором трюфельів восени. У цей же час часто організовуються гастрономічні фестивалі та кулінарні шоу. Ці заходи та дегустації можна відвідати індивідуально або у складі туристичної групи.

Останніми роками спостерігається зростання популярності та інтересу до кулінарії серед населення, включаючи телевізійні програми, майстер-класи для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також кулінарні уроки для дітей, які пропонують деякі ресторани. Багато людей вирушають у кулінарні тури по всьому світу (Додаток М). Проте мало хто знає, що не обов'язково витратити багато грошей, щоб поїхати за кордон. В Україні проживає так багато етнічних груп, що навіть найвибагливіший турист може провести час захоплююче і цікаво [27].

Згідно з етнографічними дослідженнями, українська кухня налічує понад 4 000 рецептів різних страв з використанням м'яса (особливо свинини), риби, овочів, яєць і молочних продуктів.

Івано-Франківська область має власну гастрономічну ідентичність. Кулінарні особливості Прикарпаття є унікальним та цікавим туристичним ресурсом, який при належній рекламі може сприяти збільшенню туристичного потоку як з-за кордону, так і в межах країни. 79% асоційованих членів Всесвітньої туристської організації вважають гастрономічні події найважливішим елементом свого туристичного продукту (Рис. 2.1). Після них послідовні гастрономічні маршрути, заняття з кулінарії та майстер-класи (62% опитаних відповіли позитивно), продовольчі ярмарки з місцевими продуктами (59%) і відвідування ринків та виробників (53%). Менше популярною серед пропозицій гастрономічного туризму є відвідини музеїв (12%) [28].

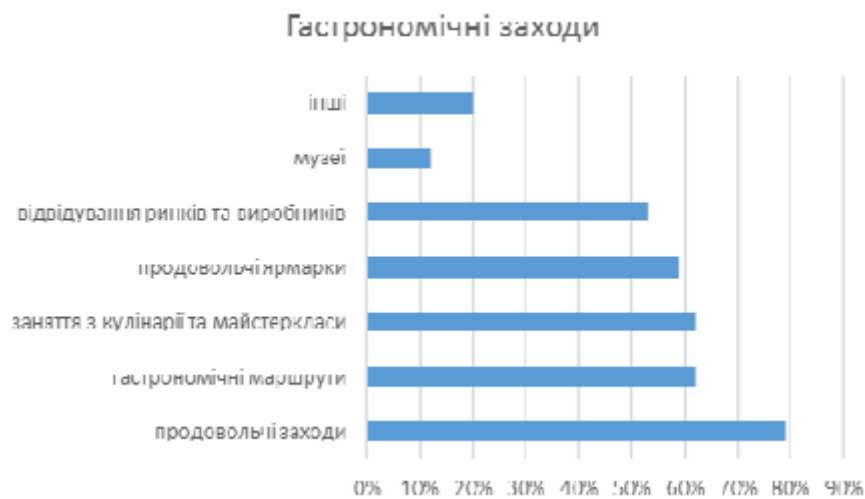


Рис. 2.1. Гастрономічні заходи

Оскільки гастрономія почала відігравати важливу роль у виборі туристичних destinations, гастрономічна пропозиція, заснована на якісній місцевій кухні, збільшилася, створивши окремий ринок від туристичних destinations. розширилася і сформувався окремий ринок гастрономічного туризму.

10 червня 2017 року світ вперше відзначив Національний день гастрономічного туризму (National Food Tour Day).

Глобальна асоціація гастрономічного туризму визнала значний потенціал розвитку цієї сфери. З'явилася Асоціація гастрономічних міст світу Delice, яка об'єднує понад 20 регіональних міст і столиць з власними

кулінарними традиціями. Учасники цієї організації організовують різноманітні гастрономічні свята. Члени асоціації розглядають ресторани та кейтерингові послуги як невід'ємну складову ідентичності регіону. Вони відіграють ключову роль у формуванні якості життя та туристичного образу регіону, а також є гарантом добробуту населення.

За останні роки змінилася культура харчування, прискорився темп життя і все більше людей харчуються поза домом. Світ постійно звертає увагу на їжу, з'являються особливі підходи до її споживання. Все це призвело до активного розвитку гастрономічного туризму. Фактори, що сприяють розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті, дуже складні за своєю структурою та функціональними взаємозв'язками, а тому мають свої особливості [7].

Завдяки своєму багатому гастрономічному потенціалу Івано-Франківська область є одним з провідних регіонів України з точки зору розвитку туризму в цілому та гастрономії зокрема. Враховуючи історичні та етнокультурні особливості регіону, особливої уваги заслуговує галицька кухня, яка поєднує в собі гуцульську, опільську, бойківську та покутську кухні.

Дослідники розрізняють наступні групи чинників, які мають вплив на розвиток гастрономічного туризму на Прикарпатті (Табл. 2.1):

1) Соціально-економічні фактори:

- чисельність населення та загальна економічна ситуація в країні;

2) Закони, нормативні акти та правова база у сфері туризму та гостинності:

- наявність ресурсної бази;
- екологічний стан регіону;
- стан розвитку аграрного сектору та харчової промисловості;

3) Стан розвитку аграрного сектору та харчової промисловості:

4) Розвиток культури та народних традицій:

- статевий, віковий та професійний склад населення;

– розвиток інфраструктури (наявність транспортних мереж, місць для тимчасового проживання, закладів громадського харчування тощо).

5) Політика

6) Релігія.

Табл. 2.1. Класифікація факторів розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті

Групи факторів	Види факторів	Напрями впливу
Статичні	Культурно-історичні	Історичне минуле Розвиток культури Народні традиції
	Географічні	Вигідне географічне положення Туристичні ресурси Комфортний клімат Екологічний стан території
Динамічні	Економічні	Економічна стабільність Доходи населення Розвиток інфраструктури
	Політико-правові	Політична стабільність Міжнародні відносини Візовий режим
	Соціальні	Туристичні потреби і мотивації Рівень освіти і культури Якість життя населення Поширення небезпечних хвороб
	Демографічні	Відтворення населення Система розселення населення Склад населення

Кулінарна спадщина, добре розвинена інфраструктура, фермерські господарства з місцевими продуктами, гастрономічні події та щорічні фестивалі, різноманітні ресторани є сприятливими факторами для розвитку гастрономічного туризму в регіоні Прикарпаття. Загалом, в Україні є відповідні передумови для розвитку гастрономічного туризму завдяки гастрономічним особливостям нації та регіону [8].

## 2.2. Аналіз динаміки розвитку та структури гастрономічного туризму на Прикарпатті

Формулювання стратегії розвитку має велике значення для туристичної галузі регіону. Стратегічною метою розвитку туризму в регіоні є створення гастрономічних туристичних продуктів, які є конкурентоспроможними на туристичному ринку та здатні найкращим чином задовольнити потреби

туристів. Саме тому були заохочено у проведенні таких зборів та нарад щодо розвитку гастротуризму в регіоні Прикарпаття.

2 вересня 2020 року відбулися збори членів-засновників громадської спілки «Дорога смаку Прикарпаття» з метою об'єднання виробників традиційних страв, закладів харчування, розміщення та інших операторів туристичного бізнесу Івано-Франківської області для створення однойменної мережі гастрономічних маршрутів (Рис. 2.2).



Рис. 2.2. Емблема проекту «Дорога смаку Прикарпаття»

«Дорога смаку Прикарпаття» є частиною проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні», який спрямований на створення національної мережі гастрономічних маршрутів – «Дорога вина та смаку України».

Метою проекту є запровадження системи географічного маркування у виноробстві та місцевому виробництві продуктів харчування на всій території України. Реалізація проекту забезпечить впровадження системи управління якістю та приведення українського законодавства у відповідність до європейського (Додаток Н).

Метою дороги є інтеграція пропозиції виробників традиційних місцевих продуктів, у тому числі харчових продуктів із зареєстрованими зазначеннями походження (географічними зазначеннями), у систему туристичного ринку та



створення нової гастрономічної туристичної пропозиції, орієнтованої на гастрономічні традиції Гуцульщини, Бойківщини та Покуття [29].

Мета полягає у впровадженні системи географічних позначень для виноробства та виробництва місцевих продуктів харчування на всій території України. Це сприятиме встановленню контролю за якістю та гармонізації українського законодавства з європейським. Система географічних позначень зробила багато продуктів всесвітньо відомими, таких як шампанське, коньяк, сир рокфор та пармезан. В Україні статус продукту з географічним зазначенням (захист зазначення походження) вже отримали Гуцульська овеча бриндзя (Рис. 2.3), Гуцульська коров'яча бринза, Херсонський кавун, Мелітопольська черешня, також знаходяться на завершальній стадії реєстрації, вино з Бессарабії та Закарпаття, готуються до реєстрації закарпатський мед.



Рис. 2.3. Свідоцтво про реєстрацію географічного зазначення гуцульської овечої бриндзі

Основною метою проекту Комісії є сприяння розвитку сільських територій в Україні. У даному випадку це досягається шляхом підвищення конкурентоспроможності місцевих виробників, диверсифікації виробництва та розвитку сільського туризму [30].

«Гастрономічні маршрути» - це інноваційний туристичний продукт в Україні, який підтримує виробників географічних зазначень та традиційних продуктів, захищає та примножує біорізноманіття та культурну спадщину місцевих громад, забезпечує диверсифікацію виробничої діяльності в сільській місцевості шляхом комплексного розвитку сільськогосподарського виробництва та туризму, додаткові фінансові надходження від туристів та інвесторів, ймовірно, сприятимуть розвитку сільських територій.

Виходячи з міжнародного досвіду, гастрономічні маршрути можна поділити на кілька типів: «винні маршрути», «смакові маршрути», «винні та смакові маршрути» тощо. Ці шляхи є інструментами для розробки та комерціалізації еногастрономічних маршрутів як туристичних продуктів. Цей досвід розвитку еногастрономічного туризму використовується в Україні.

Пілотні проекти «Дороги Вина та Смаку Придунайської Бессарабії», а також «Дороги Вина та Смаку Закарпаття», та «Дороги смаку Прикарпаття» створили дестинації еногастрономічного та гастрономічного туризму, окремі місця та конкретні маршрути, стандартизували їх та залучили до їх розвитку широку громадськість, розробляння ефективних механізмів взаємодії між бізнесом та владою. Надання технічної допомоги місцевим виробникам, ресторанам для просування місцевої кухні, закладам розміщення та іншим потенційним учасникам гастрономічних маршрутів, а також розробляння пропозиції гастрономічного туризму та її маркетингове позиціонування.

У 2021 році в Івано-Франківській області почали розробляти новий маркований гастрономічний маршрут, який пропонує скуштувати улюблені страви Івана Франка та Лесі Українки.

На Верховинщині запровадили гастрономічний тур, який прокладає шляхи українських творців. Під час екскурсії можна скуштувати страви, що

були улюбленими у Івана Франка, Параски Плітки-Горицвіт та Станіслава Вінценза.

За інформацією Івано-Франківської обласної адміністрації, гастромаршрут включає місця у Верховинському районі та Івано-Франківському, пов'язані з шістьма видатними постатями української літератури: Лесею Українкою, Станіславом Вінчензом, Параскою Плиткою-Горицвіт, Іваном Франком, Петром Шекерик-Дониківим та Гнатом Хоткевичем.

Також повідомляється, що бюджет проекту «Гастрономічний маршрут» становить 632 000 гривень. Проект реалізується Верховинською сільською радою та громадською спілкою «Гастрономічний маршрут Прикарпаття» за підтримки Українського культурного фонду та Агенції розвитку туризму [31].

У тому ж році у Карпатських горах України стартував культурний проект «Гуцульські сирні плаї». Проект передбачає створення мережі туристичних маршрутів гірськими стежками в долині, де збереглися багатовікові традиції сироваріння, фестивалів та кулінарії (Додаток П).

Окрім культурно-туристичної складової, проект також спрямований на підтримку місцевих громад, адже розвиток туризму сприяє економічному зростанню та підприємництву в українських Карпатах.

Вже того року щонайменше 13 об'єктів у Закарпатській та Івано-Франківській областях були включені до культурно-туристичного маршруту. Головні з них - гірські фермерські господарства, які були визнані виробниками гуцульської овечої бринзи та гуцульської коров'ячої бринзи, перших в Україні сирів з географічними зазначеннями. Маршрут також включає дегустаційний зал та музей гуцульської бриндзи [32].

В основних пунктах маршруту будуть розміщені карти (Рис. 2.4). Детальна інформація та контактні дані про кожен з пунктів будуть включені до путівника.



Рис. 2.4. Логотип «Гуцульські сирні плаї»

Уздовж маршруту будуть розміщені інформаційні вказівники, які допоможуть відвідувачам дістатися до різних DESTINAЦІЙ та будуть позначені логотипом «Гуцульські сирні плаї».

### 2.3. Дестинації гастрономічного туризму на Прикарпатті

Івано-Франківськ, разом з іншими сусідніми містами, є колискою галицької кухні. У сімейному ресторані «Світлиця Мулярових» можна скуштувати автентичні галицькі страви, такі як андрути, цвіклі, курячу роляду, пструг, печене ябко, каву мелянж, галицький борщ, засипану капусту, лазанки, мізерію та багато інших. Для туристів назви страв, а також їхні смаки є привабливими та інформативними (Рис. 2.5).



Рис. 2.5. Обкладинка книги на честь відомої кулінарки пані Мулярової

У місті є ресторан швидкого харчування «Паляниця. Кухня Галини», який фокусується на модернізованій галицькій кухні через поєднання старовинних рецептів, місцевих делікатесів та сучасної подачі.

Гуцульщина розташована у східній частині українських Карпат і охоплює найпопулярніші туристичні напрямки. Через гірський рельєф основу харчування складають продукти тваринництва, і туристам пропонують такі молочні продукти, як коров'ячий та овечий сир, бринза, вурда, будз та гусянка. Тут можна скуштувати традиційний банош з бринзою, грибами та шкварками, грибну юшку, крученики та гуцульську випічку. Гуцульську кухню можна скуштувати в ресторанах, зокрема в колибах, на туристичних маршрутах, на полонинах, на фестивалях і в приватних сільських туристичних комплексах. Наприклад, у Верховині є 18 гірських полонин, включаючи Кринту, Луковицю та Діл, де відвідувачі можуть скуштувати традиційні страви та назбирати ягід і грибів. У музеї «Хата-стая» відвідувачі можуть побачити і скуштувати весь процес приготування гуцульських страв [33].

Гуцульщина є гастрономічною скарбницею, і тут розроблено низку гастрономічних маршрутів, таких як дегустаційний тур Косівщиною («Смакуємо на Косівщині»), що передбачає відвідування туристично-рекреаційних об'єктів, ферм зеленого туризму, козиних сироварень та еко-ферм, форелевих господарств. Відвідувачі також можуть побувати на Перці, одній з наймальовничіших полонин у Карпатах, маршруту «Смачна Яремчанщина», відвідати сироварню, продегустувати карпатські молочні продукти на ринку «Вурда-маркет» та взяти участь у гастрономічних майстер-класах. У селі Микуличин на полонині Горган відродилася степова ферма, де виробляють козячий делікатесний сир. Маршрут також включає карпатські ягоди, хвою, варення з меду та інші кондитерські вироби, а унікальна Микуличинська пивоварня пропонує гастрономічне розмаїття [9].

Ще однією особливістю Івано-Франківської області є бойківська народність. Бойки - одна з найбільших і самобутніх етнічних груп, що зберігає свою унікальну, архаїчну культуру та гастрономічні традиції. Раціон бойків

характеризується простими та оригінальними стравами, приготованими з місцевих продуктів (Рис. 2.6). Це мандибурка, затірка, стиранка, ошипок, киселиця, чир, вареники з різними начинками та мачанка, різноманітні грибні страви, вуджене м'ясо, марцьовий, пшоняний, вівсяний борщі, росорянка, охляп, голопас, шух, лемішка, колотник. Можна скуштувати різні рідкі страви, в тому числі капустак та юшки. Унікальний маршрут «Смак Бойківщини» розроблений на Бойківщині Івано-Франківської області, де туристи відвідують різні місця, де можна зібрати та скуштувати органічні продукти, сир, ягоди, чорниці, гриби, відвідати сільські зелені зони, вівчарські та козячі ферми, медоварні, сироварні, рибні господарства, рибальські промисли та пасіки.



Рис. 2.6. Автентична бойківська кухня

Передгір'я та рівнини Івано-Франківської області представлені Покуттям та Опіллям. На відміну від гірських етнічних районів, це родючі чорноземи, де вирощують фруктові дерева, ягоди, виноград, зернові, овочі, м'ясо та молочні продукти. Для регіону характерна складна термічна обробка продуктів, яка зберігає смак і робить їх соковитими. Тут готують борщ, запечену зупу, джур, капустак, кулешу, саламаху, малаї, шупеню, росільницю, пересіпанці, мандибурку, гарбузову кашу, студенець, кров'янку, голубці, палюшки, борщ з вушками, вареники, капусту з салом, голубці, капустак, борщ з салом, штруделі та узвар. У Рогатинському районі подають логазу, запіканку, бобов'яник, обвуглені буряки та пшоняні млинці.

У Івано-Франківській області проводяться різноманітні фестивалі з метою просування гастротуризму. Серед них можна виділити такі заходи, як «Міжнародний гуцульський фестиваль» у липні в місті Яремче, «Карпатський простір» у травні в місті Івано-Франківськ, «Бігус» у травні в місті Калуш, «Полонинське літо» у червні у селі Верхній Ясенів, «Меди Прикарпаття» у липні в місті Івано-Франківськ, «Станіславська мармуляда» у липні в місті Івано-Франківськ, «Свято бойківського меду і ремесел» у серпні в місті Долина, «Свято винограду та вина» у серпні в місті Івано-Франківськ, «Медовий Спас» у серпні в місті Коломия, «Вареник-fest» у серпні в місті Калуш, «Свято сливи» у серпні у селі Надорожна, «Хліб&сир фест» у вересні в місті Івано-Франківськ, «Покутське яблуко» у вересні в місті Снятин, «Долина Органік-Фест», Фестиваль капусти «Подяка Богу за врожай» у жовтні в Тлумацькому районі, «Бульбяні пироги Бойківські» у жовтні в селі Старий Мізунь, Долинському районі.

З метою розвитку гастрономічного туризму та промоції гастрономічних атракцій регіону створено систему організованих гастрономічних маршрутів відповідно до стандартів ЄС - Громадську спілку «Дорога смаку Прикарпаття». Асоціація об'єднує виробників ремісничих виробів регіону, які включені до туристичних маршрутів та путівників. В рамках діяльності спілка організовує гастрономічні тури, такі як «гастрономічні мандрівки слідами літературних героїв» та екскурсії на крафтові виробництва [10].

Розвиток гастротуризму потребує співпраці між державою, виробниками, ресторанами та туристичними агенціями. Серед ресторанів, які просувають гастротуризм в Івано-Франківську, - «Шпіндель», «Світлиця Мулярових», «Десятка», «Надія», «Хата Багата», «Традиція». В області діє проект «52 вікенди», в рамках якого розробляються гастрономічні маршрути та буклети про найкращі гастрономічні місця регіону.

Гастротуризм у регіоні просувають туристична агенція «Надія», яка пропонує низку турів до гастро-локацій, таких як «Вікенд у Бойків», «До Роксолани в Опілля», туристична агенція «Мандрівочка», мережа

туристичних компаній «Йо», що працює у Буковелі, Верховині, Воловці, Микуличині, Косові та Яремче, яка пропонує цікаві тури з дегустаціями. Однак розвиток гастротуризму потребує збільшення частки туроператорів, які пропонують гастрономічні продукти з Івано-Франківської області, чіткої маркетингової стратегії просування гастрономічних маршрутів та розробки карт, додатків і дорожніх знаків з гастрономічними об'єктами. Очікується, що скоординовані зусилля всіх компонентів допоможуть гастротуризму в Івано-Франківській області розвиватися як перспективному, прибутковому та популярному напрямку [11].

Прикарпаття також славиться своїми фермами з виробництва сирів і має власне гасло – «За сирами до Карпат».

Не так давно в Яворові, що на Косівщині, відкрилася гуцульська сироварня. Там відвідувачі можуть не лише скуштувати справжній гуцульський сир, але й дізнатися про історію створення цього смачного продукту.

Місцевий фермер зі своєю родиною заснував сироварню. На початку він мріяв стати юристом, але згодом переконався в перспективах розвитку сільського господарства. Бізнес почав функціонувати, коли вони побудували ферму та придбали перший поголів'я овець і кіз. Щоб виробляти якісний та смачний продукт, господарі вивчали досвід подібних господарств у Румунії.

Фермерське підприємство «Еко Карпати» (Рис. 2.7). Адреса: Івано-Франківська область, селище Долина, вулиця Обліски, 70.



Рис. 2.7. Продукція ферми «Еко Карпати»



Ферма «Еко Карпати» вже має постійних клієнтів і великий ринок збуту. Це одне з небагатьох місць, де можна скуштувати українські брі та плісняві сири. Починаючи виробляти натуральний козячий сир, Ігор Небилович, голова ферми «Еко Карпати», перейняв досвід швейцарських та французьких сироварів. Це стало початком розведення альпійських та зааненських кіз і виробництва високоякісного сиру та кисломолочних продуктів.

З весни до осені кози пасуться на природних пасовищах в українських Карпатах, а взимку їх годують сіном і концентрованими кормами. Саме тут виробляють сир з козячого молока. Ферма обладнана доїльними установками. Вся продукція виготовляється з пастеризованого молока. Спеціалізується на виробництві твердих і м'яких сирів.

Швейцарський сировар Карлос Марбах, який приїхав в «Еко Карпати» в рамках волонтерської програми, навчив виготовляти якісну продукцію та поділився своїми рецептами. Варто зазначити, що більшість сирів тут виготовляють з козячого молока.

Ферма «Зелений гай». Адреса: Івано-Франківська область, село Микуличин, уч. Горби. Козячий сир, виробництво молока та екскурсії - основні завдання ферми. Хата Василя Яремчука знаходиться у селі Микуличин, а ферма - у холмському степу. Фермер на практиці показав, як можна ефективно відродити степове господарство, розводячи породистих кіз та започаткувавши бізнес з виробництва делікатесних сирів (Додаток С). Туристи, які відпочивають у Карпатах, приїжджають в Яремче або відвідують Буковель, можуть відвідати козячу ферму, щоб побачити процес виробництва козячого сиру і молока, замовити екскурсії, майстер-класи з сироваріння, дегустації сиру і, звичайно ж, купити сир.

На сучасній фермі, де утримують кіз, переробляють молоко, виробляють і дозрівають сир, відвідувачі можуть насолодитися приголомшливим краєвидом Карпатських гір, поспілкуватися з пастухами, продегустувати молоко і взяти участь у процесі виготовлення козиного сиру на полонині Горгани.

Господарство ТМ «Кузишин» (с. Середній Угринів). Адреса: с. Середній Угринів, Калуський район, Івано-Франківська область. На фермі Володимира Кузишина виробництво починається зі збору свіжого ранкового молока. Це робиться за допомогою СОК «Угринівський молочний шлях» у двох селах на заході України, Старий Угринів та Середній Угринів. Ці села розташовані за 20 км від найближчого міста, що дозволяє коровам вільно пастися на багатих пасовищах і отримувати якісне молоко. Наступним етапом є переробка молока та виробництво сиру: за день виготовляється один або, рідше, два види сиру. На цьому етапі Кузишин спеціалізується на виробництві трьох видів сиру. По-перше, молоді розсільні сири, такі як бринза; потім сири проволоне, такі як сулугуні, моцарела та качокавалло; і, нарешті, найвибагливіші сири, ті, яким приділяється найбільше уваги, любові та часу: Чеддер та Карпатський Пармезан.

Музей сироваріння та народних промислів Гуцульщини «Хата-стая» розташований за адресою: вулиця Жаб'євський потік, місто Верховина, Івано-Франківська область, 78700. Тут представлена стая - це типова гуцульська сироварня з казаном на вогнищі. В такій хаті-стайні пастухи протягом літнього сезону виготовляють лугові сири, такі як будз, вурда та бринза. У музеї «Хата-стая» у Верховині відвідувачі можуть спостерігати цей процес особисто, а також брати участь у роботі з виробництва сиру та інших традиційних гуцульських страв [34].

### *Висновки до 2 розділу*

В Україні гастротуризм стикається з низкою проблем. Тим не менш, цей вид туризму є дуже перспективним, враховуючи багатий гастрономічний потенціал України, різноманітність гастрономічних традицій та інтерес туристів до гастрономічних турів. Туристи прагнуть дізнаватися про культуру та історію. Українська кухня багата і різноманітна, і регіон має свої особливості, які впливають на розвиток гастрономічного туризму.

### **РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ**

#### **3.1. Зарубіжний досвід розвитку гастрономічного туризму**

Кожна країна і кожна етнічна група має свою кухню і свої гастрономічні традиції. Офіційно вважається, що гастрономічний туризм з'явився у 1998 році. Приблизно в цей час новий термін «кулінарний туризм» був зареєстрований у відділі етнокультурних досліджень Державного університету Боулінг-Грін у США. Це дало поштовх широким дослідженням науковців з усього світу. А в 2006 році в США було створено Міжнародний інститут кулінарного туризму. Однак ґрунт для американського прориву в цьому питанні підготували італійці. Саме італійці першими вирішили залучити потік туристів до своєї країни, створюючи різні спільноти за інтересами під знаком гарної їжі.

Гастрономічний туризм означає подорожі, спрямовані на вивчення виробництва, приготування та смакування місцевих страв і напоїв, а також освоєння кулінарних звичаїв різних культур. Гастрономічний туризм є засобом самовираження, за допомогою якого мандрівники створюють образ певної країни.

Сьогодні гастрономічний туризм добре організований у таких європейських країнах, як Чехія, Угорщина та Шотландія. У світі відомі гастрономічні напрямки таких країн, як Іспанія, Франція, Італія, Греція, Бельгія, Португалія, США (особливо долини Напи і Сономи в Каліфорнії), Бразилія, Перу, Мексика, Нова Зеландія, Південна Африка, Австралія та Чилі, Малайзія, Японія, Індонезія, Балі, Китай та Сінгапур [12].

Гастрономічні туристи представлені такими категоріями людей:

- туристи, які втомилися від регулярного огляду визначних пам'яток;

- туристи, які хочуть урізноманітнити свій раціон;
- гурмани;
- туристи, чия робота пов'язана із вживанням їжі;
- представники туристичних агентств, які зацікавлені у створенні власних гастротурів.

Інтерес до кулінарного туризму зростає все більше і більше з кожним роком. Найбільшого поширення він зазнав у Великобританії та Перу. Великою популярністю користуються добре відомі винні тури до Франції та Болгарії (Додаток Т), з прогулянками виноградниками, збором винограду та дегустацією вин. Сирні тури до Нідерландів, Швейцарії та Італії, де можна продегустувати найкращі сири та відвідати сирні ярмарки, фестивалі та багато іншого [35]. Топ-5 популярних гастрономічних турів у світі для гурманів подано в Табл. 3.1.

Табл. 3.1. Топ-5 гастрономічних турів світу для справжніх гурманів

Країна	Характеристика
Осака, Японія	Завдяки сучасному тренду правильного харчування і величезній популярності сашімі й суші, вивчення ринків і ресторанів Осаки є одним із найкращих гастрономічних турів. Це японське місто може похвалитися найсмачнішими закладами в країні. Не забудьте спробувати такояки (круглі оладки з восьминога) і кусикацу (котлетки у фритюрі).
Барселона, Іспанія	Після того, як El Bulli потрапив до газетних шпальт як найкращий ресторан у світі, рейтинг Барселони у списку популярних гастрономічних турів відразу зріс. Більшість таких гастротурів передбачають також відвідування популярного ринку Бокерії, обхід кращих барів тапас, ресторанів високої кухні та віддалених кулінарних закладів де-небудь у глибокій провінції.
Сингапур	Лоточники з вуличною їжею – це приголомшливий досвід, який неодмінно має бути включений до списку must visit кожного гурмана. У Сингапурі такі майданчики буквально заставлені невеликими кіосками, де продають надзвичайно смачні й недорогі страви. Повітря тут наповнене ароматами екзотичних спецій і національних продуктів із усієї Південно-Східної Азії. Варто обов'язково спробувати лакшу, кокосовий суп на основі каррі з товстою рисовою локшиною. Але найкраще йти на полювання за їжею у знаменитий гастрономічний тур Makansutra Food Safari.
Кейптаун, Південна Африка	Лонг Стрит, основна вулиця міського району Сіті Боул, переповнена різноманітними етнічними ресторанчиками та великими барами. Тут є індійський ресторан Masala Dosa й африканський ресторанчик Zula. Туристам також пропонують прекрасний гастрономічний тур Food of the Cape для вивчення малайської кухні та прогулянки районом Бо-Каап. Ще одне улюблене місце гурманів – мальовничий прибережний міський район Кемпс-Бей.
Буенос-Айрес, Аргентина	Країна знаменита своїми стравами із яловичини, тому Буенос-Айрес – це істинний рай для любителів біфштексів, адже найсмачніше їх готують лише тут. Яловичина на грилі вважається національною їжею, а поціновувачі м'яса потішать себе, вирушивши у біфштексний тур під назвою Parrilla. Усім, хто прагне сповна відчутися смакове розмаїття Аргентини, варто обрати гастрономічний тур закладами Буенос-Айреса First Culinary Walking Tour (перша піша кулінарна прогулянка).

Водночас європейських гастрономічних гігантів підтримують Індія, Таїланд і Південна Корея. Попит на гастрономічний туризм зростає в Латинській Америці, особливо в Перу та Мексиці. Не випадково 2-й Глобальний форум Всесвітньої туристичної організації ООН з гастрономічного туризму відбувся саме в Лімі.

Гастрономічний туризм має велике значення для економіки, створюючи інфраструктуру та нові робочі місця, зберігаючи культурні традиції країни і

навіть відроджуючи відсталі регіони. Слід також пам'ятати, що ЮНЕСКО визнала гастрономію частиною історичної та культурної спадщини людства. Світовий ринок гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів США, а кількість країн з гастрономічними туристичними маршрутами зростає з кожним роком. Інтерес до гастрономічних турів пояснюється не лише тим, що люди втомилися від традиційного туризму. Люди віддають перевагу такому виду відпочинку, бо втомилися від напівфабрикатів і хочуть спробувати свої улюблені страви у власній країні.

Гастрономічні мандрівники готові долати тисячі кілометрів, щоб скуштувати екзотичні страви та напої (Додаток Ф). Найбільшими шанувальниками такого типу подорожей є: німці, британці, американці та японці. Італійці активно приваблюють гастрономічних туристів. Гастрономічна спадщина Італії налічує близько 5 000 типових страв, які готуються за традиційними рецептами щонайменше 25 років.

На Апеннінському півострові виробляють 1438 видів хліба та макаронних виробів, 764 види шинки та 472 види сиру. Багато продуктів сертифіковані:

1. DOP (позначення походження).
2. IGP (захист географічного походження).
3. STG (гарантія традиційного репрезентативного продукту).

Така різноманітність природно сприяє розвитку еногастрономічного туризму в Італії, прихильників якого з кожним роком стає все більше, як серед іноземних туристів, так і серед італійців.

За даними Італійської туристичної ради, щонайменше 10% туристів відвідують Апеннінський півострів, щоб взяти участь у гастрономічних і винних турах.

Дві третини британців при виборі місця відпочинку стверджують, що гастрономічні та винні можливості певною мірою впливають на їхнє рішення щодо місця проведення відпустки. Вони відповіли, що не впевнені, чи хотіли б поїхати у відпустку в одне і те ж місце. І жителі Туманного Альбіону не

виняток. Попит на гастрономічний туризм є, і він зростає не лише серед «золотого мільярда» [13].

Популярні напрямки для смачних подорожей включають:

- країни зі специфічною національною кухнею. Європейські країни, особливо Італія та Франція, залишаються кулінарними трендсеттерами.

Однак розвинені азійські країни, такі як Японія, Китай і Таїланд, наслідують їхній приклад. Це пов'язано не тільки з їхньою екзотичністю, але й зі зростаючим економічним і політичним впливом.

- регіони, що славляться своїми продуктами Франції, наприклад, Бордо, Бургундія і Шампань (новатори у виноробстві);
- найвідоміші ресторани Франції нагороджені зірками Мішлен та міжнародними рейтингами (рис. 3.1);



Рис. 3.1. Нагорода зірка Мішлен

- в Італії, наприклад, «La Pergola» (Рим), в Японії «Kodji» (Токіо), у Великобританії «Fet Duck» тощо;
- деякі компанії стали світовими лідерами у виробництві конкретної продукції. Швейцарська шоколадна фабрика «Alprose», німецькі пивоварні «Etal» та «Andex», швейцарська сироварня «Gruyère».

І сьогодні багато сучасних мандрівників хочуть не лише скуштувати найкращі страви регіональної кухні, але й дізнатися про технології їх

виробництва. Наприклад, у виноробні «Graycliff Bahamas Barrels» у Нассау, Багамські острови, відвідувачі використовують автентичні інструменти та обладнання для створення власних персональних купажів вина, які вони самі розливають у пляшки та етикетують. У Гватемалі, давньому серці культури майя, директор з розвитку туристичних продуктів Еріка Гільермо каже, що інтерес до місцевої кухні регіону зростає, і мандрівники тепер хочуть відвідати села і навчитися традиційним методам приготування їжі самостійно. Це приклад дуже популярної тенденції експериментальних подорожей, які не лише надають мандрівникам практичні знання, але й приносять пряму економічну вигоду місцевому населенню (Табл. 3.2).

Табл. 3.2. Актуальні гастрономічні тури за кордоном

Тур	Характеристика	К-сть днів	Ціна, \$
<b>1. Гастрономічний тур Перу</b>	Відвідування Ліми, Куско, Мачу-Пікчу. Дегустація креольської кухні, дегустація страв із м'яса альпаки, м'яса морської свинки, страви "Севіче" із сирої риби, маринованої в цитрусовому соку, що подається зі шматочками холодної солодкої картоплі "камоте" або кукурудзою	7 днів	3250
<b>2. Віскі-тур Шотландією</b>	Единбург, відвідування Дафтауна і заводу з виробництва віскі Гленфілд-дік, виробника бочок Бондарні Спейсайд, о. Айлі та дегустація віскі Islay Malt Whisky, відвідування заводів з виробництва віскі Бомор і Лафройг	8 днів	3000
<b>3. Винний тур Іспанією</b>	Відвідування Барселони, Мадрида, Севільї (виноробні регіони Вілья-франка-дель-Пенедес, Рібера-дель-Дуеро, Херес де ла Фронтєра)	8 днів	2700
<b>4. Винний тур Чилі</b>	Відвідування Сантьяго, Майпо, найвідомішого виноробного регіону Чилі, Мауле, відомого білими сортами Семільйон, Совіньйон блан і червоним Каберне Совіньйон	5 днів	2500
<b>5. Гастрономічний тур Казахстаном</b>	Дегустація м'ясних страв	5 днів	2500
<b>6. Гастрономічний тур Італією</b>	Мілан, Турин, Бароло, Алба, Акви, Мілан (Бароло, відвідування містечка і відомого виноградно-виноробного господарства Marchesi di Barolo, полювання за трюфелем)	8 днів	2030
<b>7. Винно-гастрономічний тур Угорщиною</b>	Відвідування винних районів Егер і Токай, Вишеград, Сентендре	5 днів	1800
<b>8. Винний тур Францією</b>	Бордо, Сент-Емільйон із відвідуванням виноградників, Марго, Коньяк (Шато-Марго)	4 дні	1400

Всесвітня туристична організація (ЮНВТО) та Баскський кулінарний центр (ВСС) спільно організували 5-й Всесвітній форум ЮНВТО з гастрономічного туризму, який відбувся 2-3 травня 2019 року в конференц-центрі Kursaal в Доностії Сан-Себастьян, Іспанія. Форум відбувся за підтримки Міністерства промисловості, торгівлі та туризму Іспанії, Уряду Баскської автономної спільноти, Регіональної ради Гіпускоа та міста Доностія. Повертаючись до своїх витоків у Сан-Себастьяні, п'ятий Форум зібрав зацікавлених осіб у сфері туризму та гастрономії, включаючи міністрів туризму, представників національних та регіональних туристичних адміністрацій, шеф-кухарів, підприємців та науковців [14].

### 3.2. Розробка практичних рекомендацій вдосконалення гастрономічного туризму на Прикарпатті

Останніми роками гастрономічний туризм в Україні досить впевнено розвивається. Свідченням цього є різноманітні кулінарні фестивалі, що проводяться в країні, де відвідувачі можуть скуштувати страви різних куточків світу та країни загалом (Додаток X). Такі «смачні» заходи приваблюють багатьох туристів і стали важливою частиною програми відпочинку. Крім того, гастрономічні тури організуються протягом літніх місяців, і це підтверджується збільшенням туристичних потоків.

Українська кухня - одна з найбагатших і найцікавіших у світі. Згідно з багатьма етнографічними дослідженнями, українська кухня налічує понад 4 000 рецептів, серед яких різноманітні м'ясні страви, переважно зі свинини, овочі, яйця, риба та молочні продукти. В українському меню незмінно присутні борошняні страви, такі як вареники, млинці, галушки, пампушки, бабки, зрази та оладки. Існує також широкий асортимент випічки, включаючи пироги, маківники, паски, тістечка та вергуни.

Українська кухня, як і інші кухні з багатою історією, значною мірою є регіональною. Подекуди вона зливається з кулінарними традиціями інших країн. Зокрема, на Буковині відчувається вплив турецької кухні, на Поділлі - польської, на Гуцульщині - угорської, а в деяких регіонах - східної кухні Слобожанщини [36].

Найвідомішим інгредієнтом в Україні є сало. Борщ так само відомий, як італійські спагеті, французький соус або японські суші.

Існує понад 50 різновидів українського борщу, і кожен регіон має свій власний рецепт - волинський, чернігівський, полтавський, сільський, дніпровський, галицький, львівський тощо. До рецептури українського борщу входить понад 20 різних продуктів, які надають йому багатого і неповторного смаку, соковитості та аромату.



Національними алкогольними напоями для українців є вино, домашні настоянки і, звичайно ж, знаменита горілка. Медова горілка з перцем широко відома в усьому світі, але її рецепт винайшли українці. Рецепт винайшли українці, які навіть поєднують суперечливі аромати для створення дуже гармонійного смаку.

В Україні вже добре розвинені унікальні та автентичні гастрономічні тури та фестивалі, що є передумовою для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках.

В Україні є величезний ресурсний потенціал, який може привабити гастрономічного туриста, зокрема регіон Прикарпаття. Однак сьогодні цей вид туризму перебуває на початковій стадії розвитку. Це пов'язано з низкою проблем, які гальмують розвиток гастрономічного туризму (Рис. 3.2).



Рис. 3.2. Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні

Не можна обійти увагою COVID-19, який відбився на туристичній галузі світового масштабу і призвів до серйозних втрат для України. А також наші недоброзичесні «сусіди» та повномасштабне вторгнення в нашу країну, через яке багато українців вимушені покинути свої домівки.

На підставі аналізу розвитку гастротуризму в Україні виявлені можливості та загрози за допомогою SWOT-аналізу (Табл. 3.3).

Табл. 3.3. SWOT - аналіз гастротуризму в Україні

<b>Сильні сторони</b>	<b>Слабкі сторони</b>
<p>Різноманітні кліматичні зони та їх спеціалізація на виробництві специфічних продуктів.</p> <p>Багата історико-культурна спадщина для відродження стародавніх рецептів та способів приготування вишуканих страв.</p> <p>Унікальні кулінарні традиції та звичаї в регіональному аспекті.</p> <p>Наявність туристичних атракцій та рекреаційних ресурсів.</p> <p>Багатонаціональний склад населення країни з відповідними кулінарними традиціями.</p> <p>Розвиток сфери виробництва і переробки сільськогосподарської продукції.</p>	<p>Відсутність розвинутої туристичної інфраструктури у багатьох регіонах країни.</p> <p>Недосконалість рекламної та маркетингової стратегії на зовнішніх та внутрішньому ринках.</p> <p>Відсутність централізованого підходу до розвитку гастротуризму в Україні.</p> <p>Недостатній рівень стимулювання залучених регіональних виробників продуктів харчування до сфери гастротуризму.</p> <p>Недостатня фінансова підтримка для розвитку гастротуризму зі сторони держави.</p> <p>Дефіцит кваліфікованих кадрів у сфері гастротуризму.</p> <p>Невідповідність якості пропонованих послуг міжнародним стандартам та високому рівню цін.</p>
<b>Можливості</b>	<b>Загрози</b>
<p>Брендування регіональної кухні та позиціонування на міжнародному ринку гастротуризму як унікального виду рекреації.</p> <p>Становлення традицій різноманітних гастрономічних фестивалів, проведення тематичних регіональних святкових заходів.</p> <p>Створення привабливого туристичного іміджу України на зовнішніх ринках за рахунок популяризації гастротуризму.</p> <p>Формування єдиної інформаційної бази та реєстру гастрономічних маршрутів.</p> <p>Розвиток продуктової номенклатури для гастротуризму.</p> <p>Соціально-економічний розвиток сільської місцевості.</p> <p>Створення музеїв їжі, дегустаційних залів, відновлення фабрик та заводів, які виготовляють продукти харчування і як результат створення нових робочих місць.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Високе конкурентне середовище серед придатних дестинацій для формування гастрономічних турів.</li> <li>- Зниження платоспроможності та якості життя населення в кризові періоди.</li> <li>- Високий рівень зношення об'єктів туристичної інфраструктури.</li> <li>- Цінові ризики для суб'єктів туристичної діяльності на розвиток нового виду туризму.</li> <li>- Нерентабельність туристичного потоку через низький рівень доходів.</li> <li>- Низький рівень інвестиційної привабливості туристичної сфери.</li> <li>- Вплив пандемії та карантинних обмежень на активізацію розвитку внутрішнього гастротуризму.</li> </ul>

Насправді, навіть жителі України не знають про потенціал гастрономічного туризму, тобто про існування концептуальних ресторанів, гастрономічних свят і фестивалів, кулінарних центрів і маршрутів. У багатьох випадках гастрономічні туристичні дестинації відомі лише місцевому населенню, а мешканці сусідніх населених пунктів та областей не знають про їхнє існування [15].

Таким чином, висновок може бути наступним: для просування гастрономічного туризму в Україні та створення конкурентоздатного продукту на міжнародному ринку корисно використовувати зарубіжний досвід у цій галузі.

Основні заходи для покращення гастрономічного туризму в регіоні Прикарпаття включають:

- розширення мережі етнічних кафе, ресторанів і дегустаційних залів, а також створення гастрономічних музеїв та інших об'єктів, спрямованих на задоволення потреб та інтересів гостротуристів(це може включати стимулювання підприємців до відкриття нових закладів, надання фінансової підтримки або спрощення процедур реєстрації та ліцензування);
- поліпшення системи освіти, підготовки та перепідготовки фахівців передбачає розробку спеціалізованих курсів і програм, спрямованих на підвищення кваліфікації у сфері гастрономічного туризму, та обов'язкових практичних занять у процесі професійної підготовки гастрономічних кадрів, а також: створення програм підтримки місцевих виробників та фермерів, що вирощують та виробляють продукти для гастрономічної сфери (це може включати надання консультацій з покращення якості продукції, навчання маркетинговим стратегіям та організацію спільних рекламних заходів);
- підтримка гостротуризму на міжнародному рівні передбачає активне просування його на світовому туристичному ринку через видання фахової літератури, путівників, буклетів та календарів;
- проведення гастрономічних фестивалів, семінарів, конференцій та майстер-класів, присвячених національним гастрономічним традиціям (такі заходи привернуть увагу як місцевих мешканців, так і туристів, і дозволять їм оцінити різноманіття та унікальність місцевих страв);
- розповсюдження реклами про країну та її гастрономічний туризм за допомогою інтернет-мереж;

- організація та проведення тематичних, розважальних, культурно-просвітницьких заходів, фестивалів, виставок та свят з метою підтримки гастрономічного туризму (Додаток Ц);
- проведення соціологічних, аналітичних, вимірювальних, сенсорних, маркетингових та гігієнічних досліджень з метою оцінки якості та придатності гастрономічної продукції;
- залучення місцевих та регіональних органів влади, створення спеціальних інспекцій, видача сертифікатів відповідності та ліцензій, з метою просування та підтримки розвитку гастрономії в кожному регіоні;
- налагодження міжнародної співпраці з ключовими країнами для популяризації національних кулінарних традицій.

Однією із засобів популяризації та більш захопливої подорожі гастрономічними куточками Прикарпаття є інноваційна ідея квест-мандрівки. Ця послуга включає відвідування спеціально обраного кількох об'єктів з екскурсійною програмою, що містить сюжетну лінію та різні завдання, такі як головоломки та ігри. Учасники мандрівки знайомляться з конкретними об'єктами та кушують автентичні страви, використовуючи свої знання, спостереження та спілкування з іншими учасниками.

Квест-екскурсія має кілька функцій, які сприяють просуванню гастро мандрівки: створення нових цікавих маршрутів, ознайомлення з історичним матеріалом, активізація комунікативної взаємодії та знайомство з кулінарною спадщиною місцевого населення.

Отже, різноманітні нововведення в гостротуризмі можуть стати однією з технологій привертання туристів в Україну, зокрема на Прикарпаття [37].

### 3.3. Економічна оцінка ефективності запропонованих шляхів вдосконалення розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті

Сьогодні гастрономічний туризм є одним з найперспективніших секторів розвитку туристичного ринку і являє собою вид спеціалізованого туризму, пов'язаний з ознайомленням і вивченням кулінарних традицій різних народів. З точки зору організатора туризму, гастрономічні тури дають змогу ознайомитися з унікальним мистецтвом приготування місцевих страв.

Гастрономічні тури передбачають знайомство з місцевими продуктами харчування, традиціями їх споживання, кулінарними техніками, а також участь у фестивалях і культурних заходах (Рис. 3.3).



Рис. 3.3. Кількість гастрономічних фестивалів в регіонах України

Основні проблеми, пов'язані з просуванням гастрономічного туризму, пов'язані з великою територією України і, зокрема, відсутністю координації дій учасників ринку. Просування українських делікатесів рідко підкреслює їхню унікальність. Багато регіонів України просувають схожі продукти, такі як сир, вино, мед, соління та трав'яні чаї. Хоча кожен регіон України є унікальним, існує широке розмаїття продуктів, які могли б стати його гастрономічною візитівкою.

Для вирішення основних проблем розвитку гастрономічного туризму необхідно створити єдину інформаційну базу та правильно реалізувати

рекламну кампанію, орієнтовану на пошук продуктів та ідентифікацію гастрономічної унікальності кожного регіону держави. Наразі активний інтерес до гастрономічного туризму проявляють як представники бізнесу, так і влада [16].

Розвиток гастротуризму сприяє вирішенню цілого ряду соціально-економічних проблем, включаючи:

- поповнює місцеві бюджети на основі сплати податків підприємницькими структурами (як приклад: експорт меду з України за 11 місяців 2020 року досяг рекордного рівня - 69,8 тис. тон на загальну суму 117,5 млн доларів США (попередній рекорд був встановлений у 2017 році - 67,8 тис. тон (Рис. 3.4);

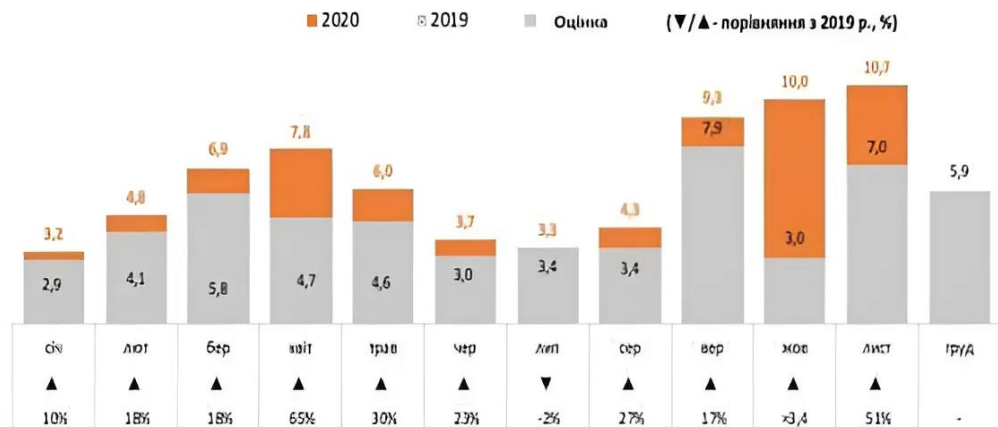


Рис. 3.4. Експорт українського меду в 2019-2020 рр., тис. тон

- сприяє розвитку не лише регіонів, а й сільських територій, оскільки найкращим місцем для розбудови кулінарного туризму є аутентичні села та їх неповторна атмосфера;
- створює нові можливості працевлаштування для представників різних вікових категорій у місцях розташування гастротуристичних об'єктів;
- розширює знання громадськості про місцеві кулінарні традиції;
- привертає увагу освічених та екологічно свідомих туристів, які поважають місцеві культурні спадщини, своє здоров'я та відпочинок;

- покращує репутацію України на міжнародному ринку туристичних послуг;
- сприяє розвитку інфраструктури ресторанного сектору.

Автентичні, специфічні, регіональні особливості в гастрономії є одним з основних факторів, які можуть привернути увагу туристів. Тому наступним кроком ефективного розвитку гастрономічного туризму на досліджуваній території має стати створення візуального матеріалу, що ілюструє гастрономічні особливості регіону (Додаток Ч). Наприклад, гастрономічної карти досліджуваних адміністративних районів. Потрібно створити таку гастрономічну карту для Івано-Франківської області, одного із західних регіонів України.

Майбутнє цієї карти буде визначатися тенденціями та необхідністю побудови інформаційної системи. Така гастрономічна карта полегшила б туристам пошук бажаних гастрономічних закладів, а учасникам бізнес-процесу - конкуренцію між собою. Потреба у створенні такої карти пов'язана з тим, що зараз люди отримують більшу частину інформації через електронні пристрої. Зокрема, мандрівники покладаються на додатки та інтернет при плануванні своїх подорожей та під час самих подорожей.

Картографування можна здійснювати за допомогою такого програмного забезпечення, як *Gastronomy Map* - повноцінної інформаційної системи, розрахованої на велику кількість користувачів. Також можна розробити серію віртуальних турів, щоб виявити інтереси потенційних туристів і заохотити їх відвідати місцевість та придбати місцеві продукти. Віртуальний тур - це серія з декількох панорамних фотографій, об'єднаних разом, між якими можна переглядати і візуально переміщатися за допомогою спеціальних переходів і взаємодіяти з об'єктами, що входять до складу зображення, для отримання додаткової інформації. Віртуальні тури - це ефективний маркетинговий інструмент, який дозволяє потенційним споживачам побачити продукт або послугу в особливий спосіб. Вони створюють для глядача «ефект занурення» - яскравий візуальний образ, що запам'ятовується - і надають максимально

повну інформацію про продукт або послугу. Віртуальні тури та панорами є одними з найефективніших і найпереконливіших способів представлення інформації на сьогоднішній день [38].

Таким чином, Прикарпаття має великий потенціал як дестинація для гастрономічного туризму. Соціально-економічний розвиток гастрономічного туризму підтримується різноманітними факторами, такими як транснаціональний характер регіону, наявність різноманітних ресурсів, розвинена інфраструктура та розвиток сільського господарства. Для досягнення успіху в цій сфері важливо активізувати промоцію гастрономічних можливостей досліджуваної території та співпрацювати з місцевими туристичними операторами з метою створення нових гастрономічних атракцій та формування гастрономічного бренду Прикарпаття.

### *Висновки до 3 розділу*

Наразі інфраструктура гастрономічного туризму в Україні потребує розширення. Це означає, що необхідно збільшити кількість кафе та ресторанів по всій країні, створити гастрономічні музеї та дегустаційні зали.

Розвиток гастрономічного туризму можливий завдяки активній державній підтримці, створенню сприятливого інвестиційного середовища та привабливості іноземних інвесторів. Динамічний розвиток гастрономічного туризму стримується низкою факторів і потребує нагального вирішення, а також у свою чергу сприяє вирішенню цілого ряду соціально-економічних проблем. Виявлення та визначення чіткого алгоритму вирішення проблем розвитку гастрономічного туризму в Україні є основою для подальших досліджень.



## ВИСНОВКИ

В останні кілька років гастрономічний туризм активно розвивається як серйозний туристичний напрямок. Гастрономічний туризм є невід'ємною частиною систем гостинності в усьому світі, і туристи автоматично стають його споживачами, коли подорожують за кордон. У той час як взаємодія з іноземною культурою вимагає значних зусиль, таких як вивчення мови та політичної системи, гастрономічний туризм характеризується своєю відкритістю та доступністю, що уможливорює особисте сприйняття навіть під час короткострокового перебування.

Гастротуризм приваблює групи туристів з різними смаками і допомагає їм дізнатися про традиції країни, познайомитися з місцевим населенням та культурно-історичною спадщиною. Україна має високий потенціал для розвитку гастрономічного туризму не лише завдяки своїй культурній та історичній спадщині, а й тому, що українська кухня добре відома. Україна має широке розмаїття національних страв та делікатесів, які є цікавими для всіх туристів, що бажають випробувати щось нове та краще пізнати Україну. Таким чином, Україна пропонує наступні можливості.

Україна має потенціал стати провідним напрямком гастротуризму. Обираючи відпочинок, туристи звертають увагу на ці важливі фактори. У цьому відношенні гастрономічне розмаїття є конкурентною перевагою України [39].

На сьогоднішній день, інфраструктура гастротуризму в Україні потребує розширення. Щоб забезпечити фундаментальний розвиток гастрономічного туризму, необхідна державна підтримка, створення сприятливого інвестиційного клімату та залучення іноземних інвесторів.

В сучасних умовах розвитку ринку туристичних послуг України, зокрема в регіоні Прикарпаття, спостерігається така динаміка у розвитку гастрономічного туризму: стабільність у розвитку; зростання ролі та значення

культурної спадщини; акцент на якість; характер подорожей; кооперація; мотивація є ключовою концепцією для розробки та створення продуктів і послуг у гастрономічному туризмі.

Під час дослідження виявлено основні проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в країні. Основні проблеми включають роздрібненість і локалізацію туристичного бізнесу по регіонах через відсутність ефективної централізованої координації, недоліки в адміністративній системі та зайву бюрократизацію процесу, недостатню здатність розвивати нові туристичні пропозиції, нестачу кваліфікованих кадрів та утруднення з привабленням міжнародних інвестицій.

Можливості для розвитку гастрономічного туризму в Україні включають: організацію та проведення тематичних культурно-мистецьких, розважальних, культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок та свят на підтримку гастрономічного туризму; організацію та проведення соціологічних, аналітичних, вимірювальних, сенсорних, маркетингових та гігієнічних досліджень щодо якості та відповідності гастрономічної продукції; залучення місцевих та регіональних органів влади; сприяння та підтримка розвитку гостротуризму в різних регіонах, створення спеціальних інспекцій, видача сертифікатів відповідності та ліцензій, налагодження міжнародного співробітництва з провідними країнами світу; популяризація національних кулінарних традицій.

Таким чином, гастрономічний туризм є важливим елементом для сталого розвитку українського туристичного сектору і може принести значні економічні та соціальні вигоди учасникам туристичного ринку. Динамічний розвиток цього виду туризму стримується низкою факторів, які потребують нагального вирішення. Виявлення та визначення чіткого алгоритму вирішення проблем розвитку гастрономічного туризму в Україні є основою для подальших досліджень.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. – К.: Наукові праці НУХТ, 2012. – 128-132 с.
2. Гапоненко Г. І., Парфіненко А. Ю., Шамара І. М. Організація сільського зеленого туризму: підручник для студентів спеціальності «Туризм». - С: ПФ «Видавництво «Університетська книга»», 2021. - 300 с.
3. Архіпов В. В., Є. І. Іваннікова Готельно-ресторанний сервіс: Особливості культури та традицій харчування народів світу. - К.: Атіка, 2005. - 216 с.
4. Божук Т.І., Прокопчук Л.А. Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку. – Л.: VI міжнар. наук.-практ. Конф., 2011.– 171-177 с.
5. Басюк Д.І., Бадещенкова К.С. Дослідження винного туризму в Україні. Збірник наукових праць. – К.: 2014. - 48-56 с.
6. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Актуальні проблеми. – К.: Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – 112–118 с.
7. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро–2012. – К., Географія та туризм, 2011. – 100–115 с.
8. Волошин І.М., Матвійчук Л.Ю. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. – Л.: ІВВ Луцького НТУ, 2018. - 340 с.
9. Жирак Л.М. Івано-Франківськ - туристичний бренд Прикарпаття. - Причорноморські економічні студії: 2020. - 144-149 с.
10. Рутинський М., Ткаченко Н., Біда Ю.С. Бренди фестивального туризму України. Туристичний бренд як фактор формування позитивного іміджу України на світовому ринку: збірник матеріалів Всеукраїнської науково-

- практичної конференції (м. Львів, 14 березня 2019 р.). Львів : ЛІЕТ, 2019. - 31–35 с.
11. Сапеляк О.А. Харчування Покутян. Народознавчі зошити: 2017. - 136-153 с.
  12. МакКерчер, Б. Окумус, Ф., Окумус, Б. Гастрономічний туризм як життєздатний сегмент ринку. - Журнал подорожей Маркетинг туризму: 2008. - 137—148 с.
  13. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. Інвестиції: практика і досвід: 2017. - 32-37 с.
  14. Басюк Д.І., Антоненко І.Я., Арпуль О.В. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики. - В: ПП «Едельвейс і К»: 2017. – 21-26 с.
  15. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. -К.: Філософські нариси туризму: 2005. — 223—233 с.
  16. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. Торгівля і ринок України: 2016. – 27-32 с.
  17. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. Т.С. Кукліна: вебсайт. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення: 11.03.2024).
  18. Гастрономічний туризм. Івано-Франківська обласна державна адміністрація: вебсайт. URL: <https://www.if.gov.ua/turizm/gastronomichnij-turizm> (дата звернення: 11.03.2024).
  19. World Food Travel Association: вебсайт. URL: <https://www.worldfoodtravel.org/about-us> (дата звернення: 11.03.2024).
  20. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму. Офіційне джерело: вебсайт. URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення: 12.03.2024).

21. Гастрономічний туризм: поняття та особливості. Турказка: вебсайт. URL: <https://tourkazka.com/hastronomichnyy-turyzm-ponyattya-ta-osoblyvosti/> (дата звернення: 13.03.2024).
22. Гастрономічний туризм: через їжу до культури: вебсайт. URL: <https://theoutlook.com.ua/article/6337/gastronomichnij-turizm-cherez-jzhu-do-kulturi.html> (дата звернення: 13.03.2024).
23. Глобальна асоціація гастрономічного туризму. Офіційне джерело: вебсайт. URL: <https://www.globalfoodtourism.com> (дата звернення: 13.03.2024).
24. Гастрономічний туризм в світі. Чим цікавий та як все влаштовано: вебсайт. URL: <https://lowcost.ua/what-is-food-tourism/> (дата звернення: 13.03.2024).
25. Подорожувати зі смаком. Як в Україні розвинений гастротуризм: вебсайт. URL: <https://investory.news/podorozhuvati-zi-smakom-yak-v-ukraini-rozvinenij-gastroturizm/> (дата звернення: 14.03.2024).
26. Проект «Дороги гурманів». Офіційне джерело: вебсайт. URL: <https://dorogygurmaniv.com/> (дата звернення: 14.03.2024).
27. Можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складника туристичної діяльності. Географія та туризм: вебсайт. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/finogeeva.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/finogeeva.htm) (дата звернення: 19.03.2024).
28. Всесвітня туристська організація. Офіційне джерело: вебсайт. URL: <https://www.worldfoodtravel.org/about-us> (дата звернення: 21.03.2024).
29. На Івано-Франківщині створили «Дорогу смаку Прикарпаття». Мережа гастрономічних маршрутів: вебсайт. URL: <https://iftravel.com.ua/news/view/457/> (дата звернення: 21.03.2024).
30. Українські географічні зазначення. Офіційне джерело: вебсайт. URL: <https://gi-ua.com/pershi-ukra%dl%97nski-gz/> (дата звернення: 21.03.2024).
31. Гастротуризм: на Прикарпатті створять маршрут з улюбленими стравами Івана Франка та Лесі Українки: вебсайт. URL: <https://agro->

[business.com.ua/agrobusiness/item/22498-hastroturizm-na-prykarpatti-stvoriat-marshrut-z-uliublenymy-stravamy-ivana-franka-ta-lesi-ukrainky.html](https://business.com.ua/agrobusiness/item/22498-hastroturizm-na-prykarpatti-stvoriat-marshrut-z-uliublenymy-stravamy-ivana-franka-ta-lesi-ukrainky.html)

(дата звернення: 22.03.2024).

32.«Смачні» карпатські локації об'єднують у новому туристичному маршруті. «Гуцульські плаї»: вебсайт. URL: <https://agrobusiness.com.ua/agrobusiness/item/22352-smachni-karpatski-lokatsii-obiednaiut-u-novomu-turystychnomu-marshruti.html> (дата звернення:

22.03.2024).

33.«Паляниця. Кухня Галичини». У центрі Івано-Франківська відкрили заклад автентичної галицької кухні: вебсайт. URL: <https://pravda.if.ua/palyanyczya-kuhnya-galychyny-u-czenti-ivano-frankivska-vidkryly-zaklad-avtentychnoyi-galyczkoyi-kuhni/> (дата

звернення: 25.03.2024).

34.За сирами – до Карпат. Як розвивається гастротуризм на Прикарпатті: вебсайт. URL: <https://www.0342.ua/news/2487635/za-sirami-do-karpat-ak-rozvivaetsa-gastroturizm-na-prikarpatti-video> (дата звернення: 27.03.2024).

35.Conde Nast Traveller: вебсайт. URL: <https://www.cntraveller.com/> (дата звернення: 02.04.2024).

36.Найцікавіші гастротури України: вебсайт. URL: <https://ridna.ua/2016/05/najtsikavishi-hastro-tury-ukrajiny/> (дата звернення: 05.04.2024).

37.Українські кухня. Кулінарні традиції: вебсайт. URL: <http://traditions.in.ua/kukhnia> (дата звернення: 09.04.2024).

38.Дорога смаку Прикарпаття презентувала гастрономічні родзинки: вебсайт. URL: <https://iftourism.com/news/article/doroga-smaku-prikarpattya-prezentovala-gastronomichni-rodzinki> (дата звернення: 14.04.2024).

39.Їжа під охороною ЮНЕСКО. Які страви потрапили до списку Всесвітньої спадщини: вебсайт. URL: <https://harchi.info/blogs/san-ayt-j/produkty-ta-stravy-pid-zahystom-yunesko> (дата звернення: 19.04.2024).

## ДОДАТКИ

### Додаток А

#### Гастрономічний тур



### Додаток Б

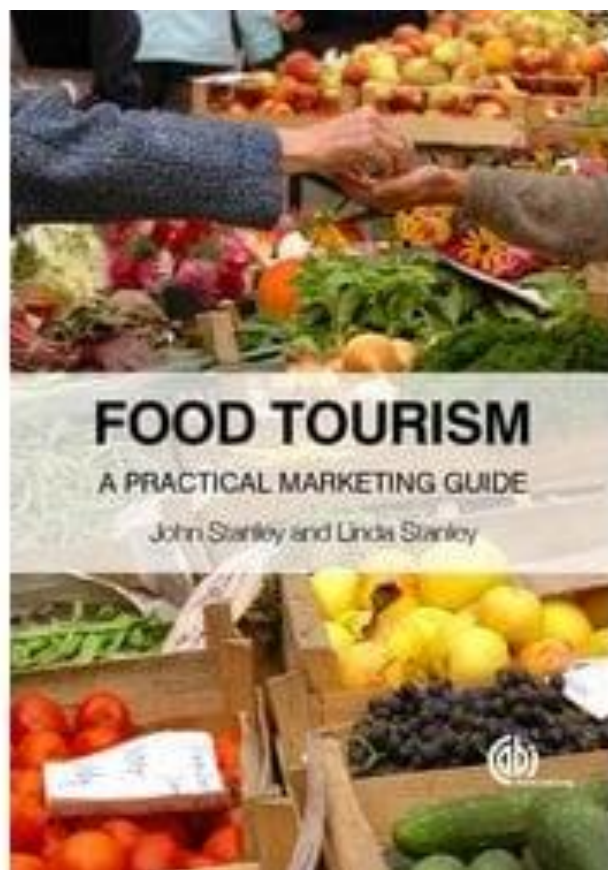
#### Зображення штучним інтелектом українського гастротуризму



## Відвідання певної туристичної дестинації у гастрономії



## Обкладинка книги про гастрономічний туризм





Етнічна ідентичність українського народу як один  
із складових гастротуризму



Святкування врожаю винограду у Франції



## Види гастрономічного туризму



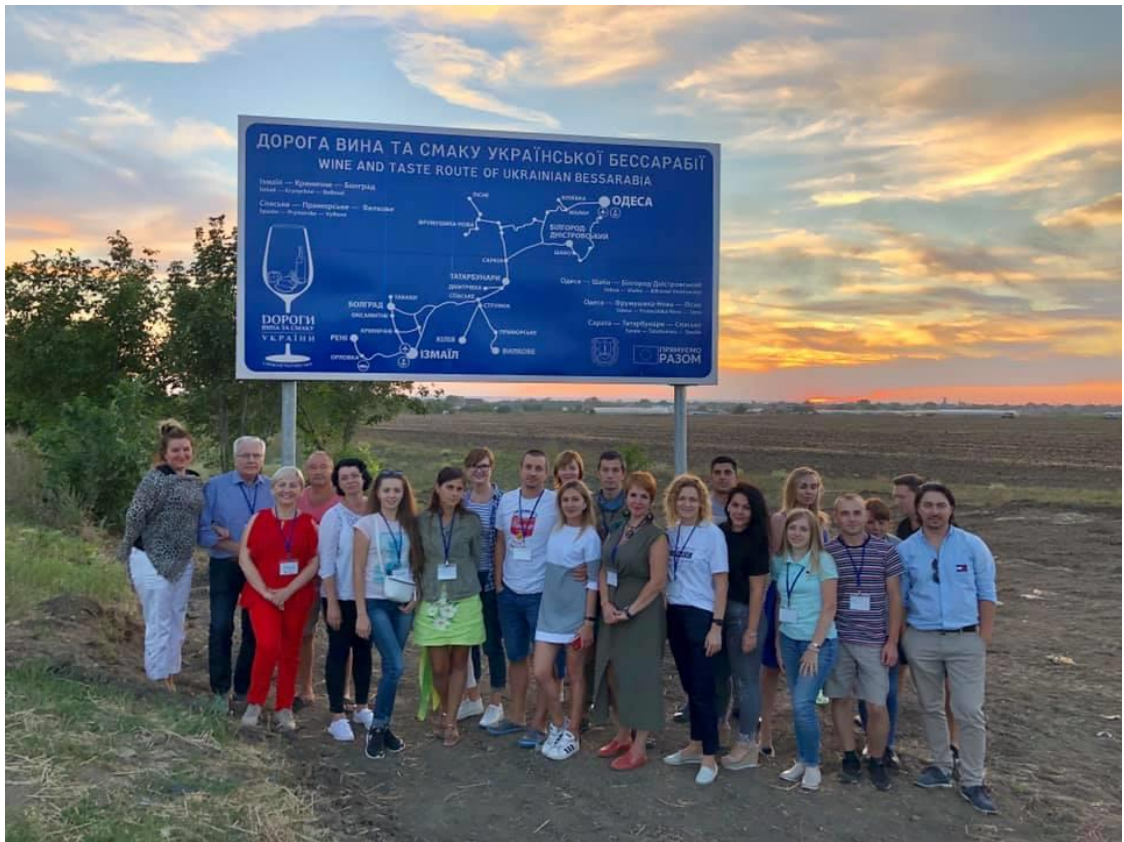
## Українська кухня



Родючість українських земель



Дорога вина та смаку української Бессарабії



## Кулінарний гастротур в Європі

Збори членів-засновників громадської спілки  
«Дорога смаку Прикарпаття»

## Додаток П

Маршрут Гуцульські сирні плаї за підтримкою  
Українського культурного фонду



## Додаток Р

«Local Farmer Fest» в Івано-Франківську



## Власник ферми «Зелений Гай»



## Гастрономічний тур до Франції



## Гатрономічні мандрівники



## Додаток Х

## Український гастрономічний фестиваль, що проводиться навесні



### Українське свято на підтримку гастротуризму



### Гастрономічна карта областей України





## РЕЦЕНЗІЯ

на кваліфікаційну роботу

«Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної сфери на Прикарпатті»

для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» студентки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Лисенко Софії Сергіївни

(ПП студента)

Рецензент: Кодак Андрій Олександрович

директор сім'ї ресторанів «Лейбова гора»

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

Сучасний світ туризму постійно змінюється, адаптуючись до нових вимог та потреб подорожуючих. Гастрономічний туризм є одним із найбільш важливих та швидко розвиваючих напрямів сучасної туристичної індустрії. Зазначені аспекти підтверджують актуальність теми кваліфікаційної роботи.

У першому розділі роботи послідовно та змістовно розкрито теоретичні аспекти гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку туристичної сфери.

У другому розділі кваліфікаційної роботи проведено аналіз особливості розвитку гастрономічного туризму як перспективного напрямку розвитку туристичної сфери на Прикарпатті. За результатами дослідження визначено загрози та можливості гастрономічного туризму України. Встановлено, що формулювання стратегії розвитку має велике значення для туристичної галузі регіону.

У третьому розділі роботи розкрито шляхи вдосконалення гастрономічного туризму на Прикарпатті. Для цього виділено основні заходи для покращення гастрономічного туризму в регіоні. Запропоновано однією із засобів популяризації та більш захопливої подорожі гастрономічними куточками Прикарпаття - інноваційна ідея квест-мандрівки.

Однак вважаю, що було б цікаво ознайомитись детально з ідеєю квест-мандрівки, які місця для відвідування туристами запропонувала б студентка.

Також в пропозиціях та рекомендаціях хотілось би побачити прописані гастротури по Прикарпатті.

Матеріал випускної кваліфікаційної роботи викладено послідовно і логічно. За результатами проведеного дослідження зроблено висновки та пропозиції.

Директор сім'ї ресторанів  
«Лейбова гора»



Андрій КОДАК

«04» червня 2024 р.

## Відгук

на кваліфікаційну роботу

«Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної сфери на Прикарпатті»

для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» студентки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Лисенко Софії Сергіївни

(ППП студента)

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туристичної сфери на Прикарпатті. Предметом – гастрономічна спадщина, кулінарні традиції та потенціал Прикарпаття як привабливої гастрономічної дестинації для туристів. Під час дослідження студенткою виявлено основні проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в країні та охарактеризовано основні можливості для розвитку гастрономічного туризму в Україні, які включають: організацію та проведення тематичних культурно-мистецьких, розважальних, культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок та свят на підтримку гастрономічного туризму; організацію та проведення соціологічних, аналітичних, вимірювальних, сенсорних, маркетингових та гігієнічних досліджень щодо якості та відповідності гастрономічної продукції; залучення місцевих та регіональних органів влади; сприяння та підтримку розвитку гостротуризму в різних регіонах, створення спеціальних інспекцій, видача сертифікатів відповідності та ліцензій, налагодження міжнародного співробітництва з провідними країнами світу; популяризацію національних кулінарних традицій.

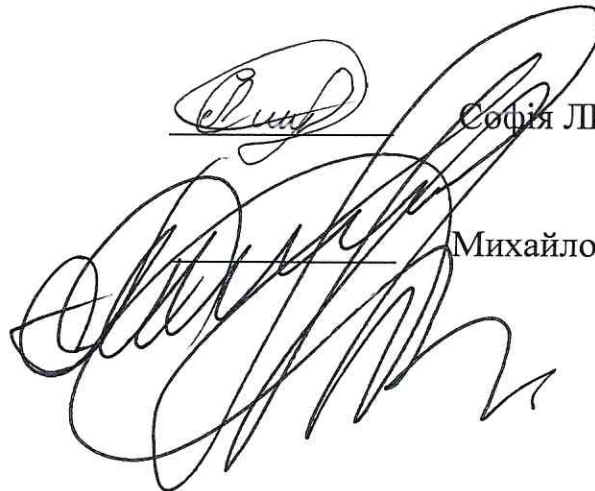
Матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою, стисло та правильно. Оформлення кваліфікаційної роботи відповідає вимогам, що поставлені перед кваліфікаційною роботою. Важливим в дослідженні є вивчення вже існуючих джерел інформації та їх опрацювання, що студентці далось важко та не в повній мірі. Календарний план виконання роботи виконано вчасно. В підсумку кваліфікаційна робота студентки допущена до захисту.

Студент



Софія ЛИСЕНКО

Науковий керівник



Михайло ПОДОЛЯН

«03» червня 2024 р.



## метадані

Заголовок

**ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ**

Автор

**ЛИСЕНКО Софія** Науковий керівник / Експерт

підрозділ

**King Danylo University**

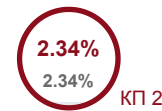
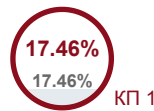
## Тривога

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		9
Інтервали		0
Мікропробіли		0
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		231

## 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

**11665**

Кількість слів

**94440**

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://dSPACE.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx">https://dSPACE.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx</a>	39	0.33 %
2	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf</a>	32	0.27 %
3	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/gaponenko2.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/gaponenko2.htm</a>	32	0.27 %
4	<a href="https://dSPACE.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx">https://dSPACE.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx</a>	32	0.27 %
5	<a href="https://otherreferats.allbest.ru/sport/01366637_0.html">https://otherreferats.allbest.ru/sport/01366637_0.html</a>	31	0.27 %

6	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf</a>	29	0.25 %
7	<a href="https://otherreferats.allbest.ru/sport/01366637_0.html">https://otherreferats.allbest.ru/sport/01366637_0.html</a>	26	0.22 %
8	<a href="https://dspace.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx">https://dspace.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx</a>	26	0.22 %
9	<a href="https://knute.edu.ua/file/MjlxNw==/6f98ea1e320092f0c6cd25d22ac3f16e.pdf">https://knute.edu.ua/file/MjlxNw==/6f98ea1e320092f0c6cd25d22ac3f16e.pdf</a>	26	0.22 %
10	<a href="https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3300114-novij-gastromarsrut-z-ulublenimi-stravami-ivana-franka-ta-lesi-ukrainki-rozroblaui-na-prikarpatti.html">https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3300114-novij-gastromarsrut-z-ulublenimi-stravami-ivana-franka-ta-lesi-ukrainki-rozroblaui-na-prikarpatti.html</a>	24	0.21 %

### з бази даних RefBooks (0.00 %)

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

### з домашньої бази даних (0.23 %)

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)	22 (3)	0.19 %
2	Гастрономічний туризм Грузії 5/23/2022 King Danylo University (King Danylo University)	5 (1)	0.04 %

### з програми обміну базами даних (0.94 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	2023Volna.pdf 5/14/2024 Odessa National Economic University (Odessa National Economic University)	28 (3)	0.24 %
2	Магістерська Шевчик.docx 12/5/2023 Zhytomyr Ivan Franko State University (ZIFSU)	20 (2)	0.17 %
3	242_Джаферова А.Ш._Коваленко Н.О. 5/27/2024 Kherson State Agrarian and Economic University (Kherson State Agrarian and Economic University)	19 (2)	0.16 %
4	ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В РЕГІОНІ (НА ПРИКЛАДІ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ) 6/21/2022 Lviv State University of Physical Culture (LSUPC)	12 (2)	0.10 %
5	Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні 5/30/2023 Kharkiv National University of Economics named after S.Kuznets (KNUE) (KNUE)	8 (1)	0.07 %
6	Світовий туризм і готельне господарство.... 12/5/2022 Lesya Ukrainka Volyn National University (Кафедра туризму та готельного господарства)	6 (1)	0.05 %
7	Колонтай С.М., Плетос С.В. _стаття.docx 3/30/2021 Publishing House "Helvetica" (Видавничий дім "Гельветика")	6 (1)	0.05 %

8	Болото К. УТ-41.docx 5/25/2023 V. N. Karazin Kharkiv National University (KKNU) (Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу - кафедра туристичного бізнесу та країнознавства)	6 (1)	0.05 %
9	Гастрономічний потенціал Українських Карпат та його вплив на підвищення туристичної привабливості краю 5/9/2024 Lviv National Agrarian University (LNAU) (ВСП «Львівський ФК ЛНУП»)	5 (1)	0.04 %

### з Інтернету (16.29 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	<a href="https://otherreferats.allbest.ru/sport/01366637_0.html">https://otherreferats.allbest.ru/sport/01366637_0.html</a>	253 (18)	2.17 %
2	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/zhyrak.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/zhyrak.htm</a>	214 (16)	1.83 %
3	<a href="https://dspace.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx">https://dspace.znu.edu.ua/jspui/bitstream/12345/12782/1/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%BC%20%D0%9B%D1%83%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.docx</a>	190 (10)	1.63 %
4	<a href="https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/950136/mod_resource/content/1/%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F%20%E2%84%96%20%D0%9E%D0%A1%D0%9E%D0%91%D0%9B%D0%98%D0%92%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%86%20%D0%93%D0%90%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9E%D0%9C%D0%86%D0%A7%D0%9D%D0%9E%D0%93%D0%9E%20%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C%D0%A3.docx">https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/950136/mod_resource/content/1/%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%8F%20%E2%84%96%20%D0%9E%D0%A1%D0%9E%D0%91%D0%9B%D0%98%D0%92%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%86%20%D0%93%D0%90%D0%A1%D0%A2%D0%A0%D0%9E%D0%9D%D0%9E%D0%9C%D0%86%D0%A7%D0%9D%D0%9E%D0%93%D0%9E%20%D0%A2%D0%A3%D0%A0%D0%98%D0%97%D0%9C%D0%A3.docx</a>	181 (15)	1.55 %
5	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2021/202.pdf</a>	147 (12)	1.26 %
6	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/gaponenko2.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/gaponenko2.htm</a>	123 (9)	1.05 %
7	<a href="https://magistr.ua/works/83/1009386/">https://magistr.ua/works/83/1009386/</a>	114 (12)	0.98 %
8	<a href="https://iftourism.com/news/article/doroga-smaku-prikarpattya-prezentovala-gastronomichni-rodzinki">https://iftourism.com/news/article/doroga-smaku-prikarpattya-prezentovala-gastronomichni-rodzinki</a>	113 (10)	0.97 %
9	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf</a>	100 (6)	0.86 %
10	<a href="http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2019/50.pdf">http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2019/50.pdf</a>	86 (7)	0.74 %
11	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/finogeeva.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/finogeeva.htm</a>	66 (6)	0.57 %
12	<a href="https://tuca.com.ua/top-7-mists-de-kupyty-syr-u-vyrobnykiv/">https://tuca.com.ua/top-7-mists-de-kupyty-syr-u-vyrobnykiv/</a>	64 (6)	0.55 %
13	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm</a>	49 (4)	0.42 %
14	<a href="https://knote.edu.ua/file/MjlxNw==/6f98ea1e320092f0c6cd25d22ac3f16e.pdf">https://knote.edu.ua/file/MjlxNw==/6f98ea1e320092f0c6cd25d22ac3f16e.pdf</a>	37 (2)	0.32 %
15	<a href="http://repository.ukd.edu.ua:8080/handle/123456789/488">http://repository.ukd.edu.ua:8080/handle/123456789/488</a>	36 (3)	0.31 %
16	<a href="https://agro-business.com.ua/agrobusiness/item/22352-smachni-karpatski-lokatsii-obiednaiut-u-novomu-turystychnomu-marshruti.html">https://agro-business.com.ua/agrobusiness/item/22352-smachni-karpatski-lokatsii-obiednaiut-u-novomu-turystychnomu-marshruti.html</a>	34 (3)	0.29 %
17	<a href="https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3300114-novij-gastromarsrut-z-ulublenimi-stravami-ivana-franka-ta-lesi-ukrainki-rozroblaut-na-prikarpatti.html">https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3300114-novij-gastromarsrut-z-ulublenimi-stravami-ivana-franka-ta-lesi-ukrainki-rozroblaut-na-prikarpatti.html</a>	33 (2)	0.28 %
18	<a href="http://4ua.co.ua/sport/vb3ac69a4c43b88421306d37_0.html">http://4ua.co.ua/sport/vb3ac69a4c43b88421306d37_0.html</a>	21 (2)	0.18 %
19	<a href="http://journals.uran.ua/swonafi/article/download/40750/37035">http://journals.uran.ua/swonafi/article/download/40750/37035</a>	20 (2)	0.17 %
20	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm</a>	14 (1)	0.12 %

## Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-------	---------------------------------------

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

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**для здобуття першого (бакалаврського)**  
**рівня вищої освіти**

на тему:

«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ  
 РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ»

**за освітньо-професійною програмою**  
**«Менеджмент готельно-ресторанного-бізнесу»**  
**Спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Здобувач: Лисенко Софія Сергіївна  
 Науковий керівник:  
 Викладач **кафедри туризму та**  
**готельно-ресторанної справи**  
 Подолян Михайло Іванович

Івано-Франківськ – 2024

### ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ	
РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ .....	6
1.1. Сутність поняття «гастрономічний туризм» .....	6
1.2. Історія розвитку та види гастрономічного туризму .....	11
1.3. Основні центри гастрономічного туризму в Україні .....	18
Висновки до 1 розділу .....	24
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ</b>	
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ	
ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ .....	25
2.1. Передумови розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	25
2.2. Аналіз динаміки розвитку та структури гастрономічного туризму на	
Прикарпатті .....	28
2.3. Дестинації гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	33
Висновки до 2 розділу .....	39
<b>РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ РОЗВИТКУ</b>	
ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОГО НАПРЯМУ	
ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ НА ПРИКАРПАТТІ .....	40
3.1. Зарубіжний досвід розвитку гастрономічного туризму .....	40
3.2. Розробка практичних рекомендацій вдосконалення гастрономічного	
туризму на Прикарпатті .....	45
3.3. Економічна оцінка ефективності запропонованих шляхів вдосконалення	
розвитку гастрономічного туризму на Прикарпатті .....	50