



УНІВЕРСИТЕТ
Короля Данила

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

Матеріали
I Всеукраїнської науково-практичної конференції

14 червня 2023 року

Івано-Франківськ-2023 р.

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

**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ
В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ
УКРАЇНИ**

*Матеріали
I Всеукраїнської науково-практичної конференції*

14 червня 2023 року

Івано-Франківськ-2023 р.

УДК 338.484:332.12(082)

П 26

Перспективи розвитку зеленого туризму в Карпатському туристичному регіоні: матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Івано-Франківськ, 14 червня 2023 року). Івано-Франківськ. Редакційно-видавничий відділ ЗВО «Університет Короля Данила». 2023. 102 с.

Prospects for the development of green tourism in the Carpathian tourist region: materials of the 1st All-Ukrainian Scientific and Practical Conference (Ivano-Frankivsk, June 14, 2023). Ivano-Frankivsk. Editorial and publishing department of ZVO «King Danylo University». 2023. 102 p.

Рекомендовано до друку Вченою радою ЗВО «Університет Короля Данила» (протокол № 11 від 30. 06. 2023 р.)

У збірнику опубліковано матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції «Перспективи розвитку зеленого туризму в Карпатському туристичному регіоні України» (14 червня 2023 року).

Усі права захищені. При будь-якому використанні матеріалів конференції посилання на джерела є обов'язковим.

ЗМІСТ

Жирак Людмила Михайлівна, ПЕРЕДУМОВИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕТНОГРАФІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	7
Коробейникова Ярослава Степанівна, ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ (ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НА ПРИКЛАДІ ВИТВИЦЬКОЇ ОТГ)	12
Мальована Оксана Григорівна, ПРИКАРПАТТЯ ЯК НЕВИЧЕРПНЕ ДЖЕРЕЛО ДИКОРОСЛИХ ПЛОДІВ, ЯГІД І ЦІЛЮЩИХ ТРАВ ДЛЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ЧАЮ	16
Горішевський Павло Анатолійович, Зінько Юрій Володимирович, Мальська Марта Пилипівна, СІЛЬСЬКИЙ ТУРИЗМ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ У ВОЄННИЙ ПЕРІОД	20
Паламарюк Марія Юріївна, ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНІ ЧИННИКИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ В БУКОВИНСЬКИХ КАРПАТАХ	24

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЛОДНИХ НАУКОВЦІВ

Бабійчук Руслан, ЕКОЛОГІЧНИЙ ТА АКТИВНИЙ ТУРИЗМ В КАРПАТЬСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ	28
--	----

Бурадчук Петро Васильович, ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ У ЗВ'ЯЗКУ З РОСІЙСЬКО- УКРАЇНСЬКОЮ ВІЙНОЮ	31
Василевич Анастасія Сергіївна, РОЛЬ ЕКОЛОГІЧНОГО ТА АКТИВНОГО ТУРИЗМУ У ЗБЕРЕЖЕННІ БІОРИЗНОМАНІТТЯ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ ТА ПІДТРИМЦІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	35
Горбак Роман Михайлович, СТРЕС І КОНФЛІКТ ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОЇ- СПРАВИ	39
Гринда Ірина Олегівна, КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО НА ПРИКАРПАТТІ ТА ЙОГО ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ	42
Гритчук Богдана Михайлівна, ГАСТРОПОТЕНЦІАЛ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ	46
Іванюк Михайло Васильович, ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ	49
Котерлин Роксолана Іванівна, АКТИВНИЙ ТУРИЗМ В РЕГІОНІ УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ	54
Луквінська Іванна Богданівна, ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРТВА	58
Луквінська Іванна Богданівна, ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАСЕЛЕННЯ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ	62

Луцька Діана, САДИБИ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ ЯК ЕЛЕМЕНТ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА ПРИКАРПАТТІ	65
Микитюк Іван, ОРГАНІЗАЦІЯ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ: ЕКСКУРСІЇ ДО ФЕРМ, УЧАСТЬ У ЗБОРІ УРОЖАЮ, КОРМЛЕННЯ ТВАРИН НА ПРИКАРПАТТІ	69
Мисів Софія Василівна, АКТИВНИЙ ТУРИЗМ	72
Мурмилюк Христина Василівна, КРАФТОВІ ВИРОБНИКИ ПРИКАРПАТТЯ	75
Остапишин Ольга Володимирівна, ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОГО СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ НА ПРИКАРПАТТІ	78
Островська Христина Романівна, ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ З УРАХУВАННЯМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ДОСВІДУ	81
Панченко О., СТВОРЕННЯ МАЙСТЕРЕНЬ ТА КРАФТОВИХ ЦЕНТРІВ ДЛЯ НАВЧАННЯ ТА ПІДТРИМКИ МІСЦЕВИХ МАЙСТРІВ НА ПРИКАРПАТТІ	86
Сурмик Данієлла, ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕТНОТУРИЗМУ В ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАДАХ ТА РЕГІОНАХ ПРИКАРПАТТЯ	89

Торованин Марія Миколаївна, ВИРОБНИЦТВО ТРАДИЦІЙНИХ КРАФТОВИХ ТОВАРІВ: ВИШИВАНКИ, КЕРАМІКА, ДЕРЕВ'ЯНІ ВИРОБИ	92
Цвілинюк Ірина Олександрівна, ПОТЕНЦІАЛ ПРИКАРПАТТЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ РІНОМАНІТНИХ КРАФТОВИХ ПРОМИСЛІВ	95
Юрчишин Інесса, САДИБИ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ ЯК ЕЛЕМЕНТ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА ПРИКАРПАТТІ	99

*Жирак Людмила Михайлівна,
старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

ПЕРЕДУМОВИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЕТНОГРАФІЧНОГО ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Етнографічний туризм – це вид пізнавального туризму, який передбачає відвідання етнографічних об'єктів, що є історичною спадщиною народу, який проживав на даній території. Це вид туризму, який дає можливість ознайомитись з життям, побутом місцевих мешканців, їхніми традиціями, звичаями, кухнею [5]. Це можливість пізнати життя певних етнографічних груп, культурне багатство, що передається з покоління в покоління, і, власне, є основою збереження національної свідомості і духовного багатства народу. Сучасний турист потребує не лише пасивного відпочинку, але й пізнавальну, духовну складову. В сучасних реаліях повномасштабної війни росії проти України особливо актуальним постає питання збереження національної спадщини, свідомості, відродження українських вікових традицій, зокрема, для молодого покоління.

Івано-Франківська область має багатий природно-ресурсний та історико-культурний потенціал, курортні місцевості для лікування та оздоровлення, вдале розташування, розвинуту туристичну інфраструктуру – все це є потужною передумовою розвитку туристичної галузі. Область охоплює чотири етнографічні регіони – Бойківщину, Гуцульщину, Опілля і Покуття. Кожна з цих територій володіє своїми унікальними традиціями, звичаями, туристично-рекреаційними ресурсами, історичним та культурним різноманіттям, що є основою для розвитку етнографічного туризму [1].

Бойківщина – історико-етнографічний регіон, який охоплює північно-західну частину Рожнятівщини, села Долинщини і Богородчанської територіальної громади. Практично вся територія Східної

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

Бойківщини лежить в області Горган і Внутрішнього Передкарпаття, через територію проходять притоки Дністра – Свіча і Лімниця. Землі багаті корисними копалинами, тут є нафта, сіль, газ, а також сприятливі умови для розвитку сільського господарства, соляної й деревообробної промисловості.

Для туристів буде цікавим вивчення етнографічного потенціалу Бойківщини, зокрема, вивчення народного мистецтва і ремесла (різьба по дереву, вишивка, малярство, писанкарство), традиційного одягу з домотканого полотна, вовняного сукна й овечого хутра, простого, стриманого за формою, кроєм, колірною гамою. Елементом етнографічного туризму є ознайомлення з гастрономічними особливостями Бойківщини, які є складовою культури місцевих жителів. Бойки здавна були землеробами, а у тваринництві переважала велика рогата худоба. Основні компоненти простої, невибагливої їжі – жито, овес, картопля і молокопродукти. В межах Бойківщини на території Івано-Франківської області розроблено унікальний маршрут «Смак Бойківщини», який передбачає відвідання різних локацій, сільських зелених садиб, де туристам запропонують збір та дегустацію екологічної продукції, сирів, ягід, грибів, відвідання овечої та козячої ферми, медоварні, сироварні, рибне та бджільне господарство [2]. Цікавим буде відвідання сакральних пам'яток Бойківщини, для якої характерними були тридільні й триверхі церкви з пірамідально-ступеневим завершенням об'ємів бабинця, вівтаря, зведені з місцевих матеріалів. Особливу цінність мають Манявський і Гошівський монастирі [1]. Історичну спадщину краю яскраво представлено в музеї «Бойківщина», музеї Степана Бандери. На ринку туристичних послуг представлені тури з метою вивчення Бойківщини, зокрема, турфірма «Надія» пропонує тур «Вікенд у Бойків», «У пошуках Бандери», «Релакс по-бойківськи», «Смак Бойківщини» та ін [3]. Туроператор «Відвідай» пропонує тур «Карпатський трамвай і Скелі Довбуша», «Бойківський релакс» тощо [4].

Гуцульщина розташована в східній частині Українських Карпат і охоплює найпопулярніші туристичні напрямки. Гуцули – гірські мешканці, які заселяють Карпати в гірській частині Коломийського

і Косівського районів, більшість Надвірнянського і весь Верховинський райони [1]. Гуцульщина найкраще з-поміж усіх етнографічних регіонів зберегла свою автентичність. Для туристів цікавим буде вивчення побуту гуцулів, зокрема хати-гражди – традиційного гуцульського житла; дерев'яних храмів, які стали шедеврами архітектури (церква Різдва Пресвятої Богородиці (с. Криворівня), Церква Чуда Святого Архистратига Михаїла (Дора)); різних технік вишивки, якою прикрашали практично весь одяг; гуцульських співанок і танців, музичних інструментів (дримба, трембіта, цимбали); народних ремесел (килимарство, ліжникарство, різьб'ярство, ткацтво, гончарство, писанкарство, обробка шкіри і металу); унікальної гуцульської культури і традицій в музеях («Музей народних інструментів ім. Р. Кумлика», «Музей гуцульської магії», музей гуцульського побуту та мистецтва «У трембітаря», хата-музей «Тіні забутих предків»). Особливої уваги заслуговують фестивалі, які регулярно проходять на Гуцульщині («Полонинське літо», «Гуцульський фестиваль», «Татарівська ватра», «Фестиваль гуцульської фіри»). Особливу роль слід відвести ознайомленню туристів з гастрономічними особливостями Гуцульщини. Основна роль відводилася тваринництву, насамперед вівчарству з вживанням кукурудзяних, ячмінних круп, грибних страв і молочних продуктів. Гуцульщина дуже багата на гастрономічні локації, по яких розроблено низку гастрономічних маршрутів, зокрема, «Смакуємо на Косівщині», який включає в себе відвідання туристично-оздоровчих закладів, садіб зеленого туризму, екоферми козячих сирів, форельного господарства, екопасіки. Ще один популярний маршрут – «Смачна Яремчанщина» дає можливість відвідати одну з найкolorитніших полонин в Карпатах – Перці, де для туристів є можливість відвідати сироварню, скуштувати смак карпатських молочних продуктів, відвідати гастрономічні майстер-класи. Пропозиції турів на Гуцульщину найрізноманітніші: «Бричка-тур в Космач», «Місцями сили», «Верховина – столиця Гуцульщини», «Яремче + Буковель», «Гуцульські Карпати + Буковель», «Від Маняви до Драгобрату + гуцульське весілля», «12 відтінків Гуцульщини» та ін. [3, 4].

Опілля – історико-етнографічний регіон в межах низинних ча-

стин Прикарпаття з мальовничими селами на тлі просторих родючих полів [1]. Це історична земля, яка пережила набіги орд кочівників. Тут туристи можуть ознайомитись з унікальними пам'ятками історії княжої доби, зокрема, серцем Галицько-Волинського князівства містом Галич (національний заповідник «Давній Галич», церква Святого Пантелеймона XII ст., Старостинський замок XIV ст., фундаменти Успенського собору, музей архітектури і побуту Прикарпаття (с. Крилос)), батьківщиною Роксолани – м. Рогатин, де знаходиться унікальна перлина сакрального мистецтва – церква св. Духа (1598 р.), внесена в світову спадщину ЮНЕСКО. Територія Опілля ще не достатньо розвинена в туризмі, проте за останні кілька років активно популяризується на ринку туристичних послуг області, спостерігається зростання попиту на екскурсії і тури, бажанням туристів вивчати історію рідної землі, традиції і культуру. Популярними серед туристів є екскурсійні маршрути «До Роксолани на Опілля», «Пам'ятки Давного Галича», «Легенди Опілля», де, зокрема, можна відвідати найдавніше село Рогатинщини, продегустиувати крафтового чесниківського сиру, що готують у місцевій сироварні за швейцарською технологією, опільські олії тощо [3].

Покуття має вигідне географічне положення, найродючіші землі в межах Івано-Франківської області, мальовничі ландшафти Дністровського каньйону, збереження історичної автентичності міс і сіл, унікальні пам'ятки сакральної архітектури (церква Благовіщення в м. Коломия, 1587 р., монастирський комплекс Бернардинського ордену у селищі Гвіздець), пам'ятки оборонного мистецтва (Чернелицький і Раковецький замки), мистецьку спадщину краю (музей «Писанка» і «Музей Гуцульщини і Покуття ім. Й. Кобринського» в м. Коломия; музей Олекси Довбуша). Особливу увагу слід звернути на гончарство і вишивку, якою славиться Коломийщина. Скуштувати традиційні страви можна як в закладах харчування, так і на фестивалях, зокрема «Покутське яблуко», «Покутський фестиваль». Популярними є екскурсійні маршрути «Коломия. Писанка. Еко чай», «Писанкова Коломия», «Сплав по Дністру» та ін. [3].

Отож, відзначимо, що Івано-Франківщина має надзвичайно ба-

ганий історико-етнографічний потенціал для розвитку етнографічного туризму, унікальні традиції, матеріальну та духовну культуру, рекреаційно-туристичний потенціал. Все це має зберігатись, розвиватись і популяризуватись на ринку туристичних послуг, щоб якомога більше туристів мали можливість саме завдяки етнотуризму дізнаватись про унікальне багатство України в цілому, та Івано-Франківщини, зокрема.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Вовчок Я. В. Ностальгичний туризм Прикарпаття : навч. метод. посібн. для студентів турист. спец. Івано-Франківськ, 2017. 82 с.
2. Івано-Франківська обласна державна адміністрація. Туризм. Гастрономічний туризм. URL: <https://www.if.gov.ua/turizm/gastronomichnij-turizm> (дата звернення: 26.03.2023).
3. Сайт туристичної фірми «Надія». URL: <https://nadiyatour.com/tour> (дата звернення: 05.06.2023).
4. Сайт туристичного оператора «Відвідай». URL: <https://vidviday.ua/> (дата звернення: 05.06.2023).
5. Устименко Л. М. Культурно-освітній потенціал етнографічного туризму. *Вісник Маріупольського державного університету. Серія: філософія, культурологія, соціологія*. 2014. С. 90–96.

*Коробейникова Ярослава Степанівна,
кандидат геологічних наук, доцент кафедри туризму
Івано-Франківського національного технічного університету
нафти і газу,
м. Івано-Франківськ, Україна*

ДОДАТКОВІ ПОСЛУГИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ (ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НА ПРИКЛАДІ ВИТВИЦЬКОЇ ОТГ)

Карантинні обмеження, а згодом і війна в Україні змусили як організаторів туристичного бізнесу, так і туристів по новому оцінити можливості сільського туризму. В цій ситуації ОТГ постали перед завданням в максимально короткий термін, використовуючи повноваження, власні можливості та ресурси інтенсифікувати туристичну діяльність і планувати її розвиток на майбутнє. При плануванні надзвичайно важливо, щоб при вивченні ситуації в ОТГ можна було чітко визначити «якірну» точку, яка може стати підґрунтям для зростання туристичної сфери. Для цього потрібно, щоб планування розвитку та планування простору в громаді відбувалися з урахуванням пріоритету туристичної галузі [1].

Витвицька об'єднана територіальна громада об'єднує 9 сіл Калуського району та створена дуже вдало з точки зору географії, оскільки охоплює всі села, які розташовані у долині ріки між горами та мають тільки одну тупикову дорогу, яка з'єднує їх з іншими населеними пунктами. Розвиток туристичного потенціалу є пріоритетом, який визначено у стратегії розвитку Витвицької громади на 2019-2027 роки. Робота у цьому напрямі передбачає створення нових туристичних продуктів, збереження і використання природної та культурної спадщини, а також створення інфраструктури підтримки підприємництва.

Нами виконана оцінка ресурсного потенціалу громади, в тому числі і туристичного та виявлено значну диспропорцію між рівнем розвитку туристичної діяльності та потенційними можливостями її розвитку [2, 3]. Однією із причин низького рівня розвитку сіль-

ського туризму є відсутність додаткових послуг, які би могли бути запропоновані сільським туристам, крім проживання та харчування в садибі.

Станом на липень 2021 року на території Витвицької громади працювало 13 юридичних осіб різних організаційно-правових форм господарювання та більше 70 ФОПів. Громадяни (представники юридичних осіб і ФОПи загалом) надають перевагу діяльності у таких секторах: роздрібна торгівля (58%); надання послуг (25%) – використання інформаційних технологій, послуги з будівництва, побутового обслуговування, юриспруденції); громадське харчування (5,7%) (рис.1).

Рисунок 1 – Склад підприємницьких структур Витвицької ОТГ за видами економічної діяльності, % [4].

Як бачимо, серед них немає підприємств, які би надавали додаткові послуги сільським туристам (крім роздрібною торгівлі та харчування). При плануванні розвитку сфер діяльності, які би надавали додаткові послуги туристам в громаді, потрібно орієнтуватися на 3 складові:

- збереження довкілля;
- розвиток людського капіталу;
- розвиток місцевої економіки [5].

Сприятливі умови для розвитку сектору послуг сільської гостинності полягають також і у створенні умов для розвитку галузей організації дозвілля та етно-відпочинку, активних видів відпочинку тощо, що формують туристичну інфраструктуру додаткових послуг. У цьому контексті доречним буде розглянути сфери господарювання в цьому напрямку. Найбільш перспективними для умов Витвицької ОТГ можуть бути:

1. Створення окремої інтерактивної бойківської садиби, як унікального центру народної гастрономії, популяризації культури, звичаїв, життя бойків, відродження давніх традицій і організації гастрономічних обрядових і мистецьких майстер-класів з максимальним долученням відвідувачів до експозиції музею – проведення різноманітних квестів, самостійне виробництво килимів, презентація давніх

ігор, культурних подій. Наприклад, садиба такого типу функціонує у селі Опішня Зінківського району Полтавської області; вона є живою садибою-музеєм, там функціонує єдиний в Україні та світі приватний музей традиційної тканинної ляльки-мотанки, у відкритому доступі є кілька інсталяцій для фото- та відеозйомки [6]. Створення музею бойківської культури дозволить капіталізувати історико-культурні спадщину краю та забезпечити необхідні умови для розвитку Витвицької ОТГ.

2. Розвиток контактних ферм (диверсифікація діяльності наявних і створення нових, до прикладу, овечих) як складової туристичної інфраструктури. Такі ферми доречно створювати на базі ОСГ і фермерських господарств. До переліку їхніх послуг можна віднести контактне спілкування із сільськими тваринами, дегустацію сільськогосподарської продукції, ознайомлення з необхідними вимогами щодо їхнього утримання, організацію майстер-класів, реалізацію продуктів харчування та сувенірів.

3. Створення фермерських господарств з вирощування сільськогосподарської продукції: малини, лохини, лаванди, декоративних рослин тощо. Тут туристи зможуть познайомитися з технологіями вирощування рослин, придбати їх. Створення фотозон буде додатковою туристичною атракцією.

4. Розвиток крафтових виробництв на основі місцевої тваринної та рослинної сировини. Такі виробництва як правило, є об'єктами екскурсій, способом просування та реклами виробництва. В умовах Витвицької ОТГ це можуть бути цехи з переробки місцевих ягід, грибів, лікарських трав тощо.

Таким чином, відсутність додаткових послуг в секторі сільського туризму є суттєвим стримуючим чинником його розвитку. Організація підприємств, переважно сільськогосподарського та переробного напрямку може також бути додатковою туристичною атракцією для сільського туриста. Кожний такий проект, впроваджений у громаді, також передбачає забезпечення податкових надходжень у місцеві бюджети від малого й середнього бізнесу, можливо і залучення інвесторів. Тому об'єднані громади мають прагнути забезпечувати умови

для розвитку підприємницької діяльності такого спрямування для створення нових робочих місць, податкових надходжень в громаду та використовувати їх для надання якісних додаткових послуг в сільському туризмі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Пальчук В. Е. Розвиток економічного потенціалу громад у рамках реформи з децентралізації. *Україна: події, факти, коментарі*. 2018. № 11. С. 38–50.
2. Коробейникова Я. С., Мельник О. Д. Перспективи розвитку рекреаційного туризму в контексті збалансованого ресурсокористування в гірських об'єднаних територіальних громадах (на прикладі Витвицької ОТГ Івано-Франківської області). *Екологічна безпека та збалансоване ресурсокористування*. № 2 (19). Івано-Франківськ, 2019. С. 160–168.
3. Коробейникова Я. С., Мельник О. Д. Можливості рекреаційного використання природних вод у Витвицькій об'єднаній територіальній громаді. *Проблеми та перспективи розвитку сучасної науки в країнах Європи та Азії* : матер. 16 Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Переяслав-Хмельницький, 31 травня 2019 р. 2019. С. 19–21.
4. Місцевий індекс прав людини у Витвицькій ОТГ Івано-Франківської обл. : Звіт моніторингу / за ред. Б. Мойса. Івано-Франківськ: ГС «Мережа правового розвитку». 2018. 64 с.
5. Присяжнюк Д. В., Коробейникова Я. С. Особливості розроблення планів розвитку туризму в ОТГ в умовах децентралізації (кейси Витвицької ОТГ). *Наука, освіта, технології і суспільство в ХХІ столітті: наукові ідеї та механізми реалізації* : зб. тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції, м. Житомир, 11 квітня 2023 р. Житомир : ЦФЕНД, 2023. С. 29–31.
6. Опішня туристична. URL: <https://discover.ua/destinations/poltava-region-region/opishnya>.

*Мальована Оксана Григорівна,
старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи,
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

ПРИКАРПАТТЯ ЯК НЕВИЧЕРПНЕ ДЖЕРЕЛО ДИКОРΟΣЛИХ ПЛОДІВ, ЯГІД І ЦІЛЮЩИХ ТРАВ ДЛЯ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА ЧАЮ

Туристам, які планують поїздку до Прикарпаття, і не знають, що привезти з собою друзям, варто обрати їстівний подарунок, а саме: трав'яні чаї крафтового виробництва. Природа щедро обдарувала українців лікарськими рослинами. Тож подарунок з оптимальним поєднанням Карпатських трав і ягід дозволить насолоджуватися яскравим натуральним смаком та подумки вирушити в нескінченні простори Карпатських гір [2].

Особливо у холодну пору року варто звернути увагу на автентичні трав'яні карпатські чаї. До їхнього складу входять: липа, чебрець, ромашка, м'ята, іван-чай, малина, ожина, смородина, суниця [1, с. 5].

Ягідні та трав'яні крафтові чаї з України популярні в усьому світі. Зважаючи на популярність карпатського чаю на Прикарпатті функціонує багато крафтових чайних виробництв.

Сімейне виробництво під брендом «Міх чаю», яке засновано подружжям Бартків з Прикарпаття є одним з них. На початках основний збуток крафтового чаю був на нічному базарі. Спершу робили 50 упаковок чаю за тиждень. Сьогодні сімейне виробництво «Міх чаю» складається з десятку найманих працівників, які виготовляють по 500 штук готової продукції щодня. Карпатськими крафтовими чаями смакують в Японії, Австралії, Європі, США та Канаді.

Сімейне виробництво «Міх чаю» зосередилось у Галичі. У невеликій будівлі проходить робочий процес. Спершу зібрані трави, квіти та ягоди висушують та подріюють. Сировина для виробництва чаю надходить із Закарпаття, Волині, Львівщини та Прикарпаття. Чай екологічно чистий, адже двічі на рік сировину віддають на пере-

вірку у Держстандартметрологію.

Після подрібнені трави рівномірно потрапляють в апарат, який фасує їх у фільтр-пакети. На виробництві таких апаратів є кілька. Кожен працівник працює з іншим видом чаю.

Звідси напівфабрикат у вигляді пакетиків складаються у паперові пакети і йдуть у фасувально-пакувальний відділ, де працівники перетворюють його у готовий продукт. Далі готові набори несуть на запайку – це вже кінцевий етап.

Подружжя Бартків придумали красиве крафтове упакування. Його прикрашає тоненька кольорова стрічка, виткана косівськими майстринями на верстаті. На Косівщині такі тонкі стрічки називають – герасівки, а ширші – крайки. Ними підперізували вишивані сорочки. Тому перший чай назвали – «Вишиванка». Це був розсипний трав'яний чай, який на сувенірних ринках продавали у кульках (Рис. 1).



Рис. 1. Асортимент крафтового чаю «Міх чаю»

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

Подружжя Бартків згадують, що перші чаї та упакування робили у себе дома. Самі і трави збирали. Акуратно різали та сушили під стріхою. Вирощували у мами на городі чорнобривці та мелісу. Згодом до роботи залучили надомниць – жінки вдома фасували й складали чай і потім їм передавали готове [3].

Ще одне крафтове виробництво чаю зародилося Іваном Гончаренко з Києва після сидіння з бізнес-партнером за горнятком чаю. Іван Гончаренко започаткував власну торгову марку трав'яного напою.

Подружжя Гончаренків вирішило робити чай на основі кіпрію – в народі цю траву називають Іван-чай. Його відмінність від інших чаїв в тому, що він не містить кофеїну і танінів, а за вмістом вітаміну С перевершує цитрусові.

Подружжя поїхало в Карпати, де Іван-чай росте, як звичайна трава і домовилось про заготівлю сировини для сімейного виробництва.

На запуск бізнесу родина витратила \$50 тис. Спочатку купили будинок в Карпатах, обладнали його під виробництво. На заготівлю сировини в сезон наймали 15 людей, які збирали по 300 кг кіпрію в день. Після висушування 3 кг трави виходить 150 г сухого продукту. Торгова марка Гончаренків має лінійку з 7 видів чаїв. Обсяги виробництва – 1,2 тони за сезон. Щоб бізнес окупився потрібно продати 5 тон чаю. А це 100 000 пачок по 50 г, підрахувало подружжя Гончаренків (Рис. 2).



Рис. 2. Крафтовий чай «Іван-чай»

Найбільша проблема зі збутом. Для отримання необхідних сертифікатів (в тому числі органічного), та проходження всіх регламентних процедур пішло 5 місяців. Гончаренки змогли завести свій продукт у великий маркет та намагаються продавати чай через ресторани та еко-магазини. Тому сподіваються, що швидко повернуть вкладені кошти та почнуть отримувати прибуток [4].

Чай вважається настільки масовим напоєм, що частіше за нього вживають тільки воду. Останнім часом покупці все більше звертають увагу на трав'яні чаї і готові платити більше саме за якість продукту. Тому крафтове виробництво чаю може стати не просто хорошою сімейною справою, а й приносити прибуток. Адже унікальна природа Карпат дарує все необхідне для міцного здоров'я: кристально чисте повітря, природні джерела мінеральних вод, багаті вітамінами ягоди і, звичайно ж, цілющі трави.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Якубенко Б. Є., Біленко В. Р. Лікарські рослини: технологія вирощування та використання : підручник. Київ : Ліра До, 2021. 654 с.
2. Карпатський чай. Kufer : веб-сайт. URL: <https://kufer.media/gajdy/karpatskyj-chaj-i-brynza-shho-pryvezty-z-ivano-frankivska/> (дата звернення: 10.06.2023).
3. Як на Прикарпаття виготовляють справжні трав'яні чаї з Карпат. Pravda.if.ua. : веб-сайт. URL: <https://pravda.if.ua/yak-na-prykarpatti-vygotovlyayut-spravzhni-travyani-chayi-z-karpat/> (дата звернення: 10.06.2023).
4. Заробіток на траві: щоб бізнес на карпатських чаях окупився, треба продати 5 тон кіпрію. Landlord : веб-сайт. URL: <https://landlord.ua/news/zarobitok-na-travi-shhob-biznes-na-karpatskih-chayah-okupivsyia-treba-prodati-5-ton-kipriyu/> (дата звернення: 11.06.2023).

Мальська Марта Пилипівна,
доктор економічних наук, професор,
завідувачка кафедри туризму географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка,
м. Львів, Україна

Зінько Юрій Володимирович,
старший викладач кафедри туризму географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка,
м. Львів, Україна

Горішевський Павло Анатолійович
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

СІЛЬСЬКИЙ ТУРИЗМ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ У ВОЄННИЙ ПЕРІОД

В останні роки переживаємо складні періоди для розвитку туризму, в тому числі сільського, що пов'язано з пандемією COVID-19 та російсько-українською війною. Ця публікація присвячена деяким аспектам впливу війни на стан і перспективи розвитку сільського туризму в Карпатському регіоні. Сільський туризм і екотуризм для Українських Карпат виступають як базові форми сталого рекреаційно-туристичного розвитку відповідно до пріоритетів міжнародного Протоколу про сталий туризм до Рамкової конвенції про охорону та сталий розвиток Карпат. Агротуристичні території і національні парки рекомендувались експертами UNWTO як дестинації «відкритого простору» для безпечного відпочинку під час глобальної пандемії [5]. Дослідження розвитку туризму у сільських місцевостях Карпатського регіону України у пандемічний період 2020–2021 років засвідчували наявність певних тенденцій і трендів туристичного руху і його обслуговування, які важливо враховувати для поточного «кризового» моменту і на перспективу [1]. Зокрема, проведені соціологічні дослідження власників сільських садиб в Українських Карпатах (Івано-Франківська область), що приймають туристів, засвідчили

зменшення відвідуваності у пандемічному 2020 році [2]. Одночасно, вперше за понад десятирічний період у 2020–2021 рр. маркетингова агенція «Карпати.інфо» відмітила тенденцію зменшення готелів і садиб, що рекламувались в мережі Інтернет [3]. Проблеми з відвідуваністю сільських садиб у пандемічний період плавно перейшли у проблеми прийняття вимушених переселенців у воєнний період 2022–2023 рр.

Як показав досвід воєнної ситуації в Україні, нічліжна база сільського туризму була важливою основою для розміщення першої хвилі переселенців зі сходу та центру України. Облаштованим сільським житлам переселенці віддавали перевагу перед загальними пунктами розміщення – школи, дитячі садки, будинки культури. Для багатьох переселенців це було перше знайомство з можливостями сільського туризму: проживання, харчування та певні елементи дозвілля.

Проведений експертами Спілки сільського зеленого туризму опитування в рамках проекту «Парламент для села: представництво заради розбудови України» сільських жителів та власників осель виявили, що фактор війни є суттєвим елементом, що впливає як на започаткування сільського туризму, так і його подальший розвиток. Багато з сільських жителів стверджували, що спочатку нехай завершиться війна, а тоді будемо займатись цієї сферою сільського підприємництва. Для власників агроосель із значним досвідом війна поставила нові виклики як в організаційно-фінансовому, так і маркетинговому плані. Разом з тим, накопичений досвід з прийому і обслуговування туристів дозволив багатьом власникам виступити ініціаторами багатьох акцій освітньо-розважального характеру та на підтримку української армії. Таких прикладів дуже багато в Карпатському регіоні.

Період великомасштабної агресії Росії на Україну та його вплив на діяльність сільського туризму Карпатського регіону досліджувався на прикладі громад Сколівщини (Львівська область) та громад Надвірнянщини, Верховинщини і Коломийщини (Івано-Франківська область). Агросередки виявились у першу чергу важливим місцем розміщення переміщених осіб з центру, сходу та півдня України.

Перелічені громади надали агрооселі майже під 100% заселення для переселенців. Власники осель надавали у більшості випадків безкоштовне розміщення за цінами собівартості послуг. При довготерміновому перебуванні в оселях надавались суттєві знижки.

У час новітньої російсько-української війни, Сколівщина активно долучилася до прийняття та розміщення на території громади вимушено переселених осіб. За період з 24.02.2022 Сколівська громада, стала прихистком для понад 4 тис. внутрішніх переселенців. Орієнтовна к-сть ВПО, що проживали в приватному секторі, в тому числі і в садибах (а їх налічується в громаді понад 70) – понад 2 тис. осіб. Слід зазначити, що власники агросадиб – представники етнографічно-екологічного кластеру «Бойківські Гази» об'єднали свої зусилля задля підтримки ВПО, а саме [4]: надання безкоштовного житла для ВПО (в рамках державної програми «Прихисток»); створення обліку (реєстру) осіб з числа ВПО для отримання гуманітарної допомоги від різноманітних благодійних організацій, міжнародних фондів та фондів; інформаційну, психологічно-реабілітаційну, рекреаційну підтримку та ін.

Окрім цього, переселенцям забезпечували участь в оглядових та тематичних екскурсіях, що організовувались спільно з органами самоврядування громад. У Верховині працює проект «Шелтер», де переселенці можуть отримати консультації психологів та юристів, а в Коломиї працює соціальна ініціатива «Вулик змістів», що допомагає знайти переселенцям житло, роботу та реалізуватись у громаді. Власники агроосель разом з односельцями беруть участь у виготовленні продукції для військових та переселенців.

Щодо туристів, які приїжджали в Карпатський регіон улітку 2022 року, то їх кількість значно зменшилась порівняно з аналогічним періодом 2021 року. Переважають туристи уїкендового характеру, що зупиняються в оселях на 1–2 дні. Суттєвою є також частка туристів, що організовують туроператори у форматі автобусних турів. Одночасно спостерігається тенденція щодо надання суттєвих знижок при довготривалому перебуванні в агросадибах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Мальська М. П., Зінько Ю. В., Горішевський П. А. Сільський туризм Карпатського регіону у пандемічно-воєнний період. *Професор Ольга Заставецька – вчена, педагог, організатор географічної науки (до 70-ої річниці від дня народження вченої)* : зб. матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Тернопіль, 27 квітня 2023 року. Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2023. С. 257–261.
2. Портрет туриста очима власників сільських зелених садиб в період пандемії : Аналітичний звіт за результатами дослідження / П. А. Горішевський, Л. Л. Аронець, В. П. Передерко, О. І. Зварич. Університет Короля Данила. URL: <https://ukd.edu.ua/news/mizhnarodnadiyalnist/portret-turista-ochima-vlastnikiv-silskikh-zelenikh-sadib-v-period>
3. Karpaty.info / Офіційна сторінка. URL: <https://www.karpaty.info/ua/>
4. У Дворі: Відпочинковий етно-комплекс. URL: <https://udvori.com.ua/>
5. «Safe Travels»: Global Protocols&Stampforthe New Normal / WorldTravel&TourismCouncil. URL: <https://wttc.org/COVID-19/Safe-Travels-Global-Protocols-Stamp>

*Паламарюк Марія Юрївна,
кандидат географічних наук,
асистент кафедри економічної географії
та екологічного менеджменту
Чернівецького національного університету
імені Юрія Федьковича,
м. Чернівці, Україна*

ІСТОРИКО-КУЛЬТУРНІ ЧИННИКИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ В БУКОВИНСЬКИХ КАРПАТАХ

Великі можливості для розвитку сільського туризму створюють історико-культурні ресурси, до яких відносять пам'ятки архітектури та містобудування, пам'ятники визначним особистостям минулого і пам'ятники воїнам, визначні об'єкти історії тощо.

Найбільше пам'яток архітектури місцевого значення сконцентровано у Берегометі і Банилові-Підгірному. У першому населеному пункті відзначимо Миколаївську, Михайлівську й Юр'ївську церкви (остання із дзвіницею), що були збудовані наприкінці XIX ст. У Банилові-Підгірному найдавнішою спорудою стала церква Різдва Богородиці (1782 р.) та Дмитрівська церква (1882 р.). Інших два сакральних об'єкта були зведені вже у XX ст. – Вознесенська церква у 1907 р. та костел Роза у 1921-1922 рр.

У селах Багна, Виженка, Лопушна, Мигове і Черешенька є пам'ятки архітектури (церкви із дзвіницею), цінність яких полягає в тому, що вони дерев'яні. Найшвидше була збудована у Лопушній церква Варвари та дзвіниця при ній – у 1881р. На початку XX ст. звели церкву Іоанна Сучавського та дзвіницю (1903 р.) у с. Мигове і Миколаївську церкву й дзвіницю (1905 р.) у с. Черешенька. «Наймолодшими» є церкви із дзвіницями: Миколаївська (1925 р.) у с. Виженка та Параскеви, яка була збудована у с. Багна в 1930 р.

У с. Стара Красношора розміщується костел Матері Божої Страждуючої-Скорботної, який є значно давнішою спорудою, порівняно з попередніми, бо постав у 1836 р. Серед пам'яток архітектури національного значення переважна більшість сконцентрована у селах Селятин, Виженка, Конятин, Розтоки, Усть-Путила та Шепіт. Всі вони є дерев'яними

церквами і дзвіницями, що були збудовані переважно в ХІХ ст. Виняток складають церква Різдва Богородиці в с. Селятин, Василівська церква у с. Конятин та церква Іоанна Сучавського у с. Виженка, які були споруджені відповідно у 1630, 1790 і 1792 рр. Наприкінці ХІХ ст. збудували церкву Параскеви (1881 р.) в Усть-Путилі та Іллінську церкву (1898 р.) в Шепоті.

Окрему групу становлять об'єкти історії місцевого значення, які також матимуть певний інтерес у туристів, що відвідуватимуть Буковинські Карпати. Для тих, хто цікавиться історією промисловості у регіоні, варто відвідати с. Мигове, де залишилися рештки залізоплавильної печі ХІХ ст. Цінителям місцевої історії рекомендується побувати у с. Сергії в садибі Лук'яна Кобилиці, що був керівником селянського руху 40-х рр. ХІХ ст.

Нарешті, останню групу об'єктів для пізнавального туризму складають пам'ятки історії місцевого значення. Найперше, серед них згадаємо садибу українського письменника Ю.Федьковича (поч. ХІХ ст.), розташовану в смт Путила. У с. Розтоки знаходиться будівля школи (друга пол. ХІХ ст.), в якій працював український письменник Д. Харов'юк.

Окрім вищезазначених туристично-привабливих місць, які включені до офіційного переліку пам'яток Чернівецької області, в результаті польових досліджень, проведених в рамках міжнародного проекту «Heritage» викладачами географічного факультету Чернівецького національного університету імені Ю. Федьковича, були виявлені й інші цікаві об'єкти, які не фігурують в офіційних документах. Проте вони можуть слугувати основою для складання різноманітних за своєю метою туристичних маршрутів.

На особливий інтерес заслуговують пам'ятки, пов'язані із проживанням на території регіону дослідження німецьких колоністів, які заселяли гірську частину Чернівецької області в 1782-1850 рр. Про них нагадують швабський цвинтар (мешканців міст називали німцями, а тих, хто жив у селі – швабами) у с. Багна та приміщення німецької церкви і школи, що збереглися в с. Черешенька.

Крім німецьких колоністів, на території Буковинських Карпат мешкали й євреї, про що нагадують рештки синагоги в с. Селятин та ритуальна хасидська міква в с. Виженка – ставок, який використовується проча-

нами-хасидами як лазня-міква, де за легендами купалися цадики-чудотворці. Ці об'єкти можуть використовуватися при формуванні ностальгійних турів по Чернівецькій області загалом і як частина пізнавальних турів по Буковинських Карпатах.

Особливе зацікавлення серед туристів може викликати низка промислових об'єктів, серед яких залишки зруйнованих повинню лісосплавних гребель-кляуз «Марієн» у с. Голошина, «Сарата» і «Перкалаб» поблизу с. Сарата, біля с. Довгопілля Путильського району в долині р. Білий Черемош та гребля водозабору міні-ГЕС в с. Яблуниця. До цієї ж категорії пам'яток можна віднести і залишки радіолокаційної станції «Памір», розташованої на вершині г. Томнатик на висоті 1565 м н.р.м. Нині про колишній об'єкт стратегічного значення нагадують тільки «скелети» велетенських білих куль та напівзруйновані будівлі.

Окрему групу історико-культурних ресурсів для розвитку сільсько-го туризму утворюють музеї, яких на території Буковинських Карпат налічується більше десяти. Найбільший інтерес у туристів можуть викликати музейний комплекс «Перлина Гуцульщини» і музей вишивки Ксенії Колотило в с. Підзахаричі. Для тих, кого цікавить історія даного регіону, призначені історичні музеї в селах Дихтинець, Плоска, Сергії, Селятин, Банилів-Підгірний Сторожинецького та смт Берегомет. В селах Довгопілля та Мариничі району діють етнографічні музеї, які знайомлять не тільки з історією, але й із культурою у Буковинських Карпатах.

Свідченням того, що Буковинські Карпати і за часів Австро-Угорщини були туристичним центром, є залізнична станція в с. Селятин, звідки до 1939 р. курсував причіпний вагон «Селятин-Париж». Натепер збереглася тільки вивіска румунською мовою, на якій зазначено «Селетін».

Окрім вищезазначених об'єктів, до історико-культурних ресурсів відносять також і самобутні обряди, традиції національної культури, корінного місцевого населення, національне мистецтво, а також разові заходи (на кшталт фестивалів і свят) [1].

Привабливими для туристів є етнографічні особливості району, що знаходиться в межах Гуцульщини. Кілька гуцульських фестивалів проходять у Вижниці та Путилі. В смт. Путила щорічно відбуваються традиційні проводи пастухів на полонини – «Полонинська ватра», коли

пастухи збирають отари і вирушають у верхів'я гір, де вони перебувають до осені. Головним символом свята є величезна ватра, адже цього дня вогонь запалюється на 30 полонинах і підтримується там аж до завершення літування. Путила є місцем проведення мистецького фестивалю «Шовкова косиця» та фестивалю сиру, в с. Підзахаричі щорічно проводиться фестиваль гумору «Захарецький гарчик». Традиції святкування Різдвяного циклу також слугують додатковою етнографічною атракцією для туристів, які поєднують зимовий відпочинок у БК із пізнанням культури місцевого населення.

Отже, наявний потенціал історико-культурних ресурсів може слугувати і слугує основою для створення різноманітних тематичних та пізнавальних маршрутів і розвитку сільського туризму в Буковинських Карпатах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристські ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2001. 395 с.
2. Бейдик О. О. Розвиток понятійно-термінологічного апарату рекреаційної географії та географії туризму. *Туризм у XXI столітті: глобальні тенденції і регіональні особливості* : матер. міжнар. наук.-практ. конф. Київ: Знання України, 2002. С. 479–485.
3. Паламарюк М. Просторовий аналіз розвитку туризму в Буковинських Карпатах. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід* : матер. VII між нар. конференції, м. Львів-Тернопіль, 4-6 жовтня 2013 р. Львів: Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2013. С. 334–337.
4. Паламарюк М. Розвиток туристичних кластерів в Буковинських Карпатах. *Географія і туризм: національний та міжнародний досвід* : матеріали VI міжнародної конференції. Львів : Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2012. С. 283–286.
5. Пам'ятки історії, культури та архітектури. URL: <http://bukportret.info/index.php/putilskij-rajon/selyatin/istoriya>

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЛОДНИХ НАУКОВЦІВ

Бабійчук Руслан,

студент II курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Коробейникова Ярослава Степанівна,

кандидат геологічних наук, доцент кафедри туризму

Івано-Франківського національного

технічного університету нафти і газу,

м. Івано-Франківськ, Україна

ЕКОЛОГІЧНИЙ ТА АКТИВНИЙ ТУРИЗМ В КАРПАТЬСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

Карпатський туристичний регіон в Україні приваблює туристів своїм потужним потенціалом для екологічного та активного туризму.

Розташування в гірській місцевості регіону надає чудові можливості для активних видів відпочинку, таких як піші прогулянки, гірські походи, велосипедні тури, скелелазіння та сплави на байдарках.

Карпати мають велику кількість природних заповідників, національних парків та резерватів, де туристи можуть насолодитись неперевершеною красою природи, включаючи гірські вершини, водоспади, ліси та багато іншого.

Екологічний туризм у Карпатах сприяє збереженню природних ресурсів та біорізноманіття регіону. Туристи підтримують створення та розвиток екологічних ініціатив, таких як еко-готелі, використання відновлюваних джерел енергії та екологічно чистих транспортних засобів.

Карпати пропонують різноманітні маршрути для активного туризму, включаючи гірські треки, катання на лижах, снігоступи, ка-

якінг, рафтинг та багато інших видів спорту. Це сприяє розвитку фізичної активності та здорового способу життя.

У Карпатах розташовані багато озер та річок, що надає можливість для водних видів активного відпочинку, включаючи каякінг, каное, риболовлю та водні прогулянки.

Екотуризм у Карпатах дозволяє туристам пізнати і вивчати місцеву флору та фауну. Регіон багатий на унікальні види рослин та тварин, включаючи карпатських оленів, бурих ведмедів, козулів та багато інших.

Розвиток екологічного та активного туризму в Карпатах сприяє сталому розвитку регіону, забезпечуючи нові можливості для місцевих жителів у сфері туризму, розширення пропозиції послуг та створення робочих місць. Екологічний та активний туризм у Карпатах сприяє популяризації природних та культурних цінностей регіону, залучаючи увагу до його унікальності та важливості з точки зору збереження природи та культурної спадщини.

Карпатський туристичний регіон надає можливість для незабутнього відпочинку, сприяючи здоров'ю, активному відпочинку та з'єднанню з природою, що робить його привабливим для туристів з усього світу. Екологічний туризм у Карпатах сприяє збереженню та відновленню екосистем.

Шляхи та маршрути для туристів розробляються з урахуванням збереження природних резерватів, уникнення пошкоджень екосистем та заборонених зон.

1. Карпати мають велику кількість заповідних та екологічно чистих територій, де туристи можуть спостерігати рідкісні види рослин та тварин. Це сприяє підвищенню екологічної свідомості туристів та підтримці охорони природи.

2. У Карпатах розташовані екопарки та ботанічні сади, які пропонують освітні програми та екскурсії для туристів. Це дає можливість отримати знання про місцеву флору та фауну, важливість збереження природи та роль екосистем у підтримці життя.

3. Активний туризм у Карпатах, такий як гірські походи та велосипедні маршрути, сприяє фізичному здоров'ю туристів,

стимулює активний спосіб життя та позитивно впливає на загальний стан здоров'я.

4. У Карпатах існують проекти екологічного волонтерства, де туристи можуть брати участь у відновленні та збереженні природних ресурсів регіону. Це дає можливість не лише насолодитись природою, але й активно внести свій вклад у її охорону.

5. Екологічні готелі та кемпінги в Карпатах використовують енергоефективні технології, використовують відновлювані джерела енергії та пропонують страви з місцевих органічних продуктів. Це сприяє зменшенню екологічного впливу туризму та підтримці сталого способу життя.

6. Карпатський туристичний регіон має великий потенціал для розвитку екологічного та активного туризму, що сприятиме збереженню природних ресурсів, підвищенню екологічної свідомості та підтримці сталого розвитку регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Вачевський М. В., Свінцов О. М., Кузнецов В. Ф. Розвиток рекреаційної сфери в Карпатському регіоні. *Український бальнеологічний журнал*. 2001. № 1. С. 99–104.
2. Коробов В. Экологический туризм.
3. Кравців В. С., Євдокименко В. К., Габрель М. М. Рекреаційна політика Карпатського регіону. Чернівці : Прут, 1995. 68 с.
4. Мазур Ф. Ф. Соціально-економічні умови розвитку рекреаційної індустрії (на прикладі Карпатського регіону) : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2005. 96 с.
5. Сільський туризм.
6. Томашевська О. Золоті поради для ведення бізнесу власниками агро осель. *Гомін Дрогобиччини*. 2003. № 2 (25). С. 1.

Бурадчук Петро Васильович,

студент IV курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

факультету суспільних і прикладних наук,

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Шенішевська Іванна Михайлівна,

викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ У ЗВ'ЯЗКУ З РОСІЙСЬКО-УКРАЇНСЬКОЮ ВІЙНОЮ

Готельно-ресторанна галузь є важливим компонентом соціальної сфери і відіграє значну роль у підвищенні ефективності громадського виробництва та покращенні життєвого рівня населення. В сучасних умовах готельно-ресторанний бізнес під впливом зовнішніх і внутрішніх змін змушений проводити пошуки нових засобів і методів управління, що засновуються на системних і комплексних методах. Розвиток готельної індустрії в сучасному світі має ознаки глобалізації та бізнес-інтеграції. Водночас перспективи розвитку підприємств готельного та ресторанного сервісу залежать від загального стану індустрії туризму та відпочинку, рівня конкуренції в галузі та негативного впливу епідемії, пов'язані з COVID-19 та військовими діями.

Ресторанний та готельний бізнес є важливою частиною вітчизняної сфери гостинності. На жаль, через повномасштабне вторгнення Російської Федерації сектор туризму, в тому числі і готельно-ресторанна сфера постраждали чи не найбільше. Ще не оговтавшись від негативного впливу пандемії у попередні роки, даний бізнес був змушений прийняти нові виклики. Проте, через значну віддаленість від зони бойових дій, ситуація на заході України, зокрема мова йде про

Карпатський туристичний регіон України, є більш оптимістичною.

Однією із причин швидкого відновлення готельно-ресторанного сектору заходу України стало вимушене і раптове прибуття у цей регіон великої кількості внутрішньо переміщених осіб. До прикладу, попри значне просідання ринку в перші місяці війни, сьогодні більшість закладів харчування західних регіонів за рівнем продажів вийшли на довоєнний рівень [2, с. 21]. Хоча через підвищення вартості імпортованих продуктів, значна частина рестораторів знижує кількість іноземних інгредієнтів та перепрофілюють свої заклади на більш звичну кухню. Окрім переміщення звичайних людей також відбувається і активна релокація бізнесу до відносно безпечних регіонів, серед яких і є Карпатський туристичний регіон України. Підприємці, які у наслідок війни втратили свій бізнес, відкривають нові заклади харчування (кав'ярні, кафе) чи розміщення (шелтери, гостели, мотелі), приносячи нові унікальні концепції та ідеї у регіон.

Відзначимо, що, насамперед, готельно-ресторанне господарство в Карпатах має досить хорошу репутацію і загалом великий потенціал. У контексті туристичної привабливості Карпатський туристичний регіон відрізняється від інших українських туристичних регіонів тим, що територія майже усього даного регіону має туристично-привабливий потенціал. Переважно туристичний інтерес в інших регіонах був зосереджений в обласних центрах. Також даний регіон унікальний тим, що тут можна провести цілорічний відпочинок та різноманітні заняття для різних груп населення [3, с. 14]. Тому заклади сфери гостинності цього регіону сьогодні повинні подумати над вкладенням коштів в оновлення основних фондів та збільшення виробничих потужностей. Адже можна прогнозувати, що внаслідок значних масштабів руйнувань, окупації, мінувань акваторії Чорного та Азовського морів, центром туризму, у більшості внутрішнього, в найближчі роки стануть саме західна та центральна частини України, а отже, інвестиції в такі заклади окупляться повною мірою [2, с. 22].

Таким чином, сучасна військово-політична ситуація в Україні дозволяє виділити перспективні напрями розвитку готельного

господарства у Карпатському туристичному регіоні:

- відкладений попит на туризм та популяризація України на міжнародному рівні активізує туристичну діяльність після завершення війни, особливо на території даного регіону;
- переорієнтація готельних послуг на реабілітацію, що має більший попит та активізація курортних готелів;
- збільшення кількості апартаментів, які більше пристосовані для прийому сімей та комфортного довготривалого проживання;
- розвиток екоготелів із орієнтацією на альтернативну енергетику.

Проте для реалізації повного туристичного потенціалу Карпатського регіону необхідно вирішити деякі завдання як на державному та регіональному рівнях, так і на рівні окремих представників ринку. Важливо розробити та реалізувати програми стимулювання туризму, особливо внутрішнього. Також існує потреба у розвитку транспортної інфраструктури, яка передбачає покращення залізничного (збільшення кількості поїздів (вагонів), особливо в пік сезону) та повітряного сполучення (збільшення кількості рейсів та зниження транспортних витрат), розвиток внутрішньо регіонального транспортного сполучення. Завдяки додатковим сервісам і програмам локальні заклади можуть вирішити існуючі проблеми з сезонністю, завантаженням і часом перебування. Якщо зимові карпатські гості – це переважно лижники, то літня аудиторія складніша й потребує ширшого інструментарію для її залучення й утримання. Тому готелі будують відкриті басейни, СПА та інші місця відпочинку, а також розробляють різноманітні програми за місткістю та вартістю: пропозиції вихідного дня, сімейні програми, пакети «все включено», сезонні оздоровчі пакети, фітнес-детоксури, конференц-послуги та корпоративне розміщення. Збільшити завантаження можливо також завдяки організації дитячих таборів (до прикладу «Артек-Буковель»).

Тому варто зазначити, що для подальшого розвитку готельного господарства Карпатського регіону у пріоритеті :

- 1) формувати конкурентоспроможні готельні продукти;

- 2) удосконалити систему навчання працівників готельного господарства;
- 3) створити сучасні інформаційно-маркетингові служби у сфері готельного бізнесу;
- 4) сформувати високу туристичну привабливість регіону;
- 5) поглибити співпрацю з іноземними спорідненими підприємствами.

Отже, варто пам'ятати, що будь-яка криза має своє завершення. У світі є багато прикладів того, як країни оговтувалися від масштабних конфліктів і ставали краще, ніж раніше. Це також стосується індустрії гостинності. Позитивним є досвід Хорватії, Кіпру, Грузії та інших країн. У цьому контексті Україні варто запозичити досвід країн, які ефективно відновили готельну індустрію після кризових ситуацій, зокрема війн. Досягнення стабільної економічної та політичної ситуацій в країні є важливим фактором для розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Стабільність і розквіт економіки сприятимуть зростанню доходів населення та збільшенню внутрішнього туризму, а також приверненню більшої кількості іноземних інвесторів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Безручко Л. С., Білоус С. В, Філь М. І. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*. 2023. Вип. 47. С. 23–29. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2145/2074> (дата звернення 14.06.2023).

2. Даниленко-Кульчицька В. А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2022. № 6. С. 19–23. URL: <http://journals.lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1190/1122> (дата звернення 14.06.2023).

3. Хом'як Т. Карпати: великі завдання курортного регіону. *Commercial Property*. 2020. № 2 (199). С. 12–17. URL: pressreader.com/ukraine/commercial-property0385/20200325/2816253077 (дата звернення 13.06.2023).

*Василевич Анастасія Сергіївна,
студентка IV курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

РОЛЬ ЕКОЛОГІЧНОГО ТА АКТИВНОГО ТУРИЗМУ У ЗБЕРЕЖЕННІ БІОРІЗНОМАНІТТЯ КАРПАТСЬКОГО РЕГІОНУ ТА ПІДТРИМЦІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

В сучасному світі, де проблеми екологічного зміни клімату та втрати біорізноманіття стають все більш актуальними, екологічний та активний туризм виявляються не тільки відпочинковими формами активності, але й потужними інструментами для збереження незайманої краси та розмаїття природи. Карпатський регіон України, який славиться своїми унікальними екосистемами та живописними ландшафтами, не є винятком. У цьому контексті, тема ролі екологічного та активного туризму у збереженні біорізноманіття Карпатського регіону та підтримці сталого розвитку стає надзвичайно важливою.

Розвиток туризму та якість природного середовища між собою тісно пов'язані. Тому дуже важливе таке планування туризму, яке б дало змогу узгодити розвиток туризму і збереження природного середовища. У туристичних проєктах повинні бути детально опрацьовані соціальні й екологічні наслідки туристичного розвитку певної території. Важливо до участі у плануванні туристичних об'єктів залучати представників місцевої громади. Для охоронних територій (національні і ландшафтні парки) доцільно визначати туристичну ємність для основних екосистем, гірських долин, гірських хребтів [4, с. 444].

Біорізноманіття Карпат є надзвичайною природною цінністю, оскільки тут знаходиться велика кількість рідкісних та ендемічних видів рослин і тварин, які не зустрічаються ніде інде в світі. Проте, на жаль, ця унікальність під загрозою через неконтрольовану експлуатацію ресурсів, невідповідальну практику вирубування лісів,

забруднення водних джерел та нерегульовану забудову.

Саме тут екологічний та активний туризм виступають як розумне та відповідальне рішення. Екологічний туризм надає можливість відвідувачам насолоджуватися природними красами Карпат, зберігаючи їх недоторканість та унікальність. Туристи, які обирають цей вид туризму, вивчають екосистеми, розуміють їх значення та роль у підтримці життя на планеті. Вони вчать поважати й берегти природні ресурси, приймаючи екологічно відповідальні рішення щодо своїх дій та впливу на оточуюче середовище.

Активний туризм, у свою чергу, спонукає до фізичної активності та безпосереднього контакту з природою. Туристи, вибираючи піші походи, велосипедні маршрути, каякінг, підйоми на гірські вершини та інші види активного відпочинку, стають частинкою природних екосистем. Це сприяє не лише фізичному здоров'ю, але й формує більш глибоке розуміння та зв'язок з природою, її крихкістю та потребою у збереженні [1, с. 25].

Немає сумніву, що екологічний та активний туризм в Карпатському регіоні мають потенціал стати ключовими факторами у збереженні біорізноманіття та підтримці сталого розвитку. Вони можуть стимулювати громадську свідомість, сприяти розвитку екологічно чистих форм відпочинку та сприяти збалансованому використанню природних ресурсів.

Сталий розвиток Карпат - це комплексний підхід до збереження і економічного розвитку Карпатського регіону, який заснований на зобов'язаннях, передбачених Рамковою конвенцією про охорону та сталий розвиток Карпат. Ця конвенція була прийнята в рамках Європейського форуму Карпат у травні 2003 року і стала важливим кроком для забезпечення охорони природних та культурних цінностей Карпат [3].

Одна з основних метою Рамкової конвенції полягає в створенні сприятливих умов для сталого розвитку Карпат, збереження природних екосистем і розумного використання їх ресурсів. Конвенція встановлює низку принципів та заходів, спрямованих на досягнення цих цілей.

Ще одним важливим аспектом сталого розвитку Карпат є збереження культурної спадщини регіону. Карпати мають багатий культурний спадок, який включає традиції, ремесла, народну музику та танці. Рамкова конвенція підтримує збереження та просування культурної спадщини Карпат через заохочення традиційних практик, розвиток культурного туризму та співпрацю між країнами-учасницями конвенції.

Рамкова конвенція також визнає важливість сталого туризму в Карпатах. Вона сприяє розвитку екологічно відповідного туризму, який допомагає підтримувати екосистеми, забезпечує соціально-економічну підтримку місцевому населенню і сприяє збереженню культурних цінностей.

Крім того, Рамкова конвенція передбачає співпрацю між країнами-учасницями та обмін досвідом в сфері сталого розвитку Карпат. Це включає спільне планування та впровадження заходів, обмін науковими дослідженнями та технологіями, а також підтримку міжнародного співробітництва та фінансування проектів, спрямованих на сталий розвиток регіону [3].

У підсумку, екологічний та активний туризм мають надзвичайно важливу роль у збереженні біорізноманіття Карпатського регіону та підтримці його сталого розвитку. Ці форми туризму стимулюють взаємодію людей з природою, розширюють свідомість щодо її цінності та потреби у збереженні.

Екологічний туризм сприяє формуванню екологічно свідомого ставлення у відвідувачів, вони вчать поважати та берегти природні ресурси, мінімізуючи свій вплив на них. Активний туризм, у свою чергу, пропагує здоровий спосіб життя та фізичну активність, одночасно розвиваючи зв'язок людей з природою.

Збереження біорізноманіття Карпатського регіону є завданням загального значення, яке вимагає спільних зусиль усіх зацікавлених сторін. Екологічний та активний туризм є не лише засобом насолодження природою, але й справжнім інструментом для збереження багатств Карпат та забезпечення їх майбутніх поколінь [2]. Тому, розвиваючи ці форми туризму, ми можемо сприяти збереженню бі-

орізноманіття, підтримувати сталість розвитку та створювати більш збалансований світ для нас самих і майбутніх поколінь.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Екотуризм і сталий розвиток у Карпатах : матер. міжнар. науково-практ. конф., м. Рахів, 10 жовт. 2007 р. Рахів, 2007. С. 404. URL: https://uu.edu.ua/upload/Nauka/Electronni_naukovi_vidannya/Conf_Ecoturizm_materiali_Hust_2007.pdf (дата звернення: 18.06.2023).

2. Збереження біотичного різноманіття у високогір'ї Українських Карпат : наук. рек. Львів : Меркатор, 2009. 52 с.

3. Рамкова конвенція про охорону та сталий розвиток Карпат : Конвенція Респ. Польща від 22.05.2003 р. : станом на 12 жовт. 2017 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/998_164#Text (дата звернення: 18.06.2023).

4. Tourism in the Carpathian region: threat to the environment and ways of sustainable development / Y. Zinko та ін. *Visnyk of the Lviv University. Series Geography*. 2014. № 45. С. 443–451. URL: <https://doi.org/10.30970/vgg.2014.45.1214> (дата звернення: 18.06.2023).

Горбак Роман Михайлович,

студент IV курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Терлецька Христина Михайлівна,

викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

СТРЕС І КОНФЛІКТ ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОЇ-СПРАВИ

Висока інтенсивність роботи: Готельно-ресторанна справа відома своєю високою інтенсивністю роботи, особливо під час пікових періодів або заходів. Постійний натиск і швидкість роботи можуть призвести до стресу серед працівників [1].

1. Комунікація з різними клієнтами: Готельно-ресторанний персонал зазвичай має справу з різними типами клієнтів. Клієнти можуть мати високі вимоги, бути незадоволеними або поводитися неприязно. Такі ситуації можуть створювати конфлікти та стрес для працівників.

2. Робота під час незвичайних годин: Готельно-ресторанний бізнес часто вимагає роботи в незвичайний час, включаючи роботу вночі, вихідні або святкові дні. Це може порушити режим сну та вплинути на особисте життя працівників, що може призводити до стресу та конфліктів.

3. Висока відповідальність та вимоги до якості: Готельно-ресторанний бізнес покладає велику відповідальність на працівників щодо якості обслуговування, безпеки їжі та клієнтського задоволення. Вимоги до якості можуть бути дуже високими, що може створювати тиск та стрес серед персоналу.

4. Робочі взаємини та внутрішні конфлікти: В готельно-ресторанній справі працює велика команда з різними ролями та ієрархією. Напруга та розбіжності в робочих відносинах можуть призводити до внутрішніх конфліктів та погіршувати робочу атмосферу [3, с. 51].

Надалі, для зменшення стресу і вирішення конфліктів у готель-

но-ресторанній справі, можуть бути використані наступні підходи:

1. Тренінги з управління стресом: Організуйте тренінги та семінари для працівників, спрямовані на управління стресом, підвищення свідомості про стресові фактори та навчання ефективним стресороз'яснювальним стратегіям. Це може допомогти працівникам ефективніше управляти стресом у своєму повсякденному житті.

2. Комунікація та зворотний зв'язок: Створюйте відкриту комунікаційну культуру, де працівники відчувають, що їхні проблеми і питання слухаються та вирішуються. Регулярні наради, фідбек та відкритий діалог можуть зменшити напруженість та конфлікти в колективі.

3. Розуміння потреб працівників: Проведіть аналіз потреб працівників і забезпечте їхній комфорт на робочому місці. Приділяйте увагу балансу роботи і особистого життя, сприяйте створенню здорових робочих графіків та забезпечуйте доступ до ресурсів, які допомагають працівникам розслабитися та відновитися.

4. Розвиток навичок управління конфліктами: Забезпечте навчання працівників навичкам управління конфліктами, сприяйте розвитку ефективної комунікації та посередництва. Це допоможе вирішувати конфлікти конструктивним шляхом і створювати сприятливу робочу атмосферу.

5. Розробка політик і процедур: Створіть чіткі політики і процедури, що регулюють роботу, розподіл завдань, вирішення конфліктів та підтримку працівників. Це створить основу для справедливості, прозорості та спрямованості на досягнення спільних цілей [3, с. 22].

Налаштування здорової робочої атмосфери, управління стресом та ефективне вирішення конфліктів є важливими факторами для успішної діяльності в готельно-ресторанній справі. Ці підходи допоможуть створити більш гармонійне та продуктивне середовище для працівників та покращити якість обслуговування для клієнтів:

6. Підтримка самозбереження працівників: Забезпечте можливості для самозбереження та відновлення енергії працівників. Це може включати перерви для відпочинку, доступ до фізичних активностей або програми підтримки здоров'я та добробуту. Посилена увага до фізичного і психологічного благополуччя сприятиме зменшенню стресу та підви-

щенню продуктивності.

7. Постійне навчання та розвиток: Забезпечте можливості для постійного навчання та розвитку працівників у готельно-ресторанній справі. Це допоможе підвищити їхні професійні навички, впевненість та задоволення від роботи. Курси, семінари, тренінги та можливості менторства можуть сприяти розвитку команди та зменшенню стресу, пов'язаного з недостатнім рівнем компетентності.

8. Розуміння культурної різноманітності: В готельно-ресторанній справі працівники можуть мати різні культурні та міжособистісні фони. Важливо створити розуміння та повагу до культурної різноманітності, що сприятиме позитивним взаєминам та зменшенню конфліктів.

9. Лідерство та підтримка керівництва: Розвивайте лідерські навички у керівництва та підтримку працівників. Ефективні лідери можуть створювати мотивуюче середовище, сприяюче зменшенню стресу та розв'язанню конфліктів. Керівники повинні бути відкриті до проблем та пропозицій працівників і активно сприяти їх вирішенню.

10. Аналіз та оцінка робочих процесів: Проведіть оцінку робочих процесів та виявіть можливі фактори стресу та конфліктів. Розробіть план дій для вдосконалення процесів, що може включати раціоналізацію роботи, розподіл завдань та оптимізацію комунікаційних потоків [1, с. 50].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Головка В., Сальникова С. Порівняльна характеристика функціональних можливостей плавців 11–12 років в залежності від статі та можливості їх удосконалення. Фізична активність і якість життя людини : зб. тез доп. І Міжнар. наук.-практ. конф. (14–16 черв. 2017 р.). Луцьк : Східноєвроп. нац. ун-т ім. Лесі Українки, 2017. С. 53–54.

2. Поплавский Л. Ю. Баскетбол. Київ : Олимпийская литература. 2004. 448. с. 3.

3. Сальникова С., Головка В. Ефективність застосування елементів аквафітнесу під час факультативних занять плаванням зі студентками ВНЗ. *Актуальні проблеми фізичного виховання та методики спортивного тренування* : науково-методичний журнал. Вип 2. Вінниця : ТОВ «Планер», 2017. С. 22–27.

Гринда Ірина Олегівна,

студентка IV курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

факультету суспільних і прикладних наук

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Мальована Оксана Григорівна,

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної

справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО НА ПРИКАРПАТТІ ТА ЙОГО ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ

В Україні крафтове виробництво продуктів розвивається дуже швидкими темпами. За словами представників «Торгово-промислової палати України», є як мінімум декілька сотень як локальних, так і всеукраїнських марок, які позиціонують себе як крафт, але точний підрахунок кількості ніхто не веде. Найбільше виробників напоїв – пива, сидру, настоянок, квасу, є багато виробників сирів, бакалії, медових міксів тощо.

Крафтове виробництво може відігравати важливу роль у розвитку території Прикарпаття. Крафтова промисловість передбачає виготовлення товарів в ручну або в невеликих кількостях, використовуючи традиційні методи виробництва.

Ось деякі фактори, які підтверджують важливість крафтового виробництва для розвитку регіону:

1. Збереження культурної спадщини. Прикарпаття має багату культурну спадщину, включаючи ремесла, народні звичаї та традиції. Крафтове виробництво дозволяє зберегти цю спадщину, передаючи майстерність з покоління в покоління. Виготовлення традиційних ремесел, таких як кераміка, вишивка, різьблення по дереву, допомагає зберегти і популяризувати унікальні культурні особливості

регіону.

2. Розвиток туризму. Крафтові вироби мають великий потенціал для привертання туристів. Туристи часто цікавляться придбанням унікальних і ручної роботи виробів як пам'яток або сувенірів. Розвиток крафтового виробництва стимулює туристичний сектор і привертає більше людей до регіону, що сприяє зростанню економіки та створенню нових робочих місць.

3. Підтримка малих бізнесів. Крафтове виробництво може стати важливим джерелом праці та доходу для місцевих жителів. Виготовлення ручних виробів може бути доступним підприємницькою діяльністю, яка дозволяє місцевим жителям розвивати свої навички та заробляти гроші. Це сприяє створенню нових робочих місць, зменшенню безробіття та зміцненню економічного становища регіону.

4. Інновації та творчість. Крафтове виробництво сприяє розвитку інновацій та творчості. Майстри крафту випробовують нові матеріали, техніки та дизайн, що приводить до створення унікальних і сучасних виробів. Це стимулює розвиток інноваційного середовища в регіоні та сприяє розвитку інших секторів, таких як дизайн, маркетинг та туризм.

5. Залучення інвестицій. Розвиток крафтового виробництва може привернути інвесторів до регіону. Інвестори можуть бачити потенціал у розвитку цієї галузі, що призводить до вкладення коштів у створення нових підприємств, майстерень та інфраструктури. Це стимулює економічний розвиток регіону та створює нові можливості для місцевого населення [1].

Узагалі, крафтове виробництво може бути ключовим фактором у розвитку території Прикарпаття, сприяючи збереженню культурної спадщини, розвитку туризму, створенню робочих місць, привертанню інвестицій та стимулюванню інноваційного середовища.

Крафтове виробництво меду на Прикарпатті може мати значний вплив на розвиток регіону та привертання туристів. Прикарпаття відоме своєю багатю природною рослинністю та екологічно чистими районами, що створює сприятливі умови для вирощування бджіл та виробництва якісного меду [2].

Важливість крафтового виробництва меду на Прикарпатті має такі фактори:

1. Унікальна флора. Прикарпаття має багату рослинність, включаючи ліси, луки та гірські пасовища. Це створює ідеальні умови для збору нектару та пилку, що дозволяє бджолам виробляти високоякісний мед з унікальним смаком та ароматом. Крафтові виробники меду акцентують на використанні натуральних джерел нектару та дбайливо відбирають його, що сприяє виробництву меду високої якості.

2. Культурна спадщина. Традиції бджільництва та виробництва меду мають довгу історію на Прикарпатті. Крафтові виробники меду дотримуються традиційних методів виробництва та використовують ручну працю, що передає майстерність з покоління в покоління. Це не лише зберігає культурну спадщину регіону, але й надає особливий характер та цінність місцевому меду.

3. Здоровий спосіб життя. Свідомість про здоровий спосіб життя та природні продукти зростає в останні роки. Мед вважається природним продуктом, багатим на корисні речовини та антиоксиданти. Крафтове виробництво меду на Прикарпатті пропонує якісний мед, виготовлений з натуральних інгредієнтів, що привертає споживачів, які цінують здорове харчування та місцеві продукти.

4. Туристичний потенціал. Виробництво меду може бути привабливим для туристів, особливо для тих, хто цікавиться сільським господарством, екологією та місцевою культурою. Відвідувачі можуть бачити процес збору нектару та виробництва меду, спробувати різні види меду і придбати якісний мед як сувенір або для особистого вживання [3].

Отже, крафтове виробництво є перспективною справою, бо воно має не лише економічний, а й соціальний ефект, впливає і рівень навантаження на довкілля. А також це виробництво належить до особливого сектору креативної індустрії без якого неможливе створення багатомірної виробничої структури, гармонійного та стабільного соціально-економічного середовища. Крафтова діяльність створює сприятливі передумови для розвитку ефективної конкурен-

ції на ринку, а їх гнучкість і мобільність дають можливість вирішити комплекс господарських і соціальних завдань – від більш повного насичення ринку і задоволення населення необхідними товарами та послугами, розширення зайнятості населення, збереження і розвитку національно культурних та виробничих традицій [1].

Крафтове виробництво меду на Прикарпатті може сприяти розвитку місцевої економіки, збереженню культурної спадщини та створенню нових робочих місць. Воно також допомагає популяризувати Прикарпаття як туристичний напрямок і привертає увагу до його природних та культурних цінностей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Калініченко Л. Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. *Економіка: реалії часу. Науковий журнал*. 2022. № 5 (63). С. 26–33.

2. Крафтова продукція. Аграрне інформаційне агентство : веб-сайт. URL: <https://agravery.com/uk/posts/show/minesraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harcivhttps://agravery.com/uk/posts/show/minesraft-dla-fermera-abetka-rozvitku-dribnooptovogo-virobnictva-harciv> (дата звернення: 10.06.2023).

3. Що таке «крафт» та чому слід обирати крафтовий продукт? KULT : веб-сайт. URL: <https://kult.com.ua/shcho-take-kraft-ta-chomu-slid-obyraty-kraftovyy-produkt/> (дата звернення: 10.06.2023).

Гритчук Богдана Михайлівна,

студентка групи Тз-19

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Жирак Людмила Михайлівна,

старший викладач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

ГАСТРОПОТЕНЦІАЛ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ПЕРЕДУМОВА РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ

Аналіз передумов розвитку гастрономічного туризму в Івано-Франківській області дозволив зробити наступні висновки. Зокрема, вважаємо значним посиленням туристичного потенціалу Івано-Франківщини саме в аспекті гастротуризму є створення ГО «Смак українських Карпат»: об'єднання виробників з екологічно чистих територій 4-х областей Українських Карпат. Івано-Франківська область за територією порівняно невелика, але за характером рельєфу належить до числа найбільш мальовничих в Україні. Разом з цим, етнографічно населення Івано-Франківщини поділяється на Опілля, Покуття, Бойківщину та Гуцульщину, мешканці яких зберегли окремі традиційні страви. До традиційних страв гуцульської кухні відносяться банош, кулеша, гуцульський білий борщ, грибна зупа, мініатюрні голубці, начинка, бігус тощо. Традиційні бойківські страви: каша з пенцаку, млинці з колястри, капуста з кмином, біб з овочами, квасоля по-карпатськи, стиранка. Логаза, запрашка, бобов'яник, запалені буряки або й щипанка на пшон: йдеться про опільську гастрономію. До раціону покутянина мала входити калорійна їжа, яка мала формувати його працездатність під час важкої фізичної праці. Таке різноманіття страв та традицій приготування є цінним підґрунтям для формування нових, цікавих та насичених гастротурів Івано-Франківською областю [3, с. 35].

Характерними рисами старої галицької кухні були різноманітність

та збалансованість. Використовувалось здебільшого вершкове масло (олія – більше в піст). Шанували й інші молочні продукти. Вживали багато зелені, овочів, фруктів. Цікаво, що фрукти тоді називали «овочі», а овочі «яриною». М'ясо вживали 2-3 рази на тиждень, рибу найчастіше їли взимку. Логаза, запрашка, бобов'яник, запалені буряки або й щипанка на пшон: йдеться про опільську гастрономію. Із залишків хліба чи булки вправні галицькі господині вміли приготувати безліч гідних страв, навіть пекли торти. Пересмаженими з цибулькою хлібними крихтами здобрювали вареники. З ягідного жмиху виготовляли оцет. Вміли навіть робити домашнє шампанське – «шампан». Цукерки щодня не купували. Навіть на ялинку їх робили самі – солодку суміш з білків, цукру, молока пекли на пательні у печі, потім розрізали на шматочки та обгортали у яскравий папір [2].

Бойки вміють готувати страви з м'яса, а особливо в пошані будження (м'ясо і сало вуджене). Таку розкіш бойки могли собі дозволити один або два рази на рік. М'ясо в маринаді витримували три доби, потім натирали перцем, часником, сіллю, паприкою. Замотували в тоненьку тканину, перев'язували нитками, на гачок, поміщали в кошик для вудження. У кухні розпалювали вогонь з сухих і вологих гілочок ялівцю, сосни, ялини та фруктових дерев. Так вудили димом 3-4 дні. Цей процес довготривалий, але смак і якість готових виробів варті таких зусиль. Бойки вміють запікати хлібець м'ясний, готувати кишку карпатську та свіжину домашню, а ще готують чудові страви з баранини з кмином та пшоном [3, с. 33].

Базовий раціон гуцулів складається із зернових (кукурудзи, ячменю, вівса), овочів (картоплі, капусти, буряка), бобових (гороху, квасолі), молочних та кисломолочних продуктів. Щоденним хлібом в горах довго служив корж (буришник) з, переважно, кукурудзяного борошна, нерідко із додаванням до хлібного тіста вареної картоплі. В сучасному харчуванні приготування таких коржів скоротилося. Дуже популярні на Гуцульщині круп'яні та мучні страви: густа, однорідна каша з кукурудзяного борошна (кулеша), вареники («пирого») з різного борошна з сиром та бринзою, картоплею та капустою, «терті пляцки» (деруни), галушки тощо [5].

Довгий час гуцульській кухні було властиве обмежене споживання

м'яса, а сьогодні гостям краю запропонують апетитний студенець (холодець) та соковиту гуцульську буженину, ароматну домашню ковбаску зі шкварками та печеню, а ще й неймовірно смачні м'ясні крученики. До речі, як свідчать народознавці, холодець чи м'ясна печеня, а також буряковий борщ, голубці та кукурудзяна або рисова каша складали основу обрядового меню на хрестини, весілля та похорон. Характерне для гуцульської кухні і щедре використання приправ. Під час посту перевага віддавалась овочам, бобовим, печені з грибів та риби, а для пом'якшення смаку використовувалась конопляна чи лляна олія. Багато традиційних рецептів, які передавалися з покоління в покоління, збереглися й донині [4].

Особливістю туристичного потенціалу Івано-Франківщини як основи розвитку гастрономічного туризму є те, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де, на основі неповторних традицій, формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти – тури, фестивалі, народні свята. В Україні заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках. Особливо велика кількість цих подій є на Прикарпатті. Саме в Івано-Франківській області збереглася значна кількість національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому вважаємо її найбільш привабливою до відвідування, як для іноземних, так і внутрішніх туристів в Україні [1].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Автентичні смаки Івано-Франківщини. *Гастрономічний путівник*. URL: <https://www.if.gov.ua/storage/app/sites/24/documentu-2021/gastronomichniy-putivnik-if.pdf> (дата звернення: 04.06.2023).

2. З ложкою по Івано-Франківщині: ТОП-10 автентичних страв Прикарпаття, які неодмінно треба скуштувати. *ВЕРСІЇ. 2020*. URL: <https://versii.if.ua/novunu/z-lozhkoyu-po-ivano-frankivshhini-top-10-avtenticnih-strav-yaki-neodminno-treba-skushtuvati/> (дата звернення: 05.06.2023).

3. Ковешніков В. С., Гармаш В. В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017. № 4. С. 32–37.

4. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. 2021. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/17545/16117> (дата звернення: 05.06.2023).

5. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. 2021. URL: <https://periodicals.karazin.ua/irtb/article/view/17545/16117> (дата звернення: 02.06.2023).

Іванюк Михайло Васильович,

студент групи Тз-19

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Жирак Людмила Михайлівна,

старший викладач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

ПЕРЕДУМОВИ РОЗВИТКУ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ

У наш час під екотуризмом розуміють вид активного відпочинку у межах неторканих природоохоронних територій, де поряд із науково-пізнавальними, культурно-виховними і спортивно-оздоровчими функціями акцентується увага на зв'язках між природним і соціальним середовищем, на наслідках антропогенного тиску; набуваються навички гармонійних стосунків природи і людини. Принциповим критерієм екотуризму є те, що він відбувається у природному середовищі, тобто це природно-орієнтований туризм. Сутність його поля-

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

гає в акцентуванні уваги не тільки на виді рекреаційної діяльності, але й на характері впливу туризму на довкілля та ступені відповідальності як туристів, так і організаторів щодо збереження природного середовища [1].

Закарпаття, розташоване на заході України, славиться своєю унікальною природною красою та багатим культурним надбанням. Цей регіон приваблює туристів своїми гірськолижними курортами, гірськими озерами, водоспадами, заповідниками, мальовничими гірськими маршрутами та іншими природними ресурсами. Практично вся територія Закарпаття сприятлива для розвитку екологічного туризму. Найбільш популярними туристичними місцями Закарпаття є гірськолижні курорти та літні курорти з великою кількістю природних оздоровчих зон. Найвідоміші гірськолижні курорти – це Драгобрат, Пилипець. Туристи можуть насолоджуватися прекрасними гірськолижними видами та прогулятися по пішохідних маршрутах. Також відомими лікувально-оздоровчими курортами є Шаян, Свалява, Солочин, Берегове, Кваси, Лумшори. Гідрографічна мережа Закарпатської області складається зі 152 річок, завдовжки понад 10 км кожна. Всі вони належать до басейну Тиси (ліва притока Дунаю), що протікає вздовж південної межі області. Найбільші її притоки в межах області — Тересва, Тересля, Ріка, Боржава. До басейну Тиси належать ще дві великі річки Закарпаття — Латориця і Уж. Більшість річок області протікають серед хребтів та гір Українських Карпат, тому належить до річок гірського типу. Закарпаття відоме своїми озерами (Синевир, Бребенескул, Несамовите, Апшинець, Драгобратське) та водоспадами (Воеводин, Гук, Шипіт, Кам'янець, Труфанець).

У регіоні зосереджено 4 великі об'єкти природно-заповідного фонду, зокрема, 3 національні парки та один біосферний заповідник [4]:

- Національний природний парк «Зачарований край»;
- Національний природний парк «Синевир»;
- Ужанський національний природний парк;
- Карпатський біосферний заповідник.

Національний природний парк «Зачарований край» розташова-

ний на Закарпатті неподалік від містечка Іршава. Його створили у 2009 році для збереження, відтворення й ефективного використання типових та унікальних природних комплексів Східних Карпат, що мають важливе природоохоронне, наукове, освітнє, рекреаційне й оздоровче значення.

Національний природний парк «Синевир» розташований у Міжгірському районі Закарпатської області, створений у 1989 році на базі ландшафтного заказника «Синевирське озеро». Озеро Синевир є найбільшим у Карпатах та одним з найвідоміших туристичних об'єктів України. Щороку сюди приїздить багато відвідувачів з різних куточків України та з-за кордону. Природа парку «Синевир» різноманітна. Тут налічується 914 видів рослин (40 червонокнижних) і 236 видів тварин (22 червонокнижні). На території парку діє перший і найбільший в Україні центр реабілітації бурих ведмедів.

Ужанський національний природний парк розташований на Закарпатті біля селища Великий Березний, яке і є його центром. Парк був заснований у 1999 році для збереження, відтворення й раціонального використання типових та унікальних природних комплексів Східних Карпат. Ужанський НПП увійшов до складу першого у світі тристороннього українсько-польсько-словацького міжнародного біосферного резервату «Східні Карпати». Природне багатство нацпарку справді вражає: унікальні букові, яворові та ялицеві праліси, джерела мінеральних вод, карстові печери й навіть місце падіння метеорита. Флора парку нараховує майже 900 видів вищих судинних рослин, більш ніж 300 лишайників і понад 140 мохоподібних. Фауна парку представлена 522 видами тварин. Серед них ведмідь бурий, вовк, олень благородний, кабан, куниця кам'яна. У пралісах трапляються такі рідкісні види, як рись і кіт лісовий. Описана чисельність птахів становить 111 видів, з яких 12 занесено до Червоної книги України.

Карпатський біосферний заповідник, один з найстаріших об'єктів природно-заповідного фонду України, входить до мережі біосферних резерватів ЮНЕСКО. Його заснували у 1968 році для збереження та відтворення унікальних ділянок дикої природи, захисту

рідкісних видів флори й фауни. Територія заповідника включає 6 заповідних масивів у 4 районах Закарпатської області. Заповідник охопив найцінніші природні ділянки, що збереглися практично незайнятими до наших часів. Тут налічується понад 1000 видів вищих судинних рослин і близько 300 видів хребетних тварин. До Червоної книги України внесені 62 види рослин та 72 види тварин. Трапляються такі рідкісні тварини, як бурий ведмідь, рись, карпатський тритон, лісовий полоз, чорний лелека, пугач та інші. Заповідник відомий багатьма унікальними об'єктами: Долиною нарцисів, озером Бребенескул, горою Говерлою, музеями екології гір та історії природокористування Карпат. Уже більш ніж 20 років тут виходить екологічний журнал «Зелені Карпати».

За даними Закарпатської ОДА за декілька останніх років розроблено та створено новий конкурентоспроможний туристичний продукт – екологічно-тематичні маршрути: «Закарпатський туристичний шлях» (пішохідні туристичні шляхи загальною протяжністю близько 380 км), «Закарпатський туристичний гастрономічний шлях» (представляє кулінарну майстерність та смакову гаму 9 національних кухонь населення, що проживає на Закарпатті), «Закарпатський туристичний винний шлях» (представляє традиції закарпатського домашнього виноградарства та виноробства), військовий шлях «Карпатська Україна» (приурочений до 70-річчя проголошення Карпатської України) та військовий туристичний маршрут «Лінія Арпада», туристичний маршрут «Гуцульськими стежками» (гора Костилівка – гора Піп Іван Марамороський) [2].

Для популяризації відпочинку на лоні природи який не підвладний модним тенденціям чи туристичним трендам, було розроблено такі екологічні маршрути:

- велотур по Закарпаттю (дерев'яні перлини Закарпаття та унікальна долина крокусів). Красиві гірські схили, ліси, захоплююча природа, водоспади, озеро Синевир, старовинні дерев'яні церкви, різноманітні музеї та неймовірна долина крокусів – ось що принесе цей маршрут;
- пішохідний маршрут на гору Говерлу;

- геотермальні води Закарпаття [2].

Основними проблемами щодо успішного розвитку екомаршрутів в Закарпатті є відсутність маркованих маршрутних трас (інформаційних табличок); сільські дороги погано підготовлені для пролягання веломаршрутів; відсутність обладнаних місць (або наметів) для відпочинку та сервісних майстерень на територіях, через які пролягають «зелені маршрути»; слабка рекламна підтримка [3].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Габа М. І. Екотуризм як один із засобів взаємозбагачення різних культур. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. 2011. Вип. III (43). С. 37–43.

2. Кабаці Б. І., Химич Т. В. Розвиток екологічного туризму на териорії Закарпатської області. *Матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. «Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика»*, м. Львів, 31 жовтня - 1 листопада 2018 р. Львів : ЛТЕУ, 2018. 342 с. С. 63– 67.

3. Кулич І. Б. Передумови та підходи до розвитку туристичної діяльності на Закарпатті. *Науковий вісник Ужгородського університету. Сер.: Економіка*. 2014. Вип. 1. С. 257–260. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuuес_2014_1_52 (дата звернення: 10.06.2023).

4. Парки та заповідники Закарпатської області. URL: <https://www.nationalparks.in.ua/pryrodni-parky/zakarpattya/> (дата звернення: 09.06.2023).

Котерлин Роксолана Іванівна,

*студентка групи Тз-19,
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

Науковий керівник:

Жирак Людмила Михайлівна,
*старший викладач кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

АКТИВНИЙ ТУРИЗМ В РЕГІОНІ УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ

Карпати – це унікальна гірська система, що охоплює низку країн, включаючи Україну. Її природні красоти та розмаїття ландшафтів привертають мільйони туристів з усього світу. Активний туризм стає все більш популярним серед туристів, оскільки він надає можливість поєднати активний відпочинок із природою та активними видами діяльності. Карпати, зі своєю прекрасною природою та розмаїттям гірських ландшафтів, є одним із найпопулярніших місць для активного туризму в Україні та в Європі [2].

В Українських Карпатах можна займатися різноманітними видами активного туризму. Перш за все, гірські походи є популярним видом активного туризму у цьому регіоні. Карпати мають безліч гірських маршрутів різної складності, що дозволяють любителям природи насолоджуватися неперевершеними пейзажами та досліджувати унікальну флору та фауну регіону.

До популярних видів активного туризму також відносять фрірайд [5]. Це вид зимового екстриму, який передбачає сходження на вершину пішки чи за допомогою підйомника. А далі на лижах чи сноуборді з'їжджають не прокладеними трасами, – а навмання. Цей вид спорту для справжніх відчайдушів та тих, хто з горами на «ти». Потрібно добре вміти зорієнтуватися в засніженій місцевості, володіти навиками скелелазіння, добре володіти спортивним спорядженням, на відмінно знати, як діяти в тій чи іншій ситуації. Обов'язко-

ва умова для фрірайду – гарна погода та впевненість у своїх силах. Також не менш цікавий та екстремальний вид зимового відпочинку – сноумотобордінг – сноубордист катається на снігу, зачепившись за трос до снігохода. Ідеальне місце для такого відпочинку – гірсько-лижний курорт Пилипець. В цьому місці навіть проводять щорічний фестиваль фрірайду, куди з'їжджаються екстремали з усієї Європи.

Не менш популярним є сплав карпатськими ріками – рафтинг. Вид цього екстремального відпочинку найбільш актуальний у теплу пору року. Рафтинг в Карпатах можна порівняти з Американськими гірками, тільки на стрімкій гірській річці. Точніше, це сплав швидкісною та бурхливою річкою на спеціальному надувному човні через кам'яні пороги. Існує 6 видів складності рафтингу. Перші два настільки прості та безпечні, що в них можуть брати участь навіть діти. З кожним наступним рівнем збільшується складність проходження. Всі наступні рівні складності потребують вже майстерності та великої сили духу. Деякі сплави не під силу навіть найбільшим відчайдухам, їх можуть пройти тільки справжні досвідчені майстри цього екстремального виду спорту. Місця для рафтингу в Українських Карпатах: Дністер, Тиса, Прут та Черемош [4].

Роуп-джампінг в Українських Карпатах подарує відчуття польоту. Це відносно молодий вид відпочинку, який стає з кожним роком все більш популярним серед любителів екстриму. Роуп-джампінг – здійснення стрибка з висоти за допомогою альпіністського спорядження. Це неймовірна можливість позбутися страху висоти та відчутти себе обраним. Перед вирішальним кроком потрібно якнайкраще перевірити спортивне спорядження, фірму, що надає подібні послуги, знайти якомога більше відгуків тих, хто пережив стрибок у прірву. Коли все зроблено, потрібно вислухати детальний інструктаж, глибоко вдихнути і просто зробити крок назустріч неймовірним відчуттям. Ті, хто там «побував», радять усім, без винятку, спробувати свої сили. Адже роуп-джампінг не зрівняти ні з чим. Місця для роуп-джампінгу: Яремче, Буковель (найвища точка для здійснення стрибків – 28 метрів).

Скелелазіння в Карпатах – це екстремальний вид відпочинку,

який не кожному під силу. Необхідна добра фізична підготовка та неабияка майстерність, щоб видертися по скелі вверх. На відміну від альпінізму, в скелелазінні присутні точки опори, що значно полегшують шлях підняття. Такий вид відпочинку не тільки випробує на міцність, але й подарує масу задоволення. Адже немає нічого кращого за досягнення поставленої мети. Як і в будь-якому виді спорту, окрім відповідного спорядження, слід володіти ще й рятувальними навичками. Обов'язково бути зібраним та впевненим у власних силах. Місця для скелелазіння: скелі Довбуша, Сокільський хребет, Білий Камінь, Писаний Камінь тощо.

Розвиток активного туризму в Карпатах має позитивний вплив на розвиток рекреаційного туризму в регіоні [1]. Він привертає більше туристів та сприяє збільшенню обсягу туристичного руху в регіоні. Збільшення кількості туристів призводить до зростання попиту на послуги готелів, ресторанів, магазинів та інших туристичних закладів, що стимулює розвиток цих галузей [2].

Розширення інфраструктури для активного туризму також стимулює розвиток рекреаційного туризму. Розбудова нових гірських курортів, готелів та інших об'єктів розміщення покращує доступність та комфортність відпочинку для туристів, що привертає нові групи туристів.

Розвиток активного туризму в Карпатах не лише сприяє економічному розвитку регіону, але і має додаткові позитивні ефекти. Він сприяє збереженню природи та екологічному балансу Карпатських гір, оскільки розроблення маршрутів та активних зон здійснюється з дотриманням принципів екологічної збалансованості. Крім того, активний туризм в Карпатах сприяє підвищенню свідомості туристів про природу та потребу в її збереженні. Відвідування природних заповідників та національних парків сприяє освіті та інформуванню про важливість природи для нашого життя [3].

Розвиток інфраструктури для активного відпочинку, розмаїтість видів активності та позитивні ефекти активного туризму сприяють економічному розвитку, збереженню природи та підвищенню свідомості туристів про важливість природи. Активний туризм в Укра-

їнських Карпатах створює унікальну можливість насолоджуватися прекрасною природою та одночасно займатися улюбленими видами активності. Такий вид туризму має великий потенціал для подальшого розвитку і привертає увагу туристів з різних країн. Забезпечення належного розвитку активного туризму в Карпатах вимагає постійного вдосконалення інфраструктури, підтримки з боку влади та усвідомлення важливості збереження природних ресурсів регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Вачевський М. В., Свінцов О. М., Кузнецов В. Ф. Розвиток рекреаційної сфери в Карпатському регіоні. *Український бальнеологічний журнал*. 2001. № 1. С. 99–104.
2. Долішній М. Карпатський регіон у контексті державної економічної політики: оцінка стану і стратегія розвитку. *Економіка України*. 1995. № 8. С. 24–35.
3. Карпати. Івано-Франківськ. *Центр туристичної інформації*. 2008. № 6.
4. Масляк П. О. Рекреаційна географія. Київ : Знання, 2008. 343 с.
5. Топ-5 екстремальних видів відпочинку в Карпатах. URL: <https://karpaty.love/vidpochynok-v-karpatah/aktyvnyj-vidpochynok-v-karpatah/145-top-5-ekstremalnyh-vydiv-vidpochynku-v-karpatah.html> (дата звернення: 10.06.2023).

*Луквінська Іванна Богданівна,
студентка III курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

Науковий керівник:
*Терлецька Христина Михайлівна,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРТВА

Ресторанний бізнес є одним із найприбутковіших у світі. Формування високоефективного національного ресторанного господарства відіграє важливу роль у туристичній індустрії за обсягом матеріальних, фінансових ресурсів, забезпеченістю трудовим потенціалом і загальним обсягом доходів у туристичному бізнесі. Створення стабільної клієнтської бази, пошук та створення нових шляхів розвитку організації ресторанного бізнесу, постійне оновлення концепції закладів з урахуванням динамічного ринку туристичних послуг в умовах політичної й економічної нестабільності та недостатньої кількості інвестиційних коштів є перспективними напрямками для розвитку економіки країни загалом [4, с. 7].

Формування бренду ресторану, оволодіння кол роз розвитку овоно коль та конкуренте овоно кольоров підприємства – це основні показники ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства. Ресторанна справа є днією з найприбутковіших в світі . У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах [3, с. 4].

Сомельє (фр. *Sommelier*) – працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх клієнтові. Сомельє складає винну карту, займається дегустацією вин і дає рекомендації по вибору напоїв відвідувачам ресторану. Сомельє в своїй роботі

користується спеціальним «штопором сомельє» [1, с. 11]. Навчання сомельє проходить на спеціальних заняттях сомельє, де окрім теоретичних знань про історію вина і вино овно кол регіони, майбутні сомельє вчать розпізнавати аромати вин за складовими і інтерпретувати отримані букети. В результаті професійний сомельє по ароматах вина здатний визначити якість напою, сорт винограду, а інколи регіон походження вина і його вік. Нюх тренується за допомогою спеціальних наборів винних ароматів, із зразками запахів що зустрічаються в букетах [1, с. 5].

Подача вина в ресторані відвідувачу – це завжди святковий ритуал, головний учасник якого – сомельє (офіціант), який виконує роль експерта та продавця винних напоїв. Офіційне визначення каже: сомельє – це службовець ресторану, який відповідає за закупку, підбір та подачу напоїв відвідувачу. Він зобов'язаний надавати поради при виборі вин та напоїв до страв, сервірувати стіл або слідкувати за їх подачею відвідувачу до тих пір, поки той не покине ресторанный зал. Один з обов'язків сомельє – спробувати вино перед тим як запропонувати його відвідувачу [2, с. 8].

Розглянемо детальніше функції сомельє, в його обов'язки входить:

- складання винної карти ресторану та підтримання у відповідності з нею запасу вин в ресторані;
- піклуватися про винний погріб (або інше місце зберігання запасу вин);
- закупка вина у постачальників або участь в обговоренні замовлення партії;
- вивчення ринку вин та інших спиртних напоїв;
- вибір постачальників (головний критерій – співвідношення ціни та якості вина);
- пропозиції з вибору вина відвідувачами та грамотна подача його до столу.

Вимоги до професії.

Сомельє – видна фігура ресторанного бізнесу, який виступає в якості зв'язкової ланки між алкогольними компаніями, які бачать в

його образі стабільного клієнта-закупівельника, та гостями ресторану. Від його кваліфікації залежить об'єм та якість продажу вина в ресторані, за рахунок яких забезпечується від 10 до 40% доходу закладу [2, с. 9].

Посаду сомельє (шеф-сомельє) бажано запроваджувати у всіх великих ресторанах в штат співробітників, так як об'єктивно виникає необхідність мати фахівця, який кваліфіковано може запропонувати гостям ресторану вина та інші міцні напої. У відповідності із європейськими стандартами посада сомельє в ресторані поступається лише шеф-кухарю. Цю посаду доцільно запроваджувати в тих ресторанах, де винна карта має більш як 100 назв алкогольних напоїв [2, с. 2].

Професію сомельє вибирають не лише для того, щоб визначити винну політику ресторану та закупляти алкогольну продукцію у виноробів-постачальників, але й для того, щоб реалізувати себе в новій якості.

Щоб вступити в спеціальні школи, де можна навчитися цій професії та набути кваліфікацію «сомельє» не існує ніяких обмежень ні за віком, ні за статтю. Серед тих, хто мріє стати сомельє немало молодих жінок. Ніяких фізіологічних границь при прийманні абітурієнтів не передбачається, але людина з гайморитом не зможе виконувати професійні функції, тут необхідно мати добрий нюх. Всі інші навички набуваються під час навчання. Сомельє повинен бути симпатичним, славним співбесідником, щоб сподобатись відвідувачу. Крім того, сомельє не повинен мати пристрасті до алкоголю. Найбільш імениті з них в подальшому переходять з ресторанного бізнесу в сферу виноробної промисловості. Сомельє повинен вміти розрізняти хороші вина, які п'ють через два-три роки після виробництва, та великі вина, які починають вигравати після десятирічної витримки. Тоді можна навчитися оцінити їх вишуканість, давати сотні визначень смаку [1, с. 12].

Коло обов'язків сомельє в ресторані можна сформулювати як «персональна відповідальність за все, що п'ється»:

- закупівля у постачальників та продаж відвідувачам у торговій

залі ресторану вин;

- зберігання вин в підвалах ресторану;
- наявність супроводжувальної документації та документів, які

підтверджують якість вин;

- підбір та правильне використання винного посуду;
- поради та демонстрація вин гостям ресторану;
- навчання персоналу ресторану використанню вин;
- вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з вином;
- складання та підтримання винної карти;
- відслідковування на ринку алкогольної продукції появи но-

вих вин;

- орієнтація в перевагах та недоліках виноторгових компаній, в їх цінній політиці [2, с. 6].

Досить популярною інноваційною технологією став інтерактивний бар. Інтерактивний бар або iBar – це унікальний винахід, технологія майбутнього, яка є доступною нам вже сьогодні. Інтерактивна барна стійка є сенсорною панеллю, яка обладнана двома кольоровим екраном, що працює на основі технології мультитач. Причому реагує інтерактивний бар не лише на легкий дотик рук, а й на рухи. Раніше щось подібне можна було побачити лише у фантастичних фільмах [5, с. 3]!

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Архіпов В. В. Організація роботи сомельє (все про вино у ресторані). 2-ге вид. С. 1–12.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. С. 1–10.
3. Азарян О. М., Сушко О. В. Сегментація підприємств ресторанного бізнесу в Україні. *Схід*. 2004. Вип. 5. С. 1–5.
4. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за ред. проф. Н. О. П'ятницької. Київ : Центр учбової літератури, 2011.
5. П'ятницька Г. Т. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії: навчання.

*Луквінська Іванна Богданівна,
студентка III курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

Науковий керівник:
*Терлецька Христина Михайлівна,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

ЕТНІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАСЕЛЕННЯ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

Прикарпаття населяють різні етнічні групи, зокрема й такі як: гуцули, бойки, лемки.

Гуцули мають свою унікальну гастрономічну традицію, яка відображає особливості гірського життя та використовує продукти, такі як м'ясо, гриби, сир та кисломолочні продукти.

Бойки також мають свою власну кухню, пов'язану з гірським регіоном. Їхні страви включають м'ясо, картоплю, гриби, капусту, мед і ягоди.

Лемки, які колись проживали на Прикарпатті, мають вплив польської, української та словацької культур. Їхня кухня використовує м'ясо, картоплю, кисле молоко, капусту, гриби та пшеницю.

Гастрономічні особливості кожної етнічної групи відображають їхню культуру, історію та взаємодію з природними умовами регіону.

Регіон Прикарпаття приваблює туристів своїм багатим кулінарним ландшафтом, який дозволяє спробувати унікальні страви і смаки, пов'язані з різними етнічними групами.

Карпатські бойки. Бойківщина займає гірські системи центральної і західної частини Українських Карпат. За сучасним адміністративно-територіальним поділом названа територія охоплює південно-західні райони Рожнятинського і майже весь Долинський район Івано-Франківської області; Сколівський, Турківський, південну

смугу Стрийського, Самбірського і більшу частину Старосамбірського районів Львівської області; північні частини Міжгірського, Великоберезнянського та весь Воловецький райони Закарпаття. Закарпатську частину Бойківщини заселяли в основному переселенці, які рятуючись від феодального гніту, тікали у гірські важкодоступні райони. На півдні бойки межують з долинянами, на південному заході – з лемками і поляками, на південному сході – з гуцулами, а на сході – з українцями Надніпрянщини [3, с. 8].

Щодо походження етноніма «бойки» не має одностайної думки. Дехто виводив його від слова «бояк» – віл, другі – від слова «бойкий» – відважний, треті – від слова «войко» – воїн, четверті – від назви кельтського племені «боїв» чи скіфського племені «боїсків», п'яті – від вживання у бойківському говорі частки «бойе» і т.д. На початку ХХ ст. місцеві українці не вживали слова «бойки» як самоназви. Так їх називали українці інших етнографічних груп та сусідні народи. Назву бойки вони сприймали за образливу, настоювали на своєму русинстві чи українстві. Лише під впливом друкованого слова поступово назва «бойки» почалась сприйматись як самоназва [3, с. 10].

Хто такі лемки. Етнографічна група українців-лемків здавна населяла північні і південні схили Низьких Бескид між р. Саном і р. Ужем на сході та Попрадом і Дунаєм на заході [1].

«Ми – не лемки. Лемки за Березним, лемки за Бескидом, а селі Ужку на тих, хто щось недодалоно робить кажуть: ти лемку! Ми не лемки». Отже, місцеві українці не вживали слова «лемки» як самоназви. Так їх називали українці інших етнографічних груп та сусідні народи. Назву лемки вони сприймали за образливу, настоювали на своєму русинстві чи українстві. Лише під впливом друкованого слова поступово назва «лемки» почалась сприйматись як самоназв.

Назву лемків виводять від часто використовуваного ними в розмові слова «лем», що значить «тільки» (лише) [1, с. 2].

Етнографічний район закарпатських лемків займає села правого берега верхів'я р. Ужа (Верховина Бистра, Лубня, Загорб, Стужиця, Домашин, Княгиня, Стричава, Завосино) на Великоберезнянщині, а також села Новоселиця та Зарічево на Перечинщині. Він займає те-

риторію близько 164 км².

На формування мовних культурно-побутових відмінностей закарпатських лемків мали вплив як фізико-географічні умови, так і широкі контакти з бойками, долинянами, поляками, словаками, угорцями.

Традиції гуцулів. Серед внутрішніх територіальних частин українського етносу особливе місце займають гуцули. Вони за рівнем внутрішньої інтеграції та самоідентифікації належать до таких спільнот, які в етнології називають субетносами. Субетноси – це внутрішні територіальні частини етносів, які вирізняються певною культурно-побутовою специфікою, самоназвою, протиставленням себе оточуючим на основі взаємної компліментарності, локальною і загальноетнічною самосвідомістю.

Де живуть гуцули. На основі етнографічних та мовно-діалектних даних, за сучасним адміністративним поділом, Гуцульщина охоплює південні частини Надвірнянського, Косівського, та весь Верховинський район Івано-Франківської, південну частину Вишницького, Путильський район Чернівецької та Рахівський район Закарпатської областей.

Площа закарпатської частини Гуцульщини у складі України становить 1,9 тис. км² і повністю охоплює територію Рахівського району. До закарпатської частини Гуцульщини слід віднести понад 16 українських та ряд етнічно змішаних сіл долини річок Рускови, Вишови і лівобережжя р. Тиси. Найбільшими з сіл румунської частини Гуцульщини є Поляни (Русь Поляни), Кривий, Красна, Вишевська Долина, Бистрий Луг, Великий Бичків, Русково та ін.

Заселення території Гуцульщини відбувалось в основному у XVI – XVIII ст., хоча окремі поселення виникали поблизу солеварних промислів ще у X – XIII ст. заселенню сприяли і багаті пасовища. Заселення Карпатських гір відбувалось в основному за рахунок селян-втікачів, які не хотіли терпіти феодального гніту. Тут селились втікачі з Галичини, Буковини, Поділля, рівнинних районів Закарпаття [1.с. 1].

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Заставецька О. В., Заставецький О. В., Ткач Д. В. Географія населення України. Тернопіль, 2007. С. 3.
2. Арсенич П. Етнограф і збирач. *Галицька Просвіта*. 2009. № 18. С. 1–2.
3. Глушко М. Історико-етнографічне районування Галичини: сучасний стан. 2009. № 1. С. 7–17.

*Луцька Діана,
студентка II курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

Науковий керівник:
*Терлецька Христина Михайлівна,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна*

**САДИБИ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ ЯК ЕЛЕМЕНТ
СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА
ПРИКАРПАТТІ**

Садиби сільського зеленого туризму відіграють важливу роль у сталому розвитку туристичних дестинацій на Прикарпатті. Вони представляють собою туристичні об'єкти, що розташовані у сільській місцевості та надають можливість відвідувачам познайомитися з сільським життям, традиціями, культурою та природним середовищем даного регіону.

Основні особливості садіб сільського зеленого туризму на Прикарпатті включають:

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

- **Природне оточення:** Садиби зазвичай розташовані у мальовничих природних локаціях, оточені гірськими ландшафтами, лісами, річками та озерами. Це створює унікальну атмосферу для відпочинку та взаємодії з природою.

- **Традиційна архітектура та дизайн:** Багато садіб зберігають традиційну архітектуру та дизайн, що відображають місцевий стиль та культуру. Це можуть бути дерев'яні хати, стодоли, амбари та інші будівлі, які відтворюють аутентичний сільський спосіб життя.

- **Господарська діяльність:** Відвідувачі мають можливість взяти участь у сільськогосподарських роботах, які можуть включати вирощування овочів, фруктів, догляд за тваринами, виготовлення молочних продуктів тощо. Це дозволяє гостям отримати практичний досвід та зблизитися з сільським способом життя.

- **Традиційна кухня:** Садиби пропонують гостям смачну та аутентичну традиційну кухню, яка базується на місцевих продуктах. Гості можуть насолодитися стравами з домашнього приготування, місцевими делікатесами та напоями.

- **Культурні та розважальні програми:** Садиби організують культурні та розважальні програми для відвідувачів, такі як народні вистави, майстер-класи з народних ремесел, фольклорні вечори, екскурсії до місцевих пам'яток та інші заходи, що демонструють культурну спадщину регіону.

Створення садіб сільського зеленого туризму на Прикарпатті сприяє розвитку сільськогосподарського сектору, підтримці місцевого населення та збереженню традиційної культури. Вони створюють нові робочі місця, сприяють розвитку інфраструктури та привертають туристів, які бажають побачити та відчувати аутентичний сільський спосіб життя на Прикарпатті.

У сучасному світі збереження та розвиток туристичних регіонів стає все більш актуальним завданням. Одним із ефективних способів досягнення сталого розвитку туристичних дестинацій є розвиток садіб сільського зеленого туризму. На Прикарпатті, що розташоване у західній частині України, садиби сільського зеленого туризму є важливим елементом сталого розвитку туристичного сектора. В

даному рефераті розглянемо особливості садиб сільського зеленого туризму та їх роль у сталому розвитку туристичних дестинацій на Прикарпатті.

Визначення садиб сільського зеленого туризму:

- Садиба сільського зеленого туризму являє собою гостьовий будинок або комплекс з номерами, розташований у сільській місцевості.

- Основна мета садиби - надання можливості відпочити в природному середовищі та познайомитися з сільським способом життя, традиціями та культурою.

- Особливості садиб сільського зеленого туризму на Прикарпатті:

- Природне розташування: Багато садиб знаходяться в мальовничих місцях, оточених гірськими ландшафтами, лісами та річками.

- Традиційна архітектура: Багато садиб зберігають традиційну архітектуру, що відображає місцевий стиль та культуру.

- Аутентичність: У садибах відвідувачі мають можливість познайомитися з традиціями та звичаями місцевого населення, випробувати народні ремесла та страви.

- Екологічна свідомість: Багато садиб пропагують екологічний підхід до туризму, залучаючи відвідувачів до діяльності, спрямованої на збереження природи та регіонального середовища.

Роль садиб сільського зеленого туризму у сталому розвитку туристичних дестинацій:

- Економічний ефект: Розвиток садиб сільського зеленого туризму сприяє збільшенню зайнятості та доходів місцевого населення, стимулює розвиток сільського господарства та ремесел.

- Соціокультурний вплив: Садиби зберігають традиції та культуру місцевого населення, сприяють підтримці місцевих ремісників та розвитку народних ремесел.

- Екологічна рівновага: Садиби зеленого туризму пропагують екологічний підхід до туризму, сприяють збереженню природи та природних ресурсів регіону.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

- Розвиток і підтримка садиб сільського зеленого туризму на Прикарпатті:

- Підтримка уряду та місцевих органів влади: Створення сприятливих умов для розвитку та просування садиб сільського зеленого туризму.

- Розвиток інфраструктури: Покращення доріг, електромереж, водопостачання та іншої необхідної інфраструктури для зручного розміщення туристів.

- Професійний розвиток: Організація тренінгів та семінарів для місцевих майстрів та власників садиб з метою підвищення їх професійних навичок у галузі туризму та гостинності.

Садиби сільського зеленого туризму на Прикарпатті мають значний потенціал для сталого розвитку туристичних дестинацій. Вони не тільки сприяють розвитку економіки та збереженню культурної спадщини, але й пропонують відвідувачам унікальний досвід побуту та взаємодії з природою. Забезпечення підтримки та розвитку садиб сільського зеленого туризму є важливим завданням для забезпечення сталого розвитку туристичної галузі на Прикарпатті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Цепенда М., Лопушняк М. Просторовий аналіз економікогеографічних передумов сталого розвитку туризму в Україні. *Вісник Львівського університету. Серія географічна*. 2013. Вип. 43. Ч. 2. С. 292–299.

2. Єрмоленко В. Особливості формування категорії «сталий розвиток сільських територій». URL: http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/nvnauc_pravo/2010_156/10evm.pdf.

3. Гоголь Т. Економічний механізм сталого розвитку сільських територій. URL: http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/sre/2010_1/15.pdf.

Микитюк Іван,
студент III курсу
спеціальності «Туризм»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:
Коробейникова Ярослава Степанівна,
кандидат геологічних наук, доцент кафедри туризму
Івано-Франківського національного
технічного університету нафти і газу,
м. Івано-Франківськ, Україна

ОРГАНІЗАЦІЯ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ: ЕКСКУРСІЇ ДО ФЕРМ, УЧАСТЬ У ЗБОРІ УРОЖАЮ, КОРМЛЕННЯ ТВАРИН НА ПРИКАРПАТТІ

Організація сільського туризму на Прикарпатті може включати різноманітні активності та програми для відвідувачів. Однією з популярних форм сільського туризму є організація екскурсій до ферм, які надають можливість ознайомитися з роботою та життям селян, познайомитися з традиціями сільського господарства та насолодитися неповторною атмосферою сільського життя.

Участь у зборі урожаю є ще одним цікавим досвідом для туристів, які мають змогу самостійно взяти участь у роботі на фермі. Вони можуть збирати фрукти, овочі, ягоди чи інші сільськогосподарські продукти, долучаючись до реальної діяльності фермерів.

Кормлення тварин також є популярною активністю у рамках сільського туризму. Відвідувачі мають змогу побачити різні види тварин на фермі, доторкнутися до них, годувати та спостерігати за їхнім життям. Це особливо цікаво для дітей, які мають можливість навчатися про тварини та набувати нові знання про натуральне середовище.

Організатори сільського туризму на Прикарпатті зазвичай пропонують ці активності в рамках комплексних програм, які включають оглядові екскурсії, участь у роботі на фермі та інтерактивні за-

няття з туристами. Такі програми сприяють залученню туристів до сільського життя, підтримці місцевих селян та розвитку сільських громад.

Садиби сільського зеленого туризму на Прикарпатті виступають важливим елементом сталого розвитку туристичних дестинацій. Вони дозволяють відвідувачам побачити і відчути сільське життя, насолодитися натуральними красами та дослідити місцеві традиції та культуру. Організація сільського туризму сприяє розвитку сільського господарства, збереженню традиційних промислів та залученню доходів до сільських громад.

Основні особливості садиб сільського зеленого туризму на Прикарпатті включають наступні елементи:

Розташування: Садиби зазвичай розташовані в селах або сільських районах з прекрасними природними ландшафтами, які надають можливість для активного відпочинку та контакту з природою.

Архітектура та дизайн: Садиби зазвичай відтворюють аутентичну архітектуру та дизайн сільського будинку, з використанням традиційних матеріалів та елементів. Вони надають затишну та зручну атмосферу для гостей.

Розміщення: Садиби пропонують різні варіанти розміщення, включаючи комфортабельні кімнати, котеджі або зручні наметові майданчики для тих, хто бажає відчути ближчий контакт з природою.

Сільські активності: В рамках садиб сільського зеленого туризму організовуються різноманітні активності, такі як екскурсії до сільських господарств, покатання на велосипедах або конях, риболовля, спроби національних ремесел тощо.

Сільська кухня: Гості мають змогу скуштувати традиційні страви місцевої кухні, які готуються з місцевих, свіжих і натуральних продуктів.

Навчання та взаємодія: Садиби пропонують різні навчальні програми, майстер-класи та взаємодію з місцевими майстрами, що дозволяє відвідувачам набувати нових знань та навичок у сільському господарстві, ремеслах та культурі.

Збереження та презентація культурної спадщини: Садиби спри-

ють збереженню та презентації традицій, обрядів, ремесел та інших аспектів культурної спадщини Прикарпаття. Вони допомагають підтримувати та популяризувати цінності та унікальність сільського способу життя.

Створення садіб сільського зеленого туризму на Прикарпатті сприяє розвитку сільських територій, залученню інвестицій, збереженню культурної спадщини та створенню нових робочих місць. Такі проекти допомагають підтримувати сталий розвиток туризму на регіональному рівні, забезпечуючи позитивний вплив на місцеву економіку та сприяючи збереженню традиційного сільськогосподарського способу життя.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Поленкова М. Сталий розвиток сільських територій у контексті проблем сільського розвитку. URL: http://www.confcontact.com/20111222/4_polenkova.php.
2. Розвиток сільських територій в системі євроінтеграційних пріоритетів України : монографія. / НАН України. Ін-т регіональних досліджень; наук. ред. В. В. Борщевський. Львів, 2012. 216 с. URL: http://ird.gov.ua/publication/mon_vid2.pdf.
3. Закон України «Про статус гірських населених пунктів в Україні». *Відомості Верховної Ради*. 1995. № 9.

Мисів Софія Василівна,
студентка III курсу
спеціальності Готельно-ресторанна справа
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна
Науковий керівник:
Депутат Микола Миколайович,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

АКТИВНИЙ ТУРИЗМ

Активний туризм – це форма туризму, яка передбачає участь туристів у різних фізичних активностях та пригодах під час подорожей. Цей вид туризму спрямований на активний відпочинок, спорт, розваги та пізнавальні враження. Основна ідея активного туризму полягає у взаємодії з природними та культурними ресурсами місцевості, яку ви відвідуєте.

До типових видів активного туризму належать:

1. Trekking (піші походи): довгі маршрути пішком у горах або природних ландшафтах.
2. Велосипедний туризм: подорожі на велосипеді по міських вулицях, велосипедним трасам або гірським маршрутам.
3. Водний туризм: каякінг, рафтинг, каное, водні прогулянки човном тощо.
4. Гірськолижний туризм: катання на лижах або сноуборді у горах.
5. Скелелазіння: подолання скельних утворень за допомогою спеціального спорядження.
6. Екологічний туризм: вивчення та збереження природних резерватів, парків та екосистем.
7. Експедиції: відвідування віддалених і екзотичних місць з дослідницькою метою.
8. Альпінізм: підкорення гірських вершин та перетин складних маршрутів.

9.Спелеологія: дослідження печер.

10.Парашутний спорт: скайдайвінг, парашутний стрибок.

Ці види активного туризму можуть варіюватися в залежності від рівня складності, фізичних вимог, місцевості та інших факторів. Вони дозволяють туристам насолоджуватися природою, отримувати фізичні навантаження та відчувати адреналін під час подорожей.

Додаткові форми активного туризму включають:

11.Водний спорт: серфінг, віндсерфінг, плавання з маскою та трубкою (шнорхелінг), підводне плавання (дайвінг).

12.Літаки та параплани: польоти на невеликих літаках або парапланах для підкорення небесних просторів та насолоди панорамними видами.

13.Їзда на конях: верхова їзда по гірських маршрутах або підземними стежками.

14.Спортивне рибальство: полювання на рибу в річках, озерах або на морі.

15.Кліматичний туризм: подорожі до кліматичних курортів для лікування або відновлення здоров'я.

16.Гольф: гра в гольф на гольф-полях.

17.Пішохідні прогулянки: короткі маршрути пішки в природних заповідниках або парках.

18.Лижний біг: активний вид спорту, який поєднує лижі та біг.

19.Снігоступи: ходіння по снігу з використанням спеціальних снігоступів.

20.Фото-туризм: подорожі з метою фотографування природних та культурних пам'яток.

Ці різні види активного туризму дозволяють вам підкорити нові місця, насолоджуватися природою, випробувати свої фізичні здібності та зануритися в місцеву культуру та традиції. Вибір конкретної форми активного туризму залежить від ваших інтересів, фізичної підготовки та доступності відповідних ресурсів у вибраному місці.

Активний туризм в Україні пропонує різноманітні можливості для енергійного та пригодницького відпочинку. Ось кілька тез щодо активного туризму в Україні:

1.Різноманітність ландшафтів: Україна має багатий природний

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

потенціал, що включає Карпати, Кримські гори, Полісся, Скелястий Крим, степові регіони та багато інших. Це створює прекрасні умови для пішохідних походів, велосипедних подорожей, гірськолижного спорту, каякінгу, альпінізму та інших активних видів відпочинку.

2. Культурно-історичне спадщина: Україна має багатий культурний та історичний спадок, що дозволяє поєднувати активний відпочинок з ознайомленням зі старовинними містами, замками, фортецями, церквами та іншими пам'ятками. Наприклад, Кам'янець-Подільський, Львів, Київ, Одеса та інші міста пропонують цікаві маршрути для велосипедистів та пішохідів.

3. Річки та озера: Україна має багатий водний ресурс, який надає можливості для водного туризму. Рафтинг на річках Чорний Черемош, Дністер, Збруч, каякінг на Десні, водні прогулянки на озері Світязь - це лише кілька прикладів активного відпочинку на воді.

4. Гірськолижні курорти: Карпати та Кримські гори пропонують розгалужену мережу гірськолижних курортів. Тут ви зможете насолодитися катанням на лижах або сноуборді, відвідати фрірайд-місця та дослідити величні гірські пейзажі.

5. Екотуризм: Україна має багатий біорізноманітний потенціал, і екотуризм стає все популярнішим. Ліси, заповідники, національні парки, болота та інші екосистеми надають можливість вивчати та насолоджуватися природою.

6. Активні фестивалі та заходи: Україна також славиться своїми активними фестивалями, які поєднують спорт, музику та культурні заходи. Наприклад, фестиваль «Тарпан» для велосипедистів, «Зелений театр» для гірськолижників, «Фестиваль кайдзену» для любителів адреналіну та інші.

Це лише деякі тези щодо активного туризму в Україні. Країна пропонує багато можливостей для відпочинку і задоволення вашого бажання пригод та активних подорожей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Активний туризм. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
2. Геращенко Я. М., Товстоп'ятко Ф. Ф. Види спортивно-

екологічного туризму. *Вісник Запорізького національного університету*. URL: <https://docviewer.yandex.ua/view/0>

3. Лижний туризм. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>

4. Устименко Л. М. Основи туризмознавства : навч. посіб. Аль-терпрес. 2011. 345 с.

Мурмилюк Христина Василівна,
студентка III курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Терлецька Христина Михайлівна,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

КРАФТОВІ ВИРОБНИКИ ПРИКАРПАТТЯ

На Прикарпатті, в Україні, існує кілька крафтових виробників, які спеціалізуються на ресторанному господарстві та сироварінні. Ось деякі з них:

1. Ресторан «Красна садиба» (Krasna Sadiba) - розташований у селі Яремче. Вони пропонують сезонні страви з місцевих інгредієнтів та власного виробництва. Ресторан славиться своїми крафтовими пивами та сирними десертами.

2. Ресторан «!Кумпель» (Kumpel) - знаходиться у Львові, але пропонує аутентичну прикарпатську кухню та крафтові пива. Ресторан відомий своїм широким вибором пива, виготовленим у власній пивоварні.

3. Сироварня «Коломийський сир» - знаходиться у місті Коломия.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

Вони спеціалізуються на виробництві натуральних сирів з молока місцевих фермерів. У сироварні можна організувати екскурсії та дегустації, де ви дізнаєтеся про процес виготовлення сиру та спробуєте різні його сорти.

4.Ресторан «Гуцульська Садиба» - розташований у селі Ясіня, на вершині Карпат. Вони пропонують традиційну гуцульську кухню та мають власну пивоварню, де варять крафтове пиво за старовинними рецептами.

Це лише кілька прикладів крафтових виробників на Прикарпатті, які спеціалізуються на ресторанному господарстві та сироварінні. Регіон відомий своєю багатою кулінарною спадщиною та старовинними традиціями, тому ви знайдете багато цікавих місць, де можна скуштувати аутентичні страви та напої.

На вибір у магазині «Бельсімо Шоколад» в Івано-Франківську є різноманітні види шоколаду, які можна спробувати:

1.Темний шоколад: Цей шоколад має виразний і насичений смак гіркого какао, з легкою гірчинкою та ніжною текстурою. Він створюється з використанням високоякісного какао-боба та дотриманням традиційних методів обробки.

2.Молочний шоколад: Молочний шоколад від «Бельсімо» має багатий смак молока та шоколаду, що створює ідеальну гармонію. Він має ніжну, кремову текстуру та солодку нотку, яка приваблює багатьох любителів шоколаду.

3.Білий шоколад: Білий шоколад «Бельсімо» - це елегантна альтернатива для тих, хто любить ніжні, м'які смаки. Він виготовляється з вершкового молока, цукру та какаоового масла, що дає йому багатий молочний смак.

4.Шоколад з додатками: У магазині також пропонують шоколад з різноманітними додатками, які надають йому особливий смаковий акцент. Це можуть бути горіхи, сухофрукти, ягоди, цукрова глазур і багато іншого. Комбінації можуть бути різними, що робить шоколад від «Бельсімо» ще більш цікавим та різноманітним.

Не забувайте, що крафтове виробництво шоколаду Бельсімо ретельно дотримується процесу виробництва, використовуючи

тільки натуральні інгредієнти та дбаючи про якість кожного шматочка шоколаду. Відвідайте магазин «Бельсімо Шоколад» в Івано-Франківську, щоб насолодитись смаком цього розкішного десерту та придбати неперевершені шоколадні вироби.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Органічне виробництво в Україні. Інформаційно-аналітичний портал АПК України. URL: <https://agro.me.gov.ua/ua/napryamki/organichne-virobnictvo/organichne-virobnictvo-v-ukrayini>
2. Осадчук І. В., Боліла С. Ю., Кириченко Н. В. Розвиток крафтового органічного сімейного фермерства – шлях до подолання безробіття на селі. Ефективна економіка. 2020. № 4. URL: www.economy.nayka.com.ua
3. Пайн Б. Д., Гілмор Д. Х. Економіка досвіду. Кембридж, Массачусетс, США : Гарвардська бізнес-преса, 2011. ISBN 978-1-4221-6197-5
4. Паксон Г. Життя сиру. 1-е вид. Берклі, Каліфорнія, США : Видавництво Каліфорнійського університету, 2013. ISBN 978-0-520-27018-3

Остапшиш Оляга Володимирівна,
студентка III курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Терлецька Христина Михайлівна,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОГО СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ НА ПРИКАРПАТТІ

Збереження та презентація традиційного сільськогосподарського способу життя на Прикарпатті є важливою складовою збереження культурної спадщини та розвитку туризму в регіоні. Це дозволяє показати відвідувачам аутентичність та унікальність місцевої культури, сприяє збереженню традицій, ремесел та народних звичаїв.

Основні аспекти збереження та презентації традиційного сільськогосподарського способу життя на Прикарпатті включають:

1. Музеї сільськогосподарської культури: У створених музеях відтворюються традиційні сільські будівлі, обладнання та інструменти, які використовувалися у минулому. Вони дозволяють відвідувачам побачити, як люди жили, працювали та виробляли продукти харчування в минулі часи.

2. Етнографічні села: В селах, де збереглися традиційні будівлі та життя сільськогосподарських громад, відвідувачі можуть побачити автентичну атмосферу та спостерігати за сільськими ремеслами, виробництвом сировини та іншими аспектами сільськогосподарського життя.

3. Фольклорні фестивалі: На фестивалях представляються традиційні народні пісні, танці, ремесла та страви, пов'язані зі сільським способом життя. Це дає можливість відвідувачам насолодити-

ся мистецтвом та культурою Прикарпаття та активно взаємодіяти з місцевими жителями.

4. Екскурсії та навчання: Організація екскурсій та навчання дає можливість відвідувачам ознайомитися з традиціями та навичками сільськогосподарського життя. Це можуть бути майстер-класи з виготовлення народних виробів, навчання сільськогосподарським роботам, таким як сінокосіння, виготовлення сирів та інші.

5. Продаж традиційних продуктів: Розміщення місцевих продуктів харчування та ремесел в місцевих магазинах або ринках допомагає підтримувати місцеву економіку та сприяє збереженню традиційного сільськогосподарського способу життя.

Ці заходи спрямовані на збереження, презентацію та популяризацію традиційного сільськогосподарського способу життя на Прикарпатті, сприяючи залученню туристів та збереженню культурної спадщини регіону.

Багатство культурної спадщини: Традиційний сільський спосіб життя на Прикарпатті передається з покоління в покоління і є частиною національної культури. Він включає у себе особливості сільськогосподарської праці, ремесел, кулінарії та народних звичаїв.

Екологічна стійкість: Традиційний сільський спосіб життя на Прикарпатті заснований на екологічно чистих методах сільського господарства. Сільські господарства використовують органічні методи обробки ґрунту та вирощують старовинні сорти рослин, зберігаючи біорізноманіття регіону.

Збереження традиційних ремесел: На Прикарпатті збереглося багато ремесел, таких як гончарство, вишивка, ткацтво, різьблення по дереву та інші. Ці ремесла передаються від майстрів до учнів і допомагають зберегти унікальні ручні традиції та мистецтво регіону.

Використання традиційних методів обробки землі: Традиційні сільськогосподарські методи на Прикарпатті використовують ручні інструменти та мінімальну механізацію. Це дозволяє зберегти родючість ґрунту, підтримувати його екологічну цілісність і знижувати вплив на довкілля.

Туристичний потенціал: Традиційний сільський спосіб життя

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

на Прикарпатті є привабливим для туристів, які бажають побачити і відчувти аутентичну культуру і природу. Відвідувачі можуть брати участь у сільськогосподарських роботах, виготовленні ремісничих виробів та спробувати національні страви, що створює нові можливості для розвитку туризму в регіоні.

Значення для місцевої економіки: Традиційний сільський спосіб життя забезпечує зайнятість та дохід місцевого населення. Селяни вирощують продукти харчування, ремісники створюють унікальні вироби, а селянські ринки та місцеві фестивалі привертають туристів, сприяючи розвитку місцевої економіки.

Збереження соціальної структури: Традиційний сільський спосіб життя на Прикарпатті сприяє збереженню соціальної структури родин і спільнот. Родини працюють разом на господарстві, передаючи цінні знання та цінності наступним поколінням, що сприяє зміцненню родинних зв'язків та спільноти.

Збереження здорового способу життя: Традиційний сільський спосіб життя на Прикарпатті включає активну фізичну працю, натуральну їжу та близький контакт з природою. Це сприяє здоровому способу життя, фізичному розвитку та підтриманню психологічного благополуччя у мешканців регіону.

Презентація традиційного сільськогосподарського способу життя на Прикарпатті може включати зображення сільських пейзажів, ремісничих виробів, страв та фестивалів, а також розповідь про вищезгадані тези, доповнену прикладами та історичними фактами. Така презентація допоможе зрозуміти значення та унікальність традиційного сільського життя на Прикарпатті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Аграрний розвиток і саморозвиток громад: модернізація через взаємну адаптацію / О. М. Бородіна, І. В. Прокопа. *Економіка України*. 2014. № 4. С. 55–72. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/EkUk_2014_4_6

2. Бородіна О. М. Інституційний розвиток сільського господарства та села України і Росії та його гармонізація з європейською

політичною практикою. *Економіка України*. 2012. № 11. С. 48–61. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/EkUk_2012_11_6.

3. Бородіна О., Прокопа І. Сільський розвиток в Україні: проблеми становлення. *Економіка України*. 2009. № 5 (570). С. 74–85.

4. Єрмоленко В. М. Особливості формування категорії «сталій розвиток сільських територій». URL: <http://vuzlib.com/content/view/2456/8/>.

Островська Христина Романівна,

студентка IV курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

факультете суспільних і прикладних наук

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Шенішевська Іванна Михайлівна,

викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ КАРПАТСЬКОГО ТУРИСТИЧНОГО РЕГІОНУ З УРАХУВАННЯМ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ДОСВІДУ

У теперішній час, коли економіка постійно змінюється, інновації стали головним фактором сприяння динамічному розвитку та підвищенню ефективності роботи готельного бізнесу. Міжнародний досвід успішної діяльності готельних компаній показує, що єдиний спосіб вижити в умовах глобальної конкуренції – активно використовувати сучасні науково-технічні досягнення, готувати готель до інновацій та нововведень. Технології в сфері гостинності стрімко розвиваються у

наш дні. Це пояснюється тим, що підприємства гостинності стикаються з двома основними завданнями: залучити більшу кількість клієнтів і зробити їх постійними та лояльними гостями. Ці завдання були б неможливі без інноваційних рішень, які вимагають від готелів модернізації своїх технологій, заощаджуючи час, гроші та енергію.

Інновація – це кінцевий результат нововведень, запроваджених з метою отримання економічних, соціальних, екологічних, науково-технічних чи інших видів ефекту та результату, необхідного суспільству. Іншими словами, інновація є конкретним результатом будь-якої творчої, пов'язаної з ризиком діяльності, що надає можливість просування та впровадження нових продуктів, які суттєво відрізняються від попередніх, тим самим повніше задовольняючи потреби; відкриваючи та розвиваючи нові ринки або досягаючи інших конкретних цілей [4, с. 234]. Інновації в готельних підприємствах – це нововведення, які підвищують конкурентоспроможність даних підприємств. Таке рішення повинно або збільшити задоволення існуючих потреб гостей, або створити послугу, яка відповідає потребам, які раніше не були доступні в цій категорії. Інноваційна діяльність має кілька цілей і полягає в розробці та запуску нових продуктів для туристів, ресторанів, готелів. Для цього підприємці вводять в експлуатацію сучасне технологічне обладнання, застосовують нові технології при будівництві готельних комплексів або використання різноманітних матеріалів.

До інноваційних підходів у готельному бізнесі можна віднести не тільки використання передових інформаційних технологій і випуск нових послуг, але й цілий комплекс інновацій, до яких відносять усі сфери управління (управління якістю, фінансами, персоналом тощо). При цьому найбільш ефективною інноваційною політикою для фірм буде одночасне запровадження різних типів інновацій. До основних типів інновацій, що здебільшого впроваджуються в готельних закладах відносять:

1. Продуктові інновації – пропозиція нових готельних продуктів або послуг, таких як готельні номери для алергіків або номери в печах;

2. Процесні інновації – інновації в технології надання послуг, такі

як надання послуг роботом;

3.Маркетингові інновації – нові методи ціноутворення, спеціальні знижки для клієнтів, нові можливості оплати послуг;

4.Управлінські інновації – створення нової структури управління готелем, нових вимог до робочих місць і застосування нових методів управління;

5.Інновації у сфері інформаційних технологій (система управління ресурсами підприємства, система онлайн-бронювання в реальному часі тощо);

6.Екологічні інновації [3, с. 186].

Європейські готельні компанії впровадили багато інноваційних практик на світовому ринку гостинності. Зрозуміло, що певні пропозиції щодо підвищення ефективності готельних комплексів у нашій країні, зокрема в одному з найперспективніших туристичних регіонів України – Карпатському, можна зробити лише з урахуванням сформованих тенденцій розвитку готельного господарства Європи.

Одним із останніх напрямків інноваційної діяльності у готельному бізнесі є екологічні інновації. Сучасні «екоготелі» спрямовані на мінімізацію впливу на навколишнє середовище за рахунок зменшення споживання енергії та інших природних ресурсів або використання альтернативних джерел. Ці підприємства широко використовують екологічні продукти та засоби, що вважаються хімічно безпечними та нешкідливими для працівників, що їх використовують, а також для гостей готелю. Можна виокремити основні напрями використання готелями «зеленої» стратегії, які вже зарекомендували себе в галузі:

- використання енергії сонця та вітру для підігріву води та освітлення;
- застосування фотоелементів і димерів для зменшення споживання електроенергії в місцях загального користування за відсутності гостей;
- рециркуляція води та збір дощової води;
- переробка паперу та використання матеріалів, які повністю переробляються, у тому числі для пакування продуктів, предметів тощо;

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

- використання екологічних та натуральних матеріалів замість синтетичних;
- використання екологічних матеріалів у будівництві;
- вживання біорозкладаної побутової хімії для зменшення забруднення;
- меншення паперового документообігу (більшість паперових рекламних матеріалів потрапляє у смітник);
- сортування відходів (переважно при роботі ресторанного та номерного фонду) [1, с. 73].

За останні кілька років «глемпінг» став одним із найвідоміших екологічних інноваційних рішень у туристичній індустрії, набираючи популярності серед мандрівників. Глемпінг передбачає дозвілля на природі, навіть у заповідних зонах, але маючи усі необхідні умови для розміщення. Глемпінг відрізняється від готелів ще тим, що його дозволено встановлювати будь-де і переносити з одного місця на інше. До того ж, терміни окупності таких споруд швидший на 2-3 роки за готель. Для встановлення глемпінгу не потрібна ніяка дозвільна документація. З юридичної сторони глемпінг класифікується як звичайний намет, і його можна розбити практично де завгодно, варто лише узгодити такі дії з лісництвом чи необхідним підприємством. Важливо, глемпінг не завдає шкоди навколишньому середовищу.

Заклади такого типу в Україні найчастіше зустрічаються саме у Карпатському регіоні. Їх тут називають ще готель-бульбашка або купольний готель, адже мають такий зовнішній вигляд. Прикладом такої унікальної концепції та дизайну стали європейські Bubble-готелі, що розміщуються переважно у мальовничих локаціях на околицях міст. В основу проекту даних готелів покладено такі принципи: мінімум витраченої енергії, матеріалів та впливу на навколишнє середовище, максимальний комфорт для гостя. Усі ці особливості дозволяють таким готелям отримати звання еко-готелів, що засновані на принципах дбайливого ставлення до природи та раціонального використання ресурсів [2, с. 163].

Найвідомішими глемпінгами, що розміщені у Карпатському туристичному регіоні України, є Глемпінг «Де Вайб» (с. Ворохта),

Еко-глемпінг «DZIN SPACE» (с. Кривопілля), «Eco Bubble» та «SkyPod Eco Mountain Resort» (с. Яблуниця), Глемпінг «Едельвейс» (с. Орявчик). Вартість проживання у таких закладах варіюється залежно від сезону, внутрішнього наповнення, послуг, наявності харчування. Розвиток індустрії екологічної гостинності на прикладі глемпінгів, можна вважати досить прибутковою діяльністю, яка може зробити значний внесок у зростання ВВП за відносно невеликих витрат і при короткому терміні окупності.

Отже, розробка, запровадження та використання нових моделей інноваційних готельних концепцій, використовуючи міжнародний досвід, значною мірою має велике значення для сфери готельних послуг як у Європі, так і в Україні. Інновації є рушійною силою подальшого розвитку готельного бізнесу, що дозволяє компанії не тільки займати лідируючі позиції на сегментованому ринку, але й відповідати світовим стандартам готельного обслуговування. Сучасні технології та інновації сприяють підтримці високого рівня обслуговування, розширення спектру пропонованих послуг, вдосконаленню системи управління готелями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Клапчук М. В., Несп'як В. І. Інноваційні аспекти розвитку готелів. Вісник Львівського інституту економіки і туризму : зб. наук. стат. Львів: ЛІЕТ, 2016. № 11. С. 70–77. URL: academia.edu/32642876/Інноваційні_аспекти_розвитку_готелів=view-paper (дата звернення 22.05.2023).

2. Кожухівська Р. Б. Використання міжнародного досвіду впровадження інновацій у сферу готельного бізнесу. *Вісник Донецького національного університету. Сер. В: Економіка і право.* 2015. Вип. 1. С. 160–164. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kozuhivska3.htm (дата звернення 17.05.2023).

3. Миронов Ю. Б. Інновації в готельному бізнесі. Інноваційний розвиток готельно ресторанного господарства та харчових виробництв : матер. І Міжнар. наук.-практ. конф. Прага : Oktan Print, 2020. С. 186–187. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/myronov43.htm (дата

звернення 18.05.2023).

4. Шикіна О. В., Гончаренко Я. А. Сутність інноваційної діяльності у готельному господарстві. *Інноваційний розвиток та безпека підприємств в умовах неіндустріального суспільства. Сер. І: Інноваційні засади становлення та розвитку економіки, підприємництва і маркетингу.* 2020. С. 234–236. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/19303/1/234-236.pdf> (дата звернення 18.05.2023).

Панченко О.,
студентка III курсу
спеціальності «Туризм»
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна
Науковий керівник:
Депутат Микола Миколайович,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

СТВОРЕННЯ МАЙСТЕРЕНЬ ТА КРАФТОВИХ ЦЕНТРІВ ДЛЯ НАВЧАННЯ ТА ПІДТРИМКИ МІСЦЕВИХ МАЙСТРІВ НА ПРИКАРПАТТІ

Створення майстерень та крафтових центрів для навчання та підтримки місцевих майстрів на Прикарпатті є важливим кроком у збереженні та розвитку ремесельництва та традиційних рукодільних технік. Ці центри надають місцевим майстрам можливість поділитися своїм досвідом та навичками з іншими, а також залучати туристів та мешканців до вивчення традиційних ремесел.

Основні переваги створення майстерень та крафтових центрів на Прикарпатті включають:

1. Навчання та передача навичок: Майстерні та центри надають можливість місцевим майстрам виступати як викладачі та передавати свої знання та навички наступному поколінню. Це сприяє збереженню традиційних ремесел та розвитку місцевих майстерень.

2. Простір для творчості та співпраці: Майстерні та крафтові центри створюють сприятливу атмосферу для творчості та обміну ідеями. Майстри можуть співпрацювати, навчатися один від одного та розвивати нові техніки та продукти.

3. Продаж та популяризація ремесел: Майстерні та крафтові центри надають можливість місцевим майстрам виставляти свої вироби на продаж, презентувати їх туристам та відвідувачам. Це допомагає популяризувати ремесла та залучати нових клієнтів.

4. Туристичний потенціал: Майстерні та крафтові центри стають привабливими місцями для туристів, які хочуть дізнатися більше про місцеві ремесла та традиції. Вони можуть пропонувати екскурсії, майстер-класи та інші активності, що привертають увагу туристів.

5. Розвиток місцевої економіки: Створення майстерень та крафтових центрів сприяє розвитку місцевої економіки шляхом підтримки місцевих майстрів та створення робочих місць.

Загалом, створення майстерень та крафтових центрів на Прикарпатті сприяє збереженню традиційного ремесельництва, розвитку творчих навичок та стимулює туризм та місцеву економіку.

Мета створення майстерень та крафтових центрів на Прикарпатті полягає в навчанні, підтримці та збереженні традиційного ремесельництва та розвитку майстерності місцевих майстрів. Ці центри створюють платформу, де майстри можуть ділитися своїми знаннями, навичками та досвідом зі студентами, туристами та іншими зацікавленими особами.

Основні етапи створення майстерень та крафтових центрів включають:

Визначення мети та цілей: Перший крок полягає в чіткому визначенні мети створення центру. Це може включати навчання нових поколінь майстрів, збереження традиційного ремесла, просування

та продаж місцевих виробів тощо.

Пошук та підтримка місця: Для створення майстерні або крафтового центру необхідно знайти відповідне приміщення. Воно повинно мати достатньо простору для розміщення майстерських, учбових класів, виставкових просторів та інших необхідних зон.

Встановлення обладнання та матеріалів: Майстерні та крафтові центри повинні бути обладнані необхідними інструментами, машинами, матеріалами та обладнанням для виробництва та навчання. Це можуть бути різноманітні робочі столи, витяжки, майстерні з металу, дерева, кераміки тощо.

Розробка програми навчання: Центр повинен мати структуровану програму навчання, яка охоплює різні рівні складності та тематику. Це можуть бути курси для початківців, майстер-класи, семінари, виставки та інші освітні заходи.

Організація заходів та подій: Майстерні та крафтові центри можуть організовувати виставки, ярмарки, фестивалі та інші події, що сприяють популяризації ремесел і привертають увагу громадськості.

Підтримка майстрів та сприяння їх розвитку: Одна з головних мет центрів - це підтримка місцевих майстрів у їхній творчості та розвитку. Це може включати надання стипендій, консультацій, допомогу в продажу виробів, організацію мистецьких резиденцій тощо.

Створення майстерень та крафтових центрів на Прикарпатті сприяє збереженню традиційного ремесельництва, підтримці місцевих майстрів та розвитку культурного туризму в регіоні. Ці центри створюють унікальну можливість навчитися ремеслу, відчути аутентичну атмосферу творчості та придбати унікальні ручної роботи вироби, що сприяє розвитку локальної економіки та популяризації мистецького доробку регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Газуда С. М. Науковотеоретичні основи сутності сільського розвитку. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/1152/3/НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ%20ОСНОВИ%20СУТНОСТІ%20СІЛЬСЬКОГО%20РОЗВИТКУ.pdf>.

2. Гоголь Т. В. Пріоритети Спільної аграрної політики ЄС та їх адаптація до умов регіонального розвитку України. URL: <http://academy.gov.ua/ej/ej15/txts/12GTVRST.pdf>.

Сурмик Даниєлла,
студентка II курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:
Терлецька Христина Михайлівна,
викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
ЗВО «Університет Короля Данила»,
м. Івано-Франківськ, Україна

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕТНОТУРИЗМУ В ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАДАХ ТА РЕГІОНАХ ПРИКАРПАТТЯ

Етнотуризм є важливим елементом розвитку територіальних громад та регіонів Прикарпаття, оскільки регіон має багату культурну спадщину і традиції, які привертають увагу туристів. Етнотуризм в Прикарпатті дозволяє туристам поглибитись у місцеву культуру, вивчати традиції, звичаї, ремесла та спілкуватись з місцевими жителями, що сприяє обміну культурними досвідами та взаєморозумінню.

Територіальні громади та регіони Прикарпаття активно сприяють розвитку етнотуризму шляхом організації традиційних заходів, фестивалів, ярмарків та інших культурних подій, що дозволяє привертати більше туристів.

Розташування Прикарпаття в гірській місцевості збагачує етнотуристичний досвід, оскільки туристи можуть дізнатись про традиційне гірське сільське життя, включаючи сільське господарство, пасіч-

ництво та інші заняття.

Етнотуризм в Прикарпатті сприяє збереженню та пропагуванню місцевих ремесел, таких як вишивка, виробництво кераміки, виготовлення народних костюмів, які стають об'єктом інтересу для туристів. Місцеві громади активно залучаються до розвитку етнотуризму, надаючи можливості для місцевих жителів стати гідями, власниками сільських господарств або організаторами майстер-класів, що сприяє створенню нових робочих місць та підтримці місцевої економіки.

Етнотуризм в Прикарпатті сприяє збереженню традиційного способу життя та створює можливості для збагачення культурного досвіду туристів, а також сприяє залученню фінансових ресурсів для розвитку і збереження місцевої культури. Етнотуристичні маршрути, такі як відвідування сільських господарств, музеїв, народних майстерень та інших культурних об'єктів, допомагають зблизити туристів з унікальними традиціями, кулінарією та способом життя місцевого населення.

Розвиток етнотуризму сприяє підтримці та збереженню місцевої мови, традицій, звичаїв та історії, що важливо для формування ідентичності та підтримки культурного спадку в регіоні. Етнотуризм у територіальних громадах та регіонах Прикарпаття створює сприятливу атмосферу для взаємодії туристів та місцевого населення, сприяючи розумінню та поваги до культурних традицій та спадщини регіону.

Етнотуризм сприяє розвитку малих підприємств та підприємництва в сільських громадах Прикарпаття. Місцеві жителі мають можливість розвивати свої сільськогосподарські та ремісничі підприємства, пропонувати туристам свої послуги та продукцію, що сприяє економічному зростанню та збільшенню зайнятості.

Етнотуризм допомагає збереженню традиційних ремесел та мистецтва на Прикарпатті. Майстри різних галузей, таких як вишивка, гончарство, вирубка на дереві та інші, мають можливість презентувати свої навички та продукти туристам, а також передавати їх молодому поколінню, що сприяє збереженню культурної спадщини.

Етнотуризм підтримує розвиток територіальних громад та підвищує їх привабливість для інвестицій. Видатний культурний, історич-

ний та природний потенціал Прикарпаття привертає інвесторів, що сприяє розвитку інфраструктури, покращенню якості послуг та створенню нових робочих місць. Етнотуризм сприяє залученню туристів у віддалені райони Прикарпаття, де місцеві громади можуть презентувати свої унікальні традиції та природні ресурси. Це допомагає розподілити туристичний потік, зменшити навантаження на популярні місця та сприяти рівномірному розвитку регіону.

Етнотуризм в Прикарпатті стимулює інтерес до національної культури та історії. Туристи мають можливість побачити, як живуть та працюють місцеві жителі, дізнатись про їхні звичаї, традиції та власний спосіб життя. Це сприяє формуванню культурної свідомості та підтримці національної ідентичності.

Етнотуризм в Прикарпатті підтримує збереження природних та культурних ландшафтів. Місцеві громади активно працюють над екологічними ініціативами, охороною природи та збереженням традиційного архітектурного спадку, що додає привабливості регіону для туристів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Про туризм: Закон України. *Правове регулювання туристичної діяльності в Україні*. Київ, 2002. С. 5.
2. Кононенко Б. И. Большой толковый словарь по культурологии. Москва, 2003. С. 426.
3. Бочан І. О. Вступне слово про етнотуризм. *Розвиток етнотуризму: проблеми та перспективи* : зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених, м. Львів, 2–3 березня 2011 р. Львів, 2001. С. 1.
4. Кулаковська І. М. Розвиток етнічного туризму на Житомирщині в часи становлення державності України. *Київський національний університету культури і мистецтв*. URL: http://archive.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vdakk/2012_3/26.pdf
5. Кузьмук О. І. Культурний туризм як інструмент формування національної ідентичності. URL: <http://old.niss.gov.ua/Monitor/desember08/23.htm>.

Торованин Марія Миколаївна,

студентка III курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Фаховий коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Терлецька Христина Михайлівна,

викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

ВИРОБНИЦТВО ТРАДИЦІЙНИХ КРАФТОВИХ ТОВАРІВ: ВИШИВАНКИ, КЕРАМІКА, ДЕРЕВ'ЯНІ ВИРОБИ

Сьогодні народні художні промисли – одна з найважливіших традиційних галузей народної культури, стратегічний ресурс розвитку територій і невід'ємний елемент регіональної культури й економіки [1].

У багатьох країнах Європи, наприклад, Італії, Іспанії, Польщі та ін. у вдосконалення вітчизняної хендмейд-продукції вкладають чимало інвестицій – і людських, і капітальних: інноваційне обладнання, великий штат дизайнерів, робота над ексклюзивними виробами тощо. Навіть країну високих сучасних технологій – Японію – у світі знають і як країну ляльок манекі-неко та кокеші, юката, дзорі, віял, парасольок-вагаса, порцелян і шеф-кухарських ножів. Унікальні вироби стають брендами, їх розуміють і цінують, вони приваблюють людей зі всього світу.

Поступове переосмислення ролі та місця традиційної народної культури та її першоджерел відбувається і в Україні. Експерти вважають, що сьогодні дуже важливо звернути увагу на вітчизняні народні ремесла – вишивку, вибійку, майоліку, гутне скло, різьблення по дереву, лозоплетіння, кераміку, ліжникарство тощо – інакше сучасний бренд та імідж України багато втратить, адже це – ціла галузь вітчизняного культурного простору. Тому наша присутність важлива не лише в Каннах чи Франкфуртському книжковому ярмарку, а й на одному з найбільших форумів народного мистецтва Центрально-Східної Європи – Ягеллонському ярмарку в Любліні (Польща) [2].

Виробництво традиційних крафтових товарів, таких як вишиванки, кераміка і дерев'яні вироби, є важливою складовою національної культури і мистецтва.

Ці товари відображають багатство і різноманіття народних традицій, ручної роботи і майстерності.

Виробництво вишиванок передбачає використання різних технік вишивання, включаючи гладь, хрестик, петлевий шов тощо. Вони прикрашаються різними візерунками, символами і кольорами, що мають символічне значення.

Керамічні вироби виготовляються шляхом формування глини і її випалу в печі. Це можуть бути посуд, вази, фігурки, плитки та інші предмети, що відрізняються унікальними декоративними елементами та техніками глазурування.

Дерев'яні вироби виготовляються з використанням різних видів дерева, таких як дуб, горіх, ясен та інші. Вони можуть бути різними за формою і функціональністю, включаючи меблі, посуд, іграшки, різноманітні декоративні елементи тощо.

Виробництво цих товарів передбачає використання традиційних технологій, які передаються від покоління до покоління і зберігаються як частина культурної спадщини.

Такі крафтові товари мають високу цінність як художні об'єкти, що втілюють у собі народну творчість і індивідуальний підхід майстрів.

Вони здатні створювати унікальну атмосферу, надаючи приміщенню аутентичності і естетичного задоволення.

Виробництво традиційних крафтових товарів сприяє збереженню культурної спадщини, підтримці ремісничих традицій і розвитку місцевого господарства.

Ці товари можуть бути використані як унікальні подарунки або предмети для декорування приміщень, демонструючи особливості культури та традицій конкретного народу.

Виробництво традиційних крафтових товарів сприяє розвитку туризму, оскільки привертає увагу туристів, які бажають побачити і придбати унікальні ручні вироби.

У процесі виробництва цих товарів використовуються натуральні

матеріали, що підкреслює їх екологічну природу та відповідність сучасним тенденціям у збереженні навколишнього середовища.

Крафтові товари можуть бути унікальними та індивідуальними, оскільки вони виготовляються вручну майстрами з урахуванням їх творчого підходу та майстерності.

Виробництво традиційних крафтових товарів вимагає багато часу, терпіння, вправності та уваги до деталей, що підкреслює унікальність і цінність цих виробів.

Такі товари можуть мати історичне значення і відображати специфічні регіональні стилі та традиції, що залучає інтерес як місцевих мешканців, так і туристів.

Виробництво традиційних крафтових товарів часто підтримується державою або місцевими організаціями з метою збереження традицій і підтримки ремісничих груп та спільнот.

Купівля та підтримка традиційних крафтових товарів сприяє підтримці маленьких майстрів і сімейних підприємств, сприяючи розвитку місцевої економіки та збереженню мистецького надбання.

Виробництво традиційних крафтових товарів передається з покоління в покоління, сприяючи збереженню культурного ідентитету та спадщини народу.

Традиційні крафтові товари можуть слугувати як засіб самовираження та створення індивідуального стилю, додаючи унікальності до повсякденного життя людей.

Виробництво традиційних крафтових товарів є важливою складовою культурного туризму, сприяючи залученню туристів та популяризації культурних традицій та ремесел.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Органічне виробництво в Україні. Інформаційно-аналітичний портал АПК України. URL: <https://agro.me.gov.ua/ua/napryamki/organichne-virobnictvo/organichne-virobnictvo-v-ukrayini>
2. Осадчук І. В., Боліла С. Ю., Кириченко Н. В. Розвиток крафтового органічного сімейного фермерства – шлях до подолання безробіття на селі. Ефективна економіка. 2020. № 4. URL: www.economy.nayka.com.ua

3. Пайн Б. Д., Гілмор Д. Х. Економіка досвіду. Кембридж, Массачусетс, США : Гарвардська бізнес-преса, 2011. ISBN 978-1-4221-6197-5

4. Паксон Г. Життя сиру. 1-е вид. Берклі, Каліфорнія, США : Видавництво Каліфорнійського університету, 2013. ISBN 978-0-520-27018-3
Служба економічних досліджень USDA. Фермери-початківці та віковий розподіл фермерів. URL: <https://www.ers.usda.gov/topics/farm-economy/beginning-disadvantaged-farmers/beginning-farmers-and-age-distribution-of-farmers/>

Цвілинюк Ірина Олександрівна,
студентка IV курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

факультету суспільних і прикладних наук

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Мальована Оксана Григорівна,

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної

справи,

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

ПОТЕНЦІАЛ ПРИКАРПАТТЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ РІНОМАНІТНИХ КРАФТОВИХ ПРОМИСЛІВ

З кожним роком крафтове виробництво набуває популярності. Ще донедавна слово «крафтовий» можна було почути лише у словосполученні «крафтове пиво» (тобто це пиво, зварене маленькими броварнями, в невеликих обсягах та, як правило, за авторськими рецептами). Це і не дивно, адже в Україні відбулась справжня «революція крафтового пива», яка і дала поштовх розвитку крафтового виробництва в цілому.

Слово «крафт» з англійського перекладається як ремесло, майстер-

ність. Таким чином, синонімами до слова «крафтовий» можна назвати ремісничий, рукодільний, авторський, кустарний, тощо [1].

Сьогодні слово «крафтовий» набуло вже достатньо широкого розповсюдження. Так з'явилися крафтові сири, крафтовий шоколад, крафтове варення, крафтове в'ялене м'ясо і навіть крафтове вино та чай.

Можна додати, що крафт – це дрібне виробництво без використання технологій, характерних для масового промислового виробництва на малих потужностях. У Середньовіччі майстром ремісником вважали людину, яка здатна створити шедевр. Це були працьовиті, самостійні і волелюбні люди з широким кругозором і багатим життєвим досвідом. Традиції і секрети ремесла передавали з покоління в покоління як сімейне надбання. В епоху промислової революції ремісників витіснило фабричне виробництво, яке виробляло більше продукції при меншій собівартості. Ремісничє виробництво не зникло, але знайшло нову назву «кустарне», яке стало означати менш якісне, ніж фабричне.

Якщо підсумувати, то крафтовим називається будь-який продукт, зроблений власноруч і, як правило, в невеликих обсягах. Найголовніше у крафтовому виробництві – це якість. Вибираючи крафтовий продукт ви обираєте:

- якість. Перша асоціація, що виникає, коли ми чуємо «ручна робота», це – якість. Саме якість – одна з основних відмінностей крафтового продукту від мас-маркету;
- ексклюзивність. Як було зазначено вище, крафтовий продукт, як правило, виробляється в невеликих обсягах. Тому, дуже приємно пити крафтове вино та усвідомлювати, що таких пляшок на всю Україну не більше 2 тис. шт;
- ціна. Тут, звичайно, можна посперечатись, адже, ціни на крафтовий продукт, як правило, вище. Але, то лише на перший погляд. Якщо порівнювати склад продукту та оцінювати його якість, то ціна на крафтовий продукт вийде вже не такою і високою, а навпаки;
- відповідальність та клієнтоорієнтовність. Кожен крафтовий виробник дуже вболіває за свою справу та вкладає у неї максимум енергії та любові. Тому кожному виробнику дуже важливо, щоб його клієнт

залишився задоволений. Душевний сервіс, індивідуальний підхід – саме ті речі, які мас-маркет ніколи не зможе дати клієнту краще, ніж це зробить крафтовий виробник [2].

Крафтове виробництво є важливим фактором розвитку Прикарпаття, оскільки цей регіон має потенціал для розвитку різноманітних крафтових промислів, таких як виготовлення кераміки, текстилю, дерев'яних та кованих виробів та інших.

Крафтові вироби є важливим елементом туристичної інфраструктури регіону, приваблюючи до нього більше туристів та сприяючи розвитку місцевої економіки. Крім того, крафтові вироби є екологічно чистими, а їхнє виробництво створює робочі місця для місцевих жителів.

Івано-Франківська область є частиною Західної України, що славиться своїми крафтовими виробництвами. Серед них можна виділити наступні:

виробництво кераміки. У цій області є багато керамічних майстерень, де виготовляють різноманітні вироби: вази, статуєтки, посуд і т.д. Особливістю цих виробів є їхні оригінальні дизайни, часто використовуються мотиви народного мистецтва;

- виробництво текстилю. У області є багато підприємств, які виготовляють текстильні вироби: від одягу до різноманітних домашніх текстильних виробів. Важливою особливістю цих виробів є використання натуральних матеріалів, таких як льон, бавовна, шерсть;

- виробництво ковальських виробів. У області є багато ковальських майстерень, де виготовляють різноманітні вироби від кілей до скриньок і т.д. Особливістю цих виробів є їхній унікальний дизайн і висока якість;

- виробництво дерев'яних виробів. У області діє багато майстерень, де виробляють дерев'яні вироби: меблі, посуд, іграшки і т. д.

В Україні з'явилась інтерактивна гастрономічна карта «Дороги гурманів», де позначені крафтові виробники та фермерства [3].

Івано-Франківську область на цій карті представляють два підприємства:

- медоварня «Чорна бджола» (с. Вигода) – у селі Вигода почина-

ється популярна туристична подорож вузькоколійкою «Карпатський трамвай». «Смачним доповненням» до подорожі «іграшковим» потягом стане візит у музей-медоварню «Чорна бджола». Тут туристів знайомлять зі старовинним способом добування і обробки меду, історією та побутом майстрів цієї справи;

- броварня «Микуличин» (с. Микуличин) – пиво марки «Гуцульське» варять з натуральних інгредієнтів на карпатській джерельній воді. Своєю гордістю броварня називає медовий сорт «Гуцульського», який готують із додаванням справжнього карпатського меду з власної пасіки. «Микуличин» – це не лише про пиво. Компанія «Гуцульський Вар» виготовляє мед, овечі та коров'ячі сири, і навіть натуральну косметику [4].

З кожним роком туристична інфраструктура Івано-Франківської області стає все більшою. Разом з цим покращується якість та збільшується кількість крафтових виробництв Прикарпаття. Основними місцями продажу крафтової продукції являються ринки, ярмарки та магазини при виробництві. На жаль розповсюдження продукції працює дуже локально зазвичай в межах району рідше області. А інформації про виробництва в інтернеті дуже мало також дуже мало виробництв мають інтернет-магазини. Тому щоб особисто ознайомитися з продукцією вам потрібно буде приїхати на Прикарпаття.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Калініченко Л. Л. Проблеми розвитку крафтової діяльності в Україні. *Економіка: реалії часу. Науковий журнал*. 2022. № 5 (63). С. 26-33.

2. Що таке «крафт» та чому слід обирати його? Kult.com.ua : веб-сайт. URL: <https://kult.com.ua/shcho-take-kraft-ta-chomu-slid-obyraty-kraftovyy-produkt/> (дата звернення: 11.06.2023).

3. Гастро карта крафтових виробників. Дороги гурманів : веб-сайт. URL: <https://dorogygurmaniv.com/uk/gastrokarta/> (дата звернення: 12.06.2023).

4. Броварня «Микуличин». Офіційний сайт : веб-сайт. URL: <https://hirskebrew.com/brewery/> (дата звернення: 13.06.2023).

Юрчишин Інесса,

студентка II курсу

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

Науковий керівник:

Терлецька Христина Михайлівна,

викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

ЗВО «Університет Короля Данила»,

м. Івано-Франківськ, Україна

САДИБИ СІЛЬСЬКОГО ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ ЯК ЕЛЕМЕНТ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА ПРИКАРПАТТІ

Садиби сільського зеленого туризму на Прикарпатті є важливим елементом сталого розвитку туристичних дестинацій, оскільки сприяють збереженню та пропагуванню традиційного сільсько-господарського способу життя.

1. Вони надають можливість туристам побувати в сільському середовищі та взаємодіяти з місцевими жителями, що сприяє обміну культурними знаннями та створює більш глибоке туристичне враження.

2. Садиби сільського зеленого туризму забезпечують дохід та робочі місця для місцевого населення, сприяючи розвитку економіки в сільській місцевості та зменшенню міграції до міст.

3. Ці садиби підтримують екологічно чисте виробництво та використання місцевих продуктів, що сприяє розвитку сталого сільськогосподарства та збереженню біорізноманіття регіону.

4. Вони пропонують туристам різноманітні активності, такі як екскурсії по сільських місцевостях, виробництво місцевих ремесел, горняткої та верхової їзди, що збагачують туристичний досвід і розвивають туристичну інфраструктуру регіону.

5. Взаємодія туристів із місцевим населенням сприяє культурному обміну та збереженню традиційної культури, звичаїв та мистецтва.

цтва Прикарпаття.

6. Садиби сільського зеленого туризму на Прикарпатті підтримують збереження природного середовища шляхом пропаганди екологічно свідомого способу життя та розвитку екотуризму.

7. Вони сприяють розповсюдженню туризму в ало експлуатованих регіонах, розширюючи географію туристичного притоку та розбавляючи навантаження на вже популярні туристичні місця.

8. Садиби сільського зеленого туризму створюють позитивний ефект на місцеву спільноту, підтримуючи традиційні заняття, ремесла та культурні події, що зберігаються впродовж поколінь.

9. Імплементация садиб сільського зеленого туризму на Прикарпатті сприяє різноманітності туристичної пропозиції, залучаючи туристів з різними інтересами та створюючи унікальні туристичні пристрасті в регіоні.

Розвиток садиб сільського зеленого туризму на Прикарпатті сприяє збереженню історичної та архітектурної спадщини регіону. Багато садиб розташовані в старовинних селах, де збереглися традиційні будівлі та архітектурні пам'ятки. Туристи можуть ознайомитися з цими унікальними спорудами та відчути атмосферу минулих часів.

Садиби сільського зеленого туризму пропонують можливість провести час на природі, віддаленому від шумного міського середовища. Вони оточені живописними ландшафтами, гірськими луками, лісами та річками, де туристи можуть насолодитися свіжим повітрям та природною красою.

Взаємодія з місцевими жителями в рамках садиб сільського зеленого туризму дає можливість туристам пізнати українську культуру, традиції та звичаї. Вони можуть брати участь у народних розвагах, готуванні національних страв, виготовленні ремісничих виробів та інших майстер-класах, що дозволяє їм зануритися у життя місцевих громад та розширити свої знання про українську культуру.

Розвиток садиб сільського зеленого туризму на Прикарпатті стимулює збереження традиційних ремесел та рукоділля. Туристи можуть бачити, як виготовляються народні вироби, вишивка, кераміка,

вино і сир, і придбати ці унікальні речі в якості сувенірів.

Садиби сільського зеленого туризму сприяють розвитку туризму в малорозвинених районах Прикарпаття, що допомагає розподілити економічну вигоду туризму на широкому географічному просторі та зменшує соціально-економічну нерівність між різними регіонами.

Садиби сільського зеленого туризму сприяють формуванню свідомого споживання та екологічно відповідальної поведінки у туристів. Вони пропонують страви з місцевих продуктів, використовують екологічно чисті матеріали та енергетично ефективні технології, що сприяє збереженню природних ресурсів та довкілля.

Садиби сільського зеленого туризму є платформою для підтримки соціальних проектів та ініціатив в місцевих громадах. Вони сприяють розвитку освіти, охороні здоров'я, інфраструктури та інших сфер життя в сільських районах, що сприяє покращенню якості життя місцевого населення.

Всі ці фактори підтверджують, що садиби сільського зеленого туризму на Прикарпатті мають важливе значення як елемент сталого розвитку туристичних дестинацій, сприяючи економічному, соціальному та культурному зростанню регіону, а також збереженню природного та культурного надбання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Артеменко О. І. Оцінка рекреаційної привабливості Карпатського регіону з використанням нечіткої логіки. С. 360–365.
2. Атаманюк Я. Д. Соціально-економічні передумови розвитку рекреаційно-туристичної індустрії в Івано-Франківській області. *Географія та туризм*. 2013. Вип. 26. С. 122–131.
3. Бабкин А. В. Специальные виды туризма. URL: http://tourlib.net/books_tourism/babkin08.htm.
4. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристські ресурси України: методологія та методика аналізу, термінологія, районування. Київ : ВПЦ «Київський Університет», 2014. 395 с.

Наукове видання

Матеріали

I Всеукраїнської науково-практичної конференції

**ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ В
КАРПАТСЬКОМУ ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ**

Матеріали подані мовою оригіналу

У збірнику збережено авторську орфографію і пунктуацію

Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір,
точність наведених фактів, цитат, власних найменувань, статистичних та інших
відомостей

Упорядники:

Л. М. Андрусів, О. В. Костриба

Дизайн та верстка:

І. В. Гребенюк

Видано за авторською редакцією



вул. Є. Коновальця, 35
м. Івано-Франківськ, 76018
university@ukd.edu.ua