

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

Факультет суспільних та прикладних наук  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
на тему: «Гастрономічна спадщина Івано-Франківщини як фактор  
розвитку туризму в регіоні»

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

Студентки 4 курсу ГРС3-20 групи  
Дубницької Христини Андріївни...

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник Горішевський П.А.

Викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

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

Національна шкала 5

Кількість балів: 90 Оцінка: ECTS A

Члени комісії

Горчак Н.М.

Лизуш М.З.

Лодашек М.І.

Митник В.В.

Мальована О.Г.

Петрушко А.С.

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

Факультет суспільних і прикладних наук


Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

 Христина ТЕРЛЕЦЬКА

«06» лютого 2024 року

**ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ СТУДЕНТУ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Дубницької Христини Андріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Гастрономічна спадщина Івано-Франківщини, як фактор розвитку туризму в регіоні»

Керівник роботи: Горішевський Павло Анатолійович, викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

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

2. Строк подання студентом роботи 23.05.2024

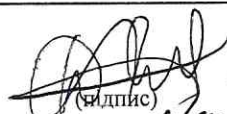
3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити) вивчити теоретичні аспекти гастрономічної спадщини та туризму в регіоні; проаналізувати гастрономічну спадщину Івано-Франківщини у розрізі сфери готельно-ресторанного бізнесу; визначити вплив гастрономічної спадщини на розвиток туризму в Івано-Франківській області; розробити рекомендації щодо ефективного вдосконалення та просування гастрономічного туризму

4. Дата видачі завдання 06.02.2024

### Календарний план виконання роботи

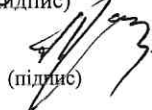
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	05.12. 2023	виконано
2	Затвердження індивідуального завдання	06.02.2024	виконано
3	Підбір літературних джерел	09.02.2024	виконано
4	Складання плану кваліфікаційної роботи	12.02.2024	виконано
5	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	28.02.2024	виконано
6	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	15.03.2024	виконано
7	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.03.2024	виконано
8	Підготовка текстового варіанту роботи для попереднього захисту на засіданні кафедри	23.05.2024	виконано
9	Представлення роботи для перевірки на академічну доброчесність	27.05.2023	виконано
10	Написання відгуку наукового керівника на кваліфікаційну роботу	03.06.2024	виконано
11	Рецензування кваліфікаційної роботи	04.06.2024	виконано
12	Захист кваліфікаційної роботи на засіданні ДЕК	13.06.2024	виконано

Студент



Христина ДУБНИЦЬКА

Науковий керівник



Павло ГОРИШЕВСЬКИЙ

(прізвище, ім'я, по бацькові)

## АНОТАЦІЯ

Метою дослідження є вивчення та розуміння ролі гастрономічної спадщини в розвитку туризму, а також визначенні можливостей її використання для стимулювання туристичного потенціалу області.

В першому розділі розглянуто теоретичні аспекти гастрономічної спадщини та туризму.

В другому розділі проведено аналіз гастрономічної спадщини Івано-Франківщини.

В третьому розділі представлено приклади впливу гастрономічної спадщини на розвиток туризму в Івано-Франківській області.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, СПАДЩИНА, ТУРИЗМ.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	3
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА ТУРИЗМУ</b> .....	5
1.1. Означення та характеристики гастрономічної спадщини .....	5
1.2. Взаємозв'язок гастрономічної спадщини та туризму .....	10
1.3. Світовий та національний досвід використання гастрономічної спадщини у туризмі.....	14
Висновки до першого розділу .....	17
<b>РОЗДІЛ 2: АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ІВАНО-ФРАНКІВЩИНИ</b> .....	19
2.1 Історичний огляд кулінарних традицій регіону .....	19
2.2 Основні страви та продукти гастрономічної спадщини .....	21
2.3 Гастрономічні туристичні маршрути .....	23
<b>РОЗДІЛ 3: ВПЛИВ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ</b> .....	27
3.1 Аналіз сучасного стану туристичної інфраструктури .....	27
3.2 Визначення потенційних переваг та можливостей розвитку.....	34
3.3 Рекомендації щодо вдосконалення та просування.....	36
Висновки до третього розділу .....	44
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	45
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	46
<b>ДОДАТКИ</b> .....	53

## ВСТУП

Гастрономічна спадщина є важливим аспектом культурного та туристичного обліку багатьох регіонів світу. Їжа не лише задовольняє фізіологічні потреби людини, але й відображає культурні, історичні та соціальні аспекти суспільства. Завдяки розвитку гастрономічного туризму, все більше подорожуючих віддають перевагу відкриттю нових кулінарних традицій та смаків, що відзначаються у різних регіонах світу.

Ця робота присвячена дослідженню гастрономічної спадщини та її впливу на розвиток туризму в Івано-Франківській області. У вступній частині роботи буде здійснено огляд та визначено основні аспекти гастрономічної спадщини, її взаємозв'язок з туризмом, а також намічено актуальні завдання дослідження.

**Актуальність даного дослідження** полягає у тому, що гастрономічний туризм стає все більш популярним як серед місцевих жителів, так і серед міжнародних туристів. Розкриття потенціалу гастрономічної спадщини може сприяти розвитку туристичного сектору та збільшенню привабливості регіону для подорожуючих.

**Об'єктом дослідження** є гастрономічна спадщина Івано-Франківської області, предметом – її вплив на розвиток туризму.

**Мета роботи** полягає у вивченні та розумінні ролі гастрономічної спадщини в розвитку туризму, а також визначенні можливостей її використання для стимулювання туристичного потенціалу області.

Для досягнення цієї мети передбачено вирішення наступних **завдань**:

1. Огляд та аналіз основних аспектів гастрономічної спадщини.
2. Вивчення взаємозв'язку між гастрономічною спадщиною та туризмом.

3. Аналіз світового та національного досвіду використання гастрономічної спадщини у туризмі.

4. Визначення особливостей гастрономічної спадщини Івано-Франківської області.

5. Оцінка впливу гастрономічної спадщини на розвиток туризму в регіоні.

6. Формулювання рекомендацій щодо подальшого використання та розвитку гастрономічного туризму в області.

**Методологічною основою дослідження** є аналіз наукової літератури, статистичних даних, а також експертні оцінки.

Представлення та аналіз вищезазначених аспектів дозволяє зробити висновки щодо ефективності використання гастрономічної спадщини для розвитку туризму в Івано-Франківській області.

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА ТУРИЗМУ

## 1.1. Означення та характеристики гастрономічної спадщини

Гастрономічна спадщина та її взаємозв'язок з туризмом визначаються як один з ключових аспектів культурного та гастрономічного туризму, що зростає у світі. У цьому розділі розглядаються поняття та характеристики гастрономічної спадщини з точки зору її впливу на туристичну привабливість регіону [27, с. 35].

Гастрономічна спадщина визначається як сукупність традицій, страв, продуктів та кулінарних технік, що характеризують культурний, історичний та географічний контекст певного регіону чи нації. Ця спадщина передається від покоління до покоління і відображає особливості життя та смаків певної культури чи етнічної групи.

Характеристики гастрономічної спадщини можуть включати:

- Традиційні страви та рецепти, які передаються усно або зафіксовані у кулінарних книгах та документах.
- Унікальні інгредієнти та продукти, які використовуються в місцевій кухні та мають географічне походження.
- Кулінарні традиції та обряди, пов'язані зі святами, святкуваннями та родинними обідами.
- Специфічні методи приготування їжі та техніки готування, які відображають культурні особливості та інновації у кулінарному мистецтві.

Гастрономічна спадщина відображає культурну та історичну ідентичність кожного регіону та є важливим ресурсом для розвитку туризму, оскільки привертає увагу подорожуючих, які прагнуть відкрити нові кулінарні традиції та смаки різних країн і регіонів [48, с. 23].



Гастрономічна спадщина народу відображає унікальні аспекти його історії та ідентичності, відтворюючи різноманітність епох і культурних впливів. Українська традиційна кухня стала невід'ємною частиною національної культури, зберігаючи свою популярність серед українців і привертаючи увагу туристів з усього світу. Такі страви, як борщ, вареники, галушки чи бануш, є не лише символами української культури, але й марками, які асоціюються з Україною за кордоном[51, с. 3].

Дослідження гастрономічної спадщини України є актуальним завданням, оскільки вона є не лише частиною національної ідентичності, але й має великий потенціал для розвитку економіки та туризму. Гастрономічна спадщина є важливим ресурсом для розвитку гастрономічного туризму в Україні, сприяючи популяризації та просуванню національної кухні та традицій.

У вивченні гастрономічної спадщини можна побачити важливий елемент культурної освіти, який сприяє формуванню патріотичного ставлення до власної країни. Знання про кулінарні традиції та спадщину сприяють формуванню національної самоідентифікації, розбудові сімейних зв'язків і передачі культурних цінностей з покоління в покоління. Такі заняття сприяють розвитку кулінарних навичок та сприяють розумінню і пізнанню традиційної культури.

Таким чином, збереження та вивчення гастрономічної спадщини в Україні має важливе значення як для збереження культурної спадщини, так і для розвитку туризму та формування національної самосвідомості.

Їжа є одним із найвпізнаваніших і найзрозуміліших національних маркерів: не займе довго думати "чийми" за національністю є піца чи, скажімо, суші. Про "національну приналежність" борщу вже кілька років точиться дуже затята суперечка.

Однак українська кухня часто представлена у спрощеному та стереотипному світлі, яке було сформоване під час советської епохи, коли

намагалися знецінити та змарнувати національну культуру. Питання «українська кухня» у пошукових системах найчастіше сприймається через призму таких символів, як борщ, вареники, сало та горілка. Хоча ці страви безперечно є частиною української кухні, вони лише складова її різноманітності.

Наприклад, у творі Івана Котляревського "Енеїда" описується понад 300 страв давньої української кухні, більшість з яких залишаються невідомими для сучасності. Хоча деякі з цих страв можуть бути застарілими або втратили свою популярність, вони ілюструють різноманіття та багатство історичної кулінарії, яке важливо вивчати та досліджувати.

Ще 100-120 років тому в українських кулінарних книгах було представлено сучасну гастрономію, яка відповідала тодішнім світовим трендам. Такі авторки, як Емілія Левицька, Леонтина Лучаківська, Ольга Франко, Осипа Заклинська та інші, зберігали та фіксували різноманітні страви, техніки сервірування та споживання їжі, а також описували особливості влаштування банкетів. Ці матеріали стали свідченням про багату гастрономічну культуру серед міської та сільської інтелігенції того часу.

Попри складнощі та випробування, які переживала Галичина, її кулінарна спадщина не була обмежена стереотипами або спрощеним сприйняттям. Цей період історії свідчить про розмаїття та багатство гастрономічних традицій українського народу. І хоча історія навчає нас, що шлях до збереження культурної спадщини не завжди був простим, вона також показує, наскільки важливим є цей елемент у формуванні національної самосвідомості та ідентичності.

Досліджуючи старі українські кулінарні книги та порівнюючи їх із сучасними виданнями, можна відзначити тенденцію до "відчуження" гастрономічної спадщини. Деякі страви, які колись були характерними для

української кулінарної традиції, поступово перестають асоціюватися з нею і стають відомими як польські, чеські чи інші.

Проте варто розуміти, що українська гастрономічна традиція є не лише національною, але й загально-східноєвропейською, яка відображає багатокультурний характер прикордонних територій. Вона вбирає та адаптує традиції різних народів, які проживали на цій землі. Наші смаки відображають спільний корінь, але водночас вони унікальні, так само, як і ми. Це природний процес взаємодії культур, адже ми живемо в світі, де різноманітність та взаємодія є невід'ємною частиною нашого існування.

Дослідження історії нашої гастрономічної традиції відіграє ключову роль у формуванні нової української кухні та відтворенні її автентичності. Це дає можливість сформулювати бачення історичної перспективи та відшукати унікальні складові нашого культурного коду, які не зазнали впливу десятиліть окупації [27, с. 13].

Останнім часом українські історики та антропологи зосереджують свою увагу на відновленні та осмисленні цих унікальних аспектів нашої національної кухні. Проте, багато досліджень в основному стосується сільських кулінарних традицій, що обмежує наше розуміння гастрономічної спадщини. Ми вивчаємо ритуальну, святкову та побутову сільську їжу, але це лише одна зі складових української кухні.

Надзвичайно важливим є спільне уявлення про українську гастрономічну спадщину, яке виникає завдяки комунікації між дослідниками та популяризаторами української кухні. Ця спільна робота спрямована на формування здорового національного міфу, який відображає нашу кулінарну історію в цілісному світі.

Зараз триває процес реєстрації українських локальних продуктів як нематеріальної культурної спадщини, а також продуктів із географічним значенням. Наприклад, традиція приготування караїмського пиріжка з м'ясом та бортництво вже отримали статус об'єктів нематеріальної

культурної спадщини. Нещодавно до цього списку також додали культуру приготування українського борщу. Локальні переліки нематеріальної культурної спадщини, які готуються до реєстрації, також включають традиційні гастрономічні практики [18, с. 67].

Серед значущих видань останніх років варто відзначити книгу "Україна. Їжа та Історія", що була опублікована Науково-просвітницьким проєктом Їжа культура та Ukrainian Institute - Український інститут. Це видання розглядає, як їжа стає ефективним дипломатичним інструментом, і включає як науково-популярну, так і практичну частини з рецептами традиційних страв української кухні, представленими в інтерпретації провідних українських шеф-кухарів.

Друга важлива книга - "Висока кухня або в горах їстимуть добре" від Романа Тодера, а також "Кулінарна мандрівка в Гетьманщину" Олексія Сокирка, що відкривають читачеві нові аспекти кулінарної спадщини України.

Горянська Гастрономія Горянська Гастрономія розповідає про історію формування закарпатської горянської гастрономії та надає огляд основних продуктів, що становлять серцевину автентичної горянської кухні [47, с. 18].

Крім того, книги кінця 19 - початку 20 століття перевидають у проєкті Авторська Кухня Українська, що розбиває міфи про виключно сільську українську кухню та демонструє рецепти кухні української інтелігенції.

Завершуючи цей розділ, важливо відзначити, що дослідження гастрономічної спадщини є ключовим аспектом розвитку культури та туризму в Україні. Відновлення історії та традицій української кухні допомагає нам краще зрозуміти нашу національну ідентичність та спадщину [23, с. 75].

Крім того, проекти, такі як реєстрація локальних продуктів як нематеріальної культурної спадщини та видання кулінарних книг, допомагають зберегти та популяризувати унікальні страви та традиції української кухні. Такий підхід сприяє формуванню нової української гастрономічної традиції, яка поєднує спадковість з сучасністю.

## **1.2. Взаємозв'язок гастрономічної спадщини та туризму**

Гастрономічна спадщина та туризм є двома ключовими складовими культурної та економічної сфер України. Взаємозв'язок між ними стає все більш важливим у сучасному світі, де подорожі за їжею стають одним із найпопулярніших видів туризму. У цьому розділі ми розглянемо, як гастрономічна спадщина впливає на розвиток туризму та як туризм сприяє збереженню та популяризації кулінарних традицій[34, с. 19].

Гастрономічна спадщина нації виступає як важливий елемент туристичного приваблення. Українська кухня, яка має багату історію і відображає культурні та географічні особливості різних регіонів країни, приваблює туристів своєю автентичністю та різноманіттям страв. Традиційні українські страви, такі як борщ, вареники, голубці, сало та інші, стали не лише символами країни, а й привабливими об'єктами гастрономічного туризму.

Туризм виступає як потужний механізм популяризації гастрономічної спадщини. Широкий потік туристів, що відвідують різні регіони України, надає можливість впровадження традиційних страв та кулінарних звичаїв у ресторанах, кафе та готелях. Велика кількість кулінарних фестивалів та ярмарків також привертає увагу як місцевих мешканців, так і туристів, сприяючи популяризації традиційної української кухні [42, с. 135].

Туризм може відігравати важливу роль у збереженні та розвитку гастрономічної спадщини. Розвиток гастрономічного туризму спонукає місцевих жителів до збереження традиційних рецептів та кулінарних звичаїв, а також до розвитку сільського господарства та місцевої продовольчої промисловості. Крім того, створення інфраструктури для гастрономічного туризму, такої як кулінарні майстер-класи, екскурсії на місцеві ринки та ферми, сприяє розвитку місцевої економіки та підтримує місцевих виробників.

Туризм також сприяє інноваціям у гастрономічній сфері. Впровадження нових ідей та концепцій у готельно-ресторанному бізнесі, а також розвиток кулінарних стартапів, стимулює творчість у кулінарній галузі та сприяє появі нових, інноваційних страв та продуктів.

Гастрономічна спадщина та туризм взаємодоповнюють один одного, створюючи унікальну можливість для пізнання та відкриття культурних та кулінарних традицій України. Розвиток гастрономічного туризму сприяє збереженню та розвитку кулінарної спадщини країни, стимулює розвиток місцевої економіки та сприяє культурному обміну між народами [37, с. 190].

Гастрономічна спадщина стає неабиякою складовою культурної спадщини, що приваблює увагу як місцевих мешканців, так і туристів. У контексті туризму гастрономія виконує ключову роль, пропонуючи унікальні кулінарні враження та розкриваючи місцеві культурні та кулінарні традиції (Рис. 1)

Рисунок 1. Гастрономічна карта України

У сучасному світі, коли глобалізація зміцнюється, туристи в пошуках подорожей намагаються отримати автентичні враження, що робить гастрономічний туризм особливо популярним. Гастрономічна спадщина стає важливим аспектом регіональної культури та побуту, відображаючи місцеву автентичність та неповторність традицій [34, с. 15].

Гастрономічний туризм, який включає в себе відвідування виробників продуктів, участь у гастрономічних фестивалях та екскурсії на ферми, надає можливість туристам отримати цікаві та незабутні враження від подорожі.

Для формування гастрономічного кластера та підвищення якості продуктів та вражень у гастрономічному туризмі необхідно:



1. Розробити конкурентоспроможну пропозицію, що базується на автентичних традиціях.

2. Захистити та визнати місцеві продукти за допомогою спеціального маркування та зазначення місця походження.

3. Забезпечити фаховий рівень персоналу та передачу знань та традицій культури приготування страв.

4. Гарантувати безпеку продуктів та відродження туристичних маршрутів через розвиток гастрономічних туристичних маршрутів.

Гастрономічний туризм має значний потенціал для розвитку регіонального туризму та підвищення привабливості України як туристичного напрямку. Його успішний розвиток може сприяти збереженню та просуванню української гастрономічної спадщини на міжнародному рівні.

Гастрономічний туризм представляє собою більше, ніж просто відвідування ресторанів та дегустація місцевих страв. Він включає в себе цілий спектр діяльностей, спрямованих на вивчення та дослідження місцевої кулінарної культури, традицій та продуктів. Основні компоненти гастрономічного туризму включають:

1. Гастрономічні екскурсії: Це відвідування місцевих ринків, фермерських господарств, виноробень, сироварень та інших місць, де виробляються та продаються місцеві продукти. Туристи можуть побачити, як виготовляються страви та напої, і навіть взяти участь у їх приготуванні.

2. Гастрономічні фестивалі та події: Це заходи, присвячені місцевим стравам та кулінарній культурі. Вони можуть включати дегустації страв, конкурси кухарів, майстер-класи з приготування страв, та інші розважальні заходи.

3. Кулінарні майстер-класи: Туристи можуть брати участь у майстер-класах з приготування місцевих страв під керівництвом місцевих кухарів та експертів.



4. Гастрономічні тури: Це подорожі, організовані спеціальними туроператорами або гідами, які охоплюють відвідування різних ресторанів, кав'ярень, винних погребів та інших гастрономічних закладів у певному регіоні чи країні.

5. Спеціалізовані кулінарні подорожі: Це тури, спрямовані на вивчення конкретних аспектів кулінарної культури, таких як вина, сири, місцеві традиції приготування страв, тощо.

Гастрономічний туризм сприяє розвитку місцевих господарств, ресторанів та інших підприємств громадського харчування, а також збереженню та просуванню місцевої кулінарної спадщини. Він також сприяє залученню туристів та розвитку туристичної інфраструктури в регіоні, що може мати позитивний вплив на місцеву економіку.

### **1.3. Світовий та національний досвід використання гастрономічної спадщини у туризмі**

Розвиток гастрономічного туризму відіграє важливу роль у вирішенні різноманітних проблем, пов'язаних із формуванням економіки країни, зайнятістю населення та розвитком певних регіонів. Однак, спалах пандемії коронавірусу COVID-19 відобразився на міжнародних тенденціях розвитку гастрономічного туризму, перетворюючи існуючі підходи та стратегії.

Аналізуючи останні дослідження та публікації, слід зазначити, що як вітчизняні, так і зарубіжні вчені активно працюють над проблематикою гастрономічного туризму. Проте, у зв'язку з нинішньою ситуацією, важливо провести подальше дослідження, щоб оцінити вплив пандемії на цю галузь.

Індустрія ресторанного бізнесу розвивається під впливом різних чинників внутрішнього та зовнішнього середовища. Гастрономічний туризм є цікавим та корисним для туристів, які бажають поглибити своє знайомство з культурою країни через її кухню. Крім того, він використовується у пізнавальних цілях для школярів, студентів та фахівців гастрономічної галузі.

Статистичні дані показують, що витрати на харчування становлять значну частину загальних витрат туристів. Наприклад, за даними Global Data Consumer Survey 2019 року, близько чверті витрат туристів припадає на послуги харчування [29, с. 167].

З наведених статистичних даних стає очевидним, що харчування займає важливе місце в нашому житті, і люди готові витратити значні суми грошей, щоб насолодитися смачною їжею під час подорожей. Це свідчить про те, що кулінарний туризм стає все більш популярним і визнаним.

Кулінарний туризм, який спрямований на ознайомлення туристів з місцевою кухнею та культурою країни, має великий потенціал для розвитку. У минулому він був невід'ємною частиною туристичних маршрутів, а тепер стає доступним для все більшої кількості людей з різним рівнем доходу.

Основними особливостями розвитку гастротуризму є:

- Він доступний для всіх країн з розвинутою сферою туризму.
- Гастрономічний туризм є невід'ємною частиною різних видів туризму і сприяє їх синергетичному ефекту.
- Цей вид туризму може функціонувати протягом всього року, уникнувши впливу сезонності.
- Він є ефективним інструментом реклами та просування місцевих продуктів і підприємств, що сприяють розвитку харчової промисловості.

Гастрономічний бізнес стає все більш популярним у розвинених країнах світу, що демонструється подіями, які відбулися у жовті 2021 року в Антверпені, Бельгія. Там відбулася церемонія вручення премії "The World's 50 Best Restaurants 2021 awards", де були визначені найкращі ресторани світу. Рейтинг формувався на основі опитування міжнародних експертів з числа шеф-кухарів, рестораторів і ресторанных критиків. Відзначені ресторани представляють унікальні кулінарні враження.

За результатами голосування, золота медаль дісталась данському ресторану "Noma", який був визнаний найкращим рестораном світу протягом останніх п'яти років. За ним слідує ресторан "Geranium" у Копенгагені, Данія, а також іспанський ресторан "Asador Etxebarri". Вони відзначаються своєю скандинавською та іспанською кухнею відповідно, а також високою якістю і традиційними методами приготування страв.

Ці приклади демонструють популярність гастрономічного туризму та важливість кулінарної спадщини у формуванні вражень та привабливості туристів у світі.

У списку лідерів ресторанів світу, четверте місце посідає відомий перуанський заклад "Central Restaurante", який відзначається своєю унікальною інтерпретацією перуанської кухні. Тут пропонуються страви, приготовані з корінних перуанських інгредієнтів, що дозволяє гостям отримати неповторні кулінарні враження. А закриває п'ятірку лідерів ресторан "Disfrutar" у Барселоні, який славиться своєю авангардною кухнею та вмінням вражати та надихати гостей. На жаль, жоден з українських ресторанів не потрапив до цього списку.

Однак, успіх цих закладів полягає у вдалому поєднанні національних кулінарних традицій із сучасними тенденціями. Тому, для рестораторів України важливо не просто копіювати іноземні стилі, а зберігати та модернізувати власні кулінарні традиції, надаючи їм нове, свіже та цікаве звучання.

Окрім самих страв, важливу роль в гастрономічному бізнесі відіграє загальна атмосфера. Багато відомих рестораторів ставлять на невимушений інтер'єр у стилі "лофт", "прованс" чи "мінімалізм", що створює атмосферу затишку та гостинності. Професійний сервіс є ключовим елементом надання будь-яких послуг, включаючи ресторани. Навіть у закладі з п'ятьма зірками "Мішлен" може бути зіпсоване враження через недоброчинний персонал і, навпаки, хороший сервіс може підняти репутацію навіть простого закладу.

Проте, щоб гастрономічна сфера України досягла всесвітнього визнання і якісного розвитку, потрібно більше, ніж просто вдало оформлені ресторани. Розвиток туристичної інфраструктури в цілому є важливою складовою успішної гастрономічної сфери. Аналізуючи досвід розвинених країн, можна виділити кілька основних правил успішного

ресторанного бізнесу в Україні, таких як якість продукції, поєднання автентичності кухні з сучасними тенденціями, стильний інтер'єр, професійний сервіс та розвиток туристичної інфраструктури.

Один зі способів просування гастротуризму - організація гастрономічних фестивалів. Україна має потужний потенціал для розвитку цієї галузі, і гастрономічні фестивалі можуть стати ключовим інструментом у просуванні та розвитку гастротуризму в Україні. Кожен регіон має можливість підкреслити свою гастрономічну унікальність через проведення таких заходів.

Протягом останніх кількох років гастрономічний туризм став значущим туристичним напрямком, що активно розвивається. Він є невід'ємною складовою сфери гостинності у всьому світі, і подорожуючи за кордон, туристи автоматично стають споживачами. Рейтинговий список "The World's 50 Best Restaurants 2021 awards" свідчить про те, що гастротуризм приваблює різні за вподобаннями групи туристів і допомагає їм вивчити традиції країни, познайомитися з місцевим населенням і культурно-історичною спадщиною.

Україна має високий потенціал у розвитку гастрономічного туризму, оскільки на її території представлено велике розмаїття національних страв і продуктів, які цікаві для туристів, що прагнуть отримати нові враження та краще ознайомитися з культурою країни. Тому Україна може стати провідною європейською країною з розвинутою структурою гастротуризму, що спроможна генерувати значні економічні і соціальні користі для учасників туристичного ринку [42, с. 135].

Таким чином, розвиток гастрономічного туризму має важливе значення як для економіки країни в цілому, так і для підтримки регіональних галузей та малих бізнесів. Однак, у зв'язку з пандемією COVID-19, потрібно переглянути стратегії розвитку цієї галузі та приділити увагу новим викликам та можливостям.

## **Висновки до першого розділу**

В першому розділі роботи ми дослідили теоретичні аспекти гастрономічної спадщини та туризму. Гастрономічна спадщина включає в себе кулінарні традиції, страви, продукти та кулінарні звичаї, які є важливою частиною культурного спадку кожної нації.

Туризм, спрямований на вивчення гастрономічної спадщини, стає все більш популярним як серед місцевих жителів, так і серед іноземних туристів. Гастрономічний туризм допомагає зберігати та популяризувати традиційні страви, стимулює розвиток місцевої господарської діяльності та підтримує місцеву культуру.

Ефективне поєднання гастрономічної спадщини з туризмом може сприяти розвитку економіки та підвищенню рівня життя населення в туристичних регіонах.

Для успішного розвитку гастрономічного туризму необхідно зберігати та просувати національні кулінарні традиції, створювати туристичні маршрути та події, спрямовані на вивчення місцевої кухні та культури.

## РОЗДІЛ 2: АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ІВАНО-ФРАНКІВЩИНИ

### 2.1 Історичний огляд кулінарних традицій регіону

Івано-Франківська область, розташована в Західній Україні, має давню і багату історію, яка відобразилася і в її кулінарних традиціях. Історичний огляд цих традицій дозволяє краще зрозуміти, як формувалася і розвивалася гастрономічна спадщина регіону.

У давні часи кулінарні традиції Івано-Франківщини були під впливом етнічних та культурних особливостей різних народів, що населяли цю територію. Відомо, що українська, поляцька, єврейська та румунська культури мали значний вплив на формування традиційних страв регіону.

У середньовіччі кухня Івано-Франківщини була в основному заснована на сільськогосподарських продуктах, таких як зерно, овочі, молоко, яйця та м'ясо. Селяни готували прості, але поживні страви, які були призначені для забезпечення енергії під час важкої фізичної праці.

У XIX і XX століттях, з розвитком міського життя та промисловості, кухня Івано-Франківщини отримала вплив більш широкого спектру інгредієнтів і кулінарних технік. Поява нових продуктів, таких як картопля та помідори, дозволила розширити асортимент страв. Крім того, інгредієнти та рецепти з інших регіонів України та світу також вплинули на кулінарну культуру Івано-Франківщини [41, с. 135].

У сучасній епохі, з розвитком глобалізації та туризму, кухня регіону стає все більш різноманітною і доступною для широкого кола людей. Традиційні страви, такі як банош, галушки, ковбаси та сирники, зберігають свою популярність, але також з'являються нові страви, які відображають сучасні тенденції у гастрономії.

Історичний огляд кулінарних традицій Івано-Франківщини свідчить про багату спадщину, яка поєднує в собі вплив різноманітних культур та етнічних груп. Ця спадщина стала важливою складовою культурного обличчя регіону і продовжує розвиватися, адаптуючись до сучасних умов і впливів.

Історія кулінарних традицій Івано-Франківщини сягає далеко в минуле і відображає багатство культурного та історичного досвіду цього регіону. Однією з ключових особливостей кухні є її мультиетнічний характер, який відображає вплив різних національних та етнічних груп, що проживали на цих землях протягом віків.

У минулому Івано-Франківщина перебувала під владою різних імперій та країн, таких як Австро-Угорщина, Польща, Росія, та інших. Кожен з цих владарів залишив свій слід у культурі і кухні регіону. Наприклад, польські, угорські, турецькі та австрійські впливи можна помітити в різноманітних стравах та стравниках, що збереглися до наших днів [37, с. 135].

Також варто відзначити вплив культур народів, які проживали на цих землях. Гуцули, бойки, лемки та інші етнічні групи мали власні традиції готування, які вплинули на формування кулінарної спадщини регіону. Наприклад, відомі гуцульські страви, такі як банош, борщ та ковбаси, стали невід'ємною частиною місцевої кухні.

У сучасному контексті кулінарна спадщина Івано-Франківщини продовжує розвиватися, адаптуючись до сучасних умов і впливів. Збереження та просування цієї спадщини є важливим завданням для підтримки культурної ідентичності регіону та розвитку туризму. Ресторани, гастрономічні події та кулінарні фестивалі створюють можливості для вивчення та відкриття унікальної кухні Івано-Франківщини як для місцевих мешканців, так і для туристів з усього світу.



## 2.2 Основні страви та продукти гастрономічної спадщини

Відпочинок у Івано-Франківській області – це не лише мальовничі краєвиди та екскурсії, але й неповторний гастрономічний досвід. Тут, серед карпатських гір, ви зможете насолодитися справжньою гуцульською кухнею, яка дивує своїм багатством та ситністю.

Банаш – це одна з перлин гуцульської кухні, яка готується на відкритому вогні. З домашньої сметани та кукурудзяного борошна виходить неперевершений смак, що нагадує про давні традиції гірських жителів.

А борщ гуцульський? Він вражає своїм смаком та колоритом, завдяки запашним карпатським приправам, особливо чебрецю. Цей борщ – справжнє диво на вашому столі, яке підкорить смак найвибагливіших гурманів.

А коли мова йде про гарячі страви, не можна не згадати про голубці – символ української кухні. Але гуцульські голубці – це окрема категорія, розміром з мізинець, що готуються з листя квашеної капусти та начинки з кукурудзяної крупи, рису та сала.

І коли вже зовсім захочеться чогось освіжаючого, гусянка – це саме те, що треба. Цей напій з кукурудзяної крупи, масла та яєць допоможе впоратися з ситими стравами гірської кухні.

Варто згадати і про страви, які недавно з'явилися, такі як начинка по-коломийськи, яка вже стала традиційною стравою Коломиї. Її рецепт планують запатентувати, щоб зберегти автентичний смак і передати його нащадкам.

Власне, гастрономічна спадщина Івано-Франківщини є важливою складовою культурної ідентичності регіону, відображаючи його багату історію, традиції та вплив різноманітних культур. Цей розділ розглядає основні страви та продукти, які вирізняються у гастрономічній культурі

Івано-Франківщини, враховуючи їхнє походження, склад, технологію приготування та значення для місцевого населення.

Уже вищезгаданий банош є однією з найхарактерніших страв гуцульської кухні, яка відображає вплив культурних традицій гірських жителів. Головними інгредієнтами для баношу є кукурудзяне борошно та сметана. Сметану з кукурудзяним борошном варять на відкритому вогні у чавунному казані до утворення консистенції густого кисломолочного супу. Цей страва часто подається з сиром, вершковим маслом або грибним соусом.

Ковбаси гуцульські є відомими своїм неповторним смаком і ароматом. Вони виготовляються з яловичини або свинини з додаванням спецій та трав. Ці ковбаси є популярними серед місцевого населення та туристів як смачний і ситний продукт.

Також і борщ гуцульський відрізняється від традиційного борщу своїм смаком і складом. Він має густу консистенцію і включає в себе багато м'яса, картоплі та інших овочів. Зазвичай цей борщ приправляють запашними карпатськими травами, що надають йому характерний аромат.

Бандура - це традиційний гуцульський сир, що виготовляється зі сметани та густої кисломолочної маси. Цей сир має неповторний смак та текстуру і часто використовується в гуцульській кухні як начинка для страв або просто як закуска.

Сир зі сметаною, або бринза, - це популярний молочний продукт, який часто використовується в гуцульській кухні. Він може бути використаний як начинка для страв або просто як закуска, завдяки своєму неповторному смаку та текстурі.

Мамалига - це аналог баношу, але замість сметани вона готується з кукурудзяного борошна та води. Цей гарнір часто подається в різних варіаціях, часто з додаванням сиру або масла.

Описані страви та продукти представляють лише частину багатой гастрономічної спадщини Івано-Франківщини. Їхній унікальний смак, традиційність та значення для місцевого населення роблять їх невід'ємною частиною культурного обличчя регіону. Дослідження гастрономічної спадщини Івано-Франківщини сприяє збереженню та популяризації цінностей та традицій місцевої кухні.

Отже, гірська кухня Івано-Франківщини – це не лише смак, але й частина культурного досвіду регіону, яка завжди гостинно зустріне вас серед карпатських вершин.

### **2.3 Гастрономічні туристичні маршрути**

Гастрономічний туризм набуває все більшого попиту серед подорожуючих, які прагнуть не лише насолодитися мальовничими краєвидами, але й відкрити для себе унікальні страви та продукти різних регіонів. Івано-Франківщина, як інші області України, має багату кулінарну спадщину, яка приваблює туристів своєю оригінальністю та смаком. У цьому розділі розглянемо деякі з найцікавіших гастрономічних туристичних маршрутів Івано-Франківщини.

#### **1. Маршрут «Смаки Гуцульщини»**

Цей маршрут пропонує туристам зануритися в атмосферу гуцульського життя та скуштувати його найвідоміші страви. Починаючи зі села Ворохта, де можна спробувати аутентичний банош із грибним соусом, маршрут пролягає через селище Яремче, де туристи можуть насолодитися ковбасами гуцульськими та борщем гуцульським. Закінчується маршрут у мальовничому місті Косів, де можна спробувати багато страв з горщика та справжню гуцульську бандуру.

#### **2. Маршрут «Традиції Коломийщини»**

Цей маршрут пропонує туристам ознайомитися з кулінарними традиціями Коломийщини та спробувати її найвідоміші страви. Починаючи з міста Коломия, де можна спробувати справжні голубці по-гуцульськи та гусянку, маршрут пролягає через село Старуня, де туристи можуть насолодитися мамалигою та начинкою по-коломийськи. Закінчується маршрут у селі Буковель, де можна скуштувати традиційні страви з кукурудзяної крупи та вишукані страви гуцульської кухні в затишному ресторані.

### 3. Маршрут «Смаки Карпат»

Цей маршрут охоплює різноманітні страви та продукти, які характеризують кулінарну спадщину всієї Карпатської області, включаючи Івано-Франківщину. Він пролягає через різні міста та села регіону, де туристи можуть скуштувати різноманітні страви з місцевих продуктів, такі як ковбаси, борщі, банош та сири.

Ці гастрономічні маршрути надають туристам унікальну можливість не лише насолодитися смачними стравами, але й дізнатися більше про культуру та традиції Івано-Франківщини через її кухню. Вони сприяють розвитку гастрономічного туризму в регіоні та привертають увагу подорожуючих з різних країн.

Таблиця 2.3. Види гастрономічного туризму Івано-Франківщини

<b>Вид гастрономічного туризму</b>	<b>Опис</b>	<b>Приклади</b>
<b>Дегустаційний туризм</b>	Відвідування ресторанів, кафе, дегустаційних залів для спробування місцевих страв та напоїв.	Дегустація сирів, вин, меду, шоколаду, хліба, м'яса, риби, пива, чаю, кави.
<b>Кулінарні тури</b>	Участь у майстер-класах з приготування місцевих страв, кулінарних шоу, кулінарних турах.	Майстер-класи з приготування вареників, борщу, наливок, дерунів, баношу, гуцульської капусти, гуцульських млинців.
<b>Етногастрономічний туризм</b>	Знайомство з традиційною кухнею,	Відвідування етнографічних музеїв, сімейних ферм, де можна

	культурою та побутом місцевого населення.	побачити процес приготування їжі та спробувати автентичні страви.
<b>Агрогастрономічний туризм</b>	Відвідування фермерських господарств, де можна познайомитися з процесом вирощування продуктів харчування, спробувати свіжі продукти та страви з них.	Відвідування ферм, де вирощують овець, корів, свиней, курей, бджіл, де можна спробувати сир, молоко, м'ясо, яйця, мед.
<b>Винний туризм</b>	Відвідування виноробних заводів, дегустація вин, знайомство з виноробною культурою.	Дегустація вин в Дегустаційному залі Шато "Монро", винного заводу "Князь Плюжников", винних погребів "Дім вина".
<b>Пивний туризм</b>	Відвідування пивоварень, дегустація пива, знайомство з пивоварною культурою.	Дегустація пива в пивоварні "Панський пивовар", пивоварні "Гуцульське пиво", пивоварні "Франя".
<b>Гастрономічні фестивалі</b>	Відвідування фестивалів, де можна спробувати страви різних кухонь світу, взяти участь у майстер-класах, подивитися концерти та вистави.	Фестиваль "Гуцульська ватра", фестиваль "Івано-Франківський банош", фестиваль "Форель Фест".

### **Висновки до другого розділу**

Проаналізувавши гастрономічну спадщину Івано-Франківщини, що виявилось багатшаровим та надзвичайно цікавим. Історичний огляд кулінарних традицій регіону розкрив багату історію, яка відображає вплив різноманітних культур і етнічних груп на кухню цього регіону.

Основні страви та продукти гастрономічної спадщини Івано-Франківщини, які були представлені, свідчать про багатство і різноманітність кулінарних традицій. Вони відображають смакові

уподобання та культурні особливості місцевого населення, стаючи невід'ємною частиною його ідентичності та культурного обличчя.

Гастрономічні туристичні маршрути Івано-Франківщини, описані в розділі, пропонують туристам унікальну можливість не лише скуштувати смачні страви, а й дізнатися більше про культуру та традиції регіону через його кухню. Ці маршрути сприяють розвитку гастрономічного туризму в регіоні та привертають увагу подорожуючих з усього світу.

Отже, аналіз гастрономічної спадщини Івано-Франківщини свідчить про великий потенціал регіону у сфері гастрономічного туризму. Цікаві та смачні страви, які відображають багатовікові традиції та культурні особливості, роблять Івано-Франківщину привабливим напрямком для подорожей та досліджень.

## **РОЗДІЛ 3: ВПЛИВ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

### **3.1 Аналіз сучасного стану туристичної інфраструктури**

Аналіз сучасного стану туристичної інфраструктури в контексті останніх подій показує значні зміни в галузі туризму Івано-Франківської області. За останні роки спостерігалось значне збільшення надходжень до міського бюджету від сплати туристичного збору, але пандемія COVID-19 викликала глобальну кризу в галузі туризму, що призвело до серйозних втрат для туристичного бізнесу міста. Незважаючи на це, місцева влада та підприємці прийняли низку заходів для підтримки галузі, включаючи звільнення від податкових зобов'язань та розробку карантинних рекомендацій для безпечної організації туристичної діяльності.

Туристичний збір значно вплинув на міський бюджет, але у зв'язку з кризою в туризмі його надходження значно знизилися. Це призвело до змін у функціонуванні суб'єктів господарювання, які надають послуги розміщення, а також до змін у ціновій політиці та завантаженості готелів і аналогічних засобів розміщення.

У цьому контексті аналіз туристичної інфраструктури вказує на необхідність розвитку стратегій для відновлення та підтримки туристичної галузі, зокрема шляхом стимулювання попиту на туристичні послуги, підтримки суб'єктів підприємницької діяльності та розробки привабливих туристичних пропозицій для відвідувачів.

Аналіз сучасного стану туристичної інфраструктури Івано-Франківська відображає динаміку розвитку та проблеми, з якими стикається галузь туризму в місті. За даними, що надаються, в місті діє значна кількість суб'єктів туристичної діяльності, але спостерігається тенденція до зменшення їх кількості. Підприємства туристичного сектору

активно адаптуються до нових умов, зокрема переходять на внутрішній ринок у зв'язку з карантинними обмеженнями.

Наближений до 55% від загальної кількості суб'єктів туристичної діяльності Івано-Франківської області, місто має значний потенціал у привабливості для туристів. Однак, кількість закладів ресторанного господарства вказує на наявність інфраструктурних можливостей для зручного перебування відвідувачів.

Для підтримки туристичної галузі, організовано активну співпрацю між органами влади та підприємцями, проводяться регулярні зустрічі, форуми та інші заходи для обговорення проблем та пошуку рішень. Рада з питань підтримки та розвитку туризму в Івано-Франківську, а також дорадчий комітет з народних ремесел і промислів демонструють зусилля влади у створенні сприятливих умов для розвитку туристичної сфери.

Зусилля залучення міжнародних ресурсів, таких як участь у міжнародних виставках та програмах співпраці з іншими країнами, свідчать про бажання розвивати туризм як ключовий напрямок господарської діяльності міста.

Аналіз сучасного стану туристичної інфраструктури в Івано-Франківську відображає широкий спектр заходів і активностей, спрямованих на розвиток та підтримку туристичного потенціалу міста. Зокрема, проведено ознакування туристично-екологічного маршруту "Козакова долина", що сприяє залученню уваги до природних та культурних цінностей регіону.

Наведені приклади співпраці з іншими містами та курортами, такими як Яремче, Трускавець, Моршин та Галич, свідчать про стратегічний підхід до розвитку туризму та залучення нових аудиторій. При цьому, акцент робиться на різноманітті та культурному багатстві регіону, що сприяє його привабливості для туристів.



Розвиток ділового туризму також відзначається значною кількістю проведених конференцій та семінарів, що підтверджує роль міста як центру для проведення різноманітних заходів.

Фестивальний туризм знаходиться на підйомі, з численними міжнародними та всеукраїнськими заходами, які регулярно привертають увагу туристів. Такі заходи, як Різдвяний фестиваль "Коляда на Майзлях" та Міжнародний фестиваль танцю "ФЕСТ", додають різноманіття та кольору до туристичного життя міста.

Створення туристичного центру та інші ініціативи, такі як розробка туристичного сайту та мобільних додатків, свідчать про зростаючий інтерес до розвитку туризму в Івано-Франківську. Важливою є також рекламна кампанія та розповсюдження туристичної інформації, які сприяють привертанню нових відвідувачів та розширенню аудиторії туристів.

SWOT-аналіз презентує сильні і слабкі сторони, а також можливості й загрози щодо розвитку туристичної галузі Івано-Франківської міської територіальної громади. SWOT-аналіз розроблений на основі співпраці з суб'єктами туристичної діяльності, аналізу наявних статистичних даних та досвіду реалізації заходів попередніх програм розвитку туристичної галузі Івано-Франківська.

#### Сильні сторони

- Вдале географічне розташування Івано-Франківської міської територіальної громади: близькість до кордонів держав-членів ЄС, проектна територія дії програм транскордонного співробітництва ЄС, адміністративний центр Івано-Франківської області та центр для організації туристичних й екскурсійних мандрівок в Карпати.
- Івано-Франківськ має статус одного з найбільш безпечних і найчистіших обласних центрів в Україні та вважається одним з

найкомфортніших міст для проживання та ведення бізнесу в Україні.

- Наявність унікальної історико-культурної спадщини для створення окремих туристичних брендів (підземелля Ратуші, Палац Потоцьких, мармулядова пожежа, ковальське мистецтво, народні промисли).
- Активна участь міста у Програмах транскордонного співробітництва із залученням МТД для розвитку туризму.
- Активно використовуються об'єкти зі значним туристичним потенціалом: площа Ринок, сакральна архітектура, кам'яниці, Палац Потоцьких, фортечна галерея «Бастіон», міський парк, міське озеро та ін.
- Розвинутий подієвий та діловий туризм.
- В Івано-Франківській міській територіальній громаді добре розвинута готельна інфраструктура.
- Функціонує розгалужена й різнопланова мережа гастрономічних закладів.

#### Слабкі сторони

- Низький рівень розвитку туристично-рекреаційної інфраструктури.
- Мала кількість туристичних об'єктів та окремих туристичних брендів міста.
- Відсутність туристично-інформаційних центрів на залізничному вокзалі, автовокзалах та в аеропорті.
- Відсутня музеєфікація фрагментів історичної архітектури.
- Недостатньо розвинута мережа веломаршрутів та відсутність пунктів прокату велосипедів.
- Мала кількість об'єктів туристичної сфери з пристосуванням для осіб з особливими потребами.

- Неєфективне використання міжнародного аеропорту.
- Недостатній рівень співпраці з університетами та бізнес-структурами щодо розвитку бізнес-туризму.
- Орієнтованість туроператорів міста на виїзний туризм.

### Можливості

- Розвиток транспортного сполучення (особливо залізничного) з туристичними центрами Західної України.
- Розвиток міжнародного аеропорту в напрямку залучення дешевих європейських авіакомпаній.
- Організація окремих промоційно-інформаційних кампаній та розробка туристичних пакетів для внутрішніх і в'їзних туристів.
- Використання інтернет-ресурсів для популяризації туристичного потенціалу Івано-Франківської міської територіальної громади.
- Розширення туристичної пропозиції за рахунок освоєння рекреаційного потенціалу приєднаних територій ОТГ.
- Розроблення інноваційних форм проведення екскурсій.
- Позиціонування міста як Східної Брами Карпат.
- Активізація робіт з охорони, збереження архітектурної спадщини, відновлення комплексу споруд «Палацу Потоцьких».
- Підготовка місцевими вищими навчальними закладами кваліфікованих кадрів для галузі туризму.
- Розвиток рекреаційного та зеленого туризму на території ОТГ(відпочинкові бази на берегах річок, у приміських зонах).
- Розвиток гастрономічного туризму (гастротури, інформаційні матеріали про автентичну галицьку кухню).
- Розвиток сакрального, медичного та спортивного туризму.
- Проведення семінарів, конференцій, зустрічей, короткотермінових навчань з питань розвитку туристичної сфери.

- Налагодження активної міжгалузевої співпраці суб'єктів туристичної діяльності.
- Створення умов для надання туристичних послуг особам з обмеженими можливостями.
- Залучення додаткових донорських коштів на розвиток нових туристичних продуктів.

### Загрози

- Закріплення за Івано-Франківськом статусу «транзитного міста».
- Непізнаваність міста як туристичної дестинації через брак унікального туристичного продукту і його промоції у вітчизняних і закордонних ЗМІ.
- Відсутність комплексної туристичної пропозиції як для внутрішнього, так і для в'їзного туриста, яка б охоплювала атракції як Івано-Франківська, так і інших населених пунктів об'єднаної територіальної громади.
- Зростаюча конкуренція інших туристичних центрів Західної України.
- Низька зацікавленість мешканців міста в розвитку туристичної сфери.

Таблиця 3.1. SWOT-аналіз гастротуризму в Україні

Сильні сторони	Слабкі сторони
<p><b>Багата та різноманітна кухня:</b> Україна має багаті кулінарні традиції, які формувалися протягом століть під впливом різних культур. Тут можна знайти страви української, польської, єврейської, кримськотатарської та інших кухонь.</p>	<p><b>Недостатня популяризація гастрономічного туризму:</b> Гастрономічний туризм в Україні ще недостатньо популяризований. Туристи часто не знають про те, що тут можна спробувати унікальну та автентичну кухню.</p>
<p><b>Унікальні продукти:</b> В Україні вирощують багато унікальних продуктів, таких як полтавська свинина, херсонська</p>	<p><b>Недостатній розвиток інфраструктури для гастрономічного туризму:</b> В Україні</p>

<p>кавун, гуцульська овеча бринза, карпатські гриби та дикі ягоди. Ці продукти використовуються для приготування автентичних страв, які неможливо знайти в інших країнах.</p>	<p>недостатньо ресторанів, кафе та інших закладів, які спеціалізуються на гастрономічному туризмі.</p>
<p><b>Мальовничі пейзажі:</b> Україна славиться своїми мальовничими пейзажами, які роблять її ідеальним місцем для гастрономічного туризму. Туристи можуть насолодитися смачною їжею на тлі гір, лісів, степів та річок.</p>	<p><b>Сезонність:</b> Гастрономічний туризм в Україні має сезонний характер. Більшість туристів приїжджають сюди влітку, а взимку попит на гастрономічні послуги значно падає.</p>
<p><b>Розвинена туристична інфраструктура:</b> В Україні є багато готелів, ресторанів, кафе, музеїв, екскурсійних маршрутів та інших об'єктів, які роблять її зручною для туристів.</p>	<p><b>Недостатня підтримка з боку держави:</b> Держава не надає достатньої підтримки для розвитку гастрономічного туризму в Україні.</p>
<p><b>Гостинність місцевих жителів:</b> Жителі України славляться своєю гостинністю та дружелюбністю. Вони завжди раді поділитися з туристами своїми кулінарними традиціями та знаннями про місцеву кухню.</p>	<p><b>Вплив війни:</b> Війна негативно вплинула на розвиток туризму в Україні, в тому числі й гастрономічного.</p>

Гастрономічний туризм в Україні має великий потенціал для розвитку. Для його реалізації необхідно вирішити ряд проблем, таких як недостатня популяризація, нерозвинена інфраструктура та сезонність. Держава повинна надати більше підтримки розвитку гастрономічного туризму, а самі українці повинні активніше популяризувати свою унікальну кухню та культуру гостинності.

### 3.2 Визначення потенційних переваг та можливостей розвитку

Івано-Франківськ, розташований в самому серці Західної України, володіє значним потенціалом для розвитку туризму. Місто поєднує в собі історичну спадщину, мальовничі краєвиди, багату культуру та розвинену інфраструктуру, що робить його привабливим для туристів з різними інтересами.

Потенційні переваги розвитку туризму в Івано-Франківську:

- Стратегічне розташування: Івано-Франківськ знаходиться в зручній доступності з будь-якої точки України, а також з сусідніх країн. Його розташування біля підніжжя Карпат робить місто відмінним стартовим майданчиком для подорожей в гори та відпочинку на природі.
- Багатий культурно-історичний спадок: Івано-Франківськ має багато історичних пам'яток, музеїв, театрів, а також традицій та обрядів, що збереглися протягом століть. Це робить місто цікавим для любителів історії та культури.
- Живописні ландшафти: Карпати, що оточують Івано-Франківськ, пропонують безліч можливостей для екотуризму, гірського туризму, активного відпочинку на природі.
- Розвинена інфраструктура: В Івано-Франківську є все необхідне для комфортного перебування туристів: готелі, ресторани, кафе, транспортна система, туристичні агентства.
- Регулярне проведення культурних та спортивних заходів: Фестивалі, концерти, театральні вистави, спортивні змагання, які регулярно проводяться в місті, приваблюють туристів з усієї країни.

Можливості розвитку туризму в Івано-Франківську:

- Інвестиції в розвиток туристичної інфраструктури: Будівництво нових готелів, ресторанів, кафе, покращення транспортної системи

та інших туристичних послуг може значно покращити туристичний досвід та збільшити привабливість міста для відвідувачів.

- Ефективна рекламна кампанія: Цільова рекламна кампанія на місцеві та міжнародні ринки може привернути більше туристів до міста, показуючи його потенціал та привабливість як туристичного напрямку.
- Створення нових туристичних маршрутів: Розробка нових маршрутів, які охоплюють історичні місця, музеї, природні пам'ятки, еко-парки, дасть можливість туристам краще познайомитися з містом та його околицями.
- Вдосконалення існуючих туристичних маршрутів: Покращення навігації, інформаційних стендів, розширення спектру пропонованих послуг на існуючих маршрутах може зробити їх більш привабливими для туристів.
- Розвиток партнерських відносин: Співпраця з іншими містами, курортами та туристичними регіонами може сприяти обміну досвідом, спільному маркетингу та розширенню туристичної аудиторії.

Івано-Франківськ має значний потенціал для розвитку туризму. Реалізація цього потенціалу можлива за допомогою ефективного використання наявних переваг та використання нових можливостей розвитку туристичної інфраструктури. Посилення співпраці між громадським сектором, бізнесом та владою може стати ключовим фактором у досягненні успіху в цьому напрямку.

Івано-Франківська область відома своїм високим статусом на туристичному ринку Карпатського регіону України. Тут зосереджено багато популярних туристичних об'єктів, таких як гора Говерла, гуцульські фестивалі та курорти Яремче і Буковель. Область привертає значну кількість туристів, і ці показники продовжують зростати. Для збереження і

зміцнення свого лідерства на ринку туризму область потребує постійної модернізації та розвитку туристичної інфраструктури, а також стратегічного планування для вирішення завдань розвитку курортно-рекреаційної галузі.

Івано-Франківська область, що займає 2,3% площі та населення України, розташована вздовж орографічної осі Українських Карпат. Вона відома своїми унікальними гірськими масивами, такими як Чорногора, Горгани та інші, а також збереженими етнографічними районами, такими як Опілля, Бойківщина, Гуцульщина та Покуття. Область має значний потенціал у туристичній сфері, зокрема, налічує 96 туркомплексів та пансіонатів, які можуть прийняти до 8 тисяч туристів одночасно.

Реалізація стратегічних пріоритетів розвитку курортно-рекреаційної сфери області спрямована на створення умов для повноцінного функціонування туристичних підприємств та залучення інвестицій у розвиток туризму.

### **3.3 Рекомендації щодо вдосконалення та просування**

В ході проведеного дослідження було встановлено, що в Україні існують значні можливості для розвитку гастрономічного туризму. Проте наразі цей вид туризму в країні знаходиться на початковому етапі формування. Це пояснюється наявністю ряду проблем, які перешкоджають успішному розвитку гастрономічного туризму в нашій державі.

Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні зображено на рисунку 3.1.





Рис.3.1 Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні

Джерело: розроблено автором

Звісно, причини такої ситуації полягають передусім у складній соціально-економічній обстановці, в якій знаходиться Україна, у неефективному механізмі стимулювання туристичної галузі, а також в відсутності чіткої стратегії розвитку цієї сфери на регіональному та державному рівнях. Проте дана проблема є ширшою, оскільки вона стосується не лише туризму, але й загальних стратегій розвитку національної економіки та її виходу на світовий ринок.

Розвиток будь-якої економічної сфери має базуватися на певній законодавчій основі. Нормативно-правова база стосовно туристичної галузі є недосконалою, неефективною та малодієвою, а в окремих випадках навіть суперечливою та складною для розуміння. Це стосується і гастрономічного туризму, оскільки окремого законодавства в цій сфері наразі не існує.

Процес розвитку туризму, зокрема гастрономічного, уповільнюється відсутністю єдиної системи державного управління на регіональному рівні.

Складна політична ситуація в Україні є вагомим фактором, що негативно впливає на розвиток гастрономічного туризму. Війна призвела до пошкодження туристичного іміджу України, що призводить до зменшення туристичних потоків та сприйняття країни як місця, де триває війна.

Ще одним викликом для розвитку туризму не лише в світі, а й в Україні зокрема, стало розповсюдження вірусної інфекції Covid-19. На ослаблену війною економіку, яка і раніше не відзначалася швидкими темпами розвитку, тепер покладено ще одну проблему, не передбачену бюджетом 2020 р. – боротьбу з поширенням та наслідками вірусу. Через закриття кордонів і загрозу подальшого поширення коронавірусу, міжнародний туризм на деякий час змушений припинити свою діяльність. Таким чином, в кращому випадку прогнозується ведення лише внутрішнього туризму в Україні. Але через інфляцію, скорочення робочих місць і, як наслідок, зменшення доходів громадян, а також значне скорочення видатків на туристичну галузь, можливі кризові явища в даній галузі.

Важливою складовою туристичної галузі є туристична інфраструктура, яка в даний момент не відповідає потребам як закордонних, так і внутрішніх туристів. Це призводить до недоліків у наданні послуг та неспроможності задовольнити потреби мандрівників. Зокрема, багато гастрономічних подій відбуваються у сільських або гірських районах, до яких складно дістатися через відсутність транспортних комунікацій. Також бракує закладів для розміщення та ночівлі в цих районах, що обмежує гастротуристів у відвідуванні таких

заходів. Це особливо стосується невеликих приватних підприємств, що виробляють харчові продукти, таких як сири, вина, мед тощо.

Недоліки у стані доріг, недостатній розвиток транспортної мережі та відсутність інформаційного облаштування (інформаційних знаків та вказівників) є негативними явищами, які характеризують сучасний стан транспортної системи в Україні. Також у країні відчувається дефіцит готельних підприємств, особливо у периферійних районах, де ці підприємства часто перебувають у неналежному стані та потребують ремонту та оновлення.

Щодо ресторанного господарства, хоча спостерігається тенденція до збільшення кількості закладів харчування, ринок все ще не насичений. Більшість закладів зосереджені у містах, тому якісне обслуговування не доступне у всіх підприємствах харчування.

Отже, для розвитку гастрономічного туризму важливо зробити кроки у напрямку поліпшення туристичної інфраструктури, зокрема, забезпечити достатню кількість закладів тимчасового розміщення та харчування на периферії, щоб забезпечити комфорт та зручність для подорожуючих.

Дефіцит кваліфікованого персоналу є однією з проблем у розвитку гастрономічного туризму в Україні. Цей вид туризму потребує спеціалістів у сферах туризму, готельно-ресторанного бізнесу, сільського господарства та харчової промисловості, однак наявність таких фахівців не завжди відповідає потребам ринку. Не всі навчальні заклади, які здійснюють підготовку таких кадрів, враховують реальні потреби бізнесу та індустрії. Брак діалогу між навчальними закладами та роботодавцями призводить до того, що випускники не завжди володіють необхідними навичками та знаннями для успішної кар'єри в галузі гастрономічного туризму.

Також реклама відіграє важливу роль у розвитку гастрономічного туризму, однак в Україні цей аспект залишається недостатньо уважним. Рекламні кампанії, спрямовані на просування унікальних продуктів та

кухонних традицій різних регіонів країни, часто відбуваються безсистемно та непослідовно. Це призводить до того, що закордонні туристи не мають достатньої інформації про багатство та різноманіття української кухні. Відсутність ефективної промоції призводить до того, що Україна не має відповідного іміджу гастрономічної країни, хоча вона має потенціал для цього.

**Кількість навчальних закладів, що готують спеціалістів в галузі туризму та харчової промисловості**

Область	Кількість ВНЗ, що готують спеціалістів в галузі харчової промисловості	Кількість ВНЗ, що готують спеціалістів в туристичній сфері	Кількість ВНЗ, що готують спеціалістів в сфері готельно-ресторанної справи	Кількість ВНЗ, що готують спеціалістів в сфері сільського господарства	Кількість коледжів та професійних училищ, що готують спеціалістів сфери туризм та готельно-ресторанної справи	Кількість коледжів та професійних училищ, що готують спеціалістів в газузі харчової промисловості	Кількість коледжів та професійних училищ, що готують спеціалістів в сфері сільського господарства
Івано-Франківська	2 (Івано-Франківський національний технічний університет імені Івана Франка, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника)	2 (Івано-Франківський національний університет імені Івана Франка, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника)	2 (Івано-Франківський національний університет імені Івана Франка, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника)	1 (Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника)	3 (Івано-Франківський коледж електромеханіки та автотранспорту, Івано-Франківський коледж туризму і готельного господарства, Калуський політехнічний коледж)	3 (Івано-Франківський коледж харчової промисловості, Калуський коледж політехніки, Коломийський коледж політехнічного інституту)	5 (Івано-Франківський аграрний коледж, Коломийський аграрний коледж, Надвірнянський коледж аграрного виробництва, Галицький коледж імені Михайла Грушевського, Снятинський коледж політехніки)

Джерело: розроблено автором

Навіть в межах України багато жителів не мають повної інформації про потенціал гастрономічного туризму. Концептуальні ресторани, гастрономічні свята, фестивалі та кулінарні маршрути зазвичай відомі лише місцевим мешканцям, а сусідні регіони іноді навіть не підозрюють про їх існування. Рекламні агентства та туристичні фірми рідко проводять системні маркетингові дослідження в цій галузі, і відсутність централізованого підходу та інформаційної системи стає перешкодою в популяризації гастрономічного туризму.

Українська кухня має великий потенціал, але часто її ресторани асоціюються з сільськими мотивами, що вже застаріло з огляду на сучасні світові тенденції. Відкриття сучасних ресторанів української кухні — це крок у правильному напрямку, але їх покищо недостатньо. Більшість туроператорів пропонують гастрономічні маршрути у вже знайомих областях, не освоюючи нові дестинації та не роблячи достатньої реклами. Тому гастрономічний туризм залишається малопопулярним як серед місцевих жителів, так і серед туристів з-за кордону.

Майбутність гостротуризму в Україні залежить від декількох ключових чинників. По-перше, це наявність туристичних ресурсів, створення сприятливих умов для залучення іноземних інвестицій і розвитку внутрішнього ринку. Для цього потрібно адаптувати нормативно-правову базу галузі до європейських стандартів та розглянути туризм як один з пріоритетних напрямків економіки.

Другим важливим аспектом є створення єдиного інформаційного простору про гастрономічний туризм в Україні. Це може включати в себе інформацію про ресторани, гастрономічні заходи, музеї, майстер-класи та інше. Створення гастрономічної карти України та мобільного додатку для швидкого доступу до цієї інформації буде доречним кроком у цьому напрямку. Приклад гастрономічної карти зображений на рисунку 3.2.[44].

Крім того, важливо розвивати кваліфіковані кадри для гостротуризму, надаючи їм високий рівень освіти та стимулюючи професійний зріст. Підвищення престижу роботи у сфері туризму та підвищення стандартів якості освіти в цій галузі є ключовими для привертання та задоволення потреб сучасних туристів.

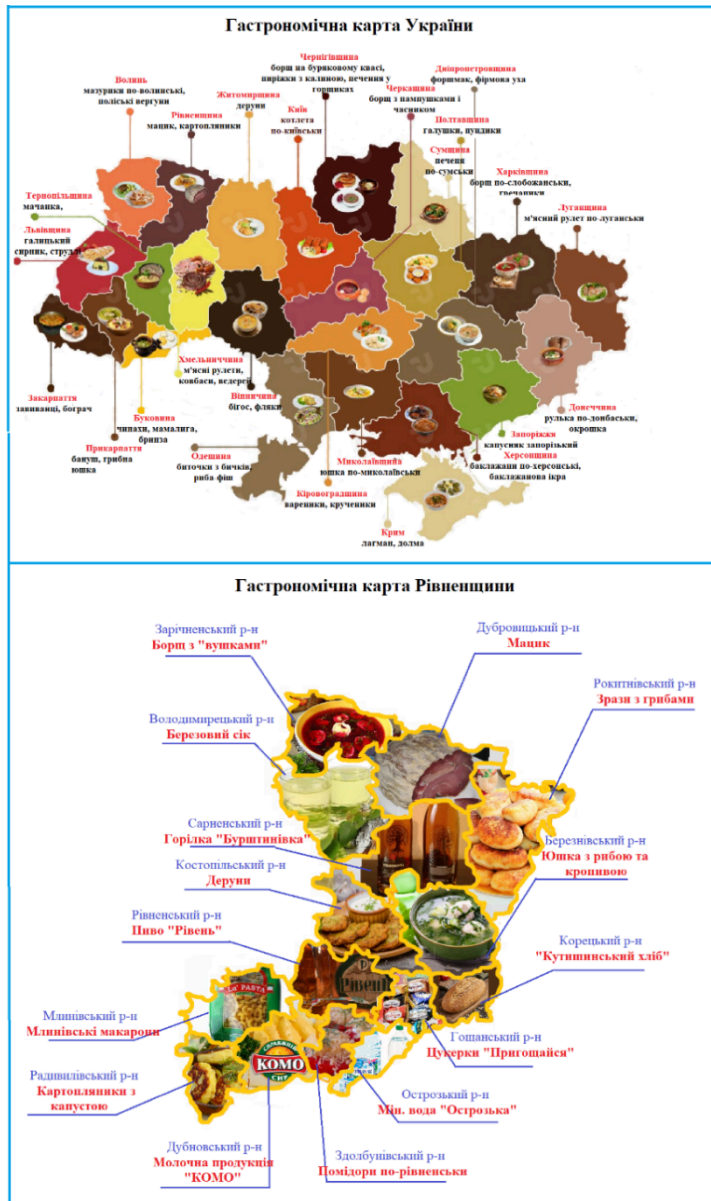


Рис. 3.2. Карта гастрономічних особливостей регіону

Джерело: розроблено автором

Для прогресу гастротуризму важливо розвивати туристичну інфраструктуру, що відповідає міжнародним стандартам. Це передбачає поліпшення транспортних зв'язків, включаючи розвиток залізничного сполучення та автомобільних магістралей. Потрібно також розширювати мережу готелів та ресторанів, особливо у сільських районах і вздовж автотрас.

Одним з пріоритетних напрямків є створення агросадиб для привертання туристів до сільських місцевостей. Це дає можливість гостям

брати участь у сільськогосподарських роботах, ознайомлюватися з традиціями вирощування продуктів та смакувати екологічно чисті страви.

У сфері ресторанного бізнесу важливо впроваджувати новітні кулінарні техніки, такі як ф'южн-кухня, яка поєднує елементи східної та західної кухонь, або молекулярна кухня, що використовує передові методи молекулярної хімії для створення нестандартних страв. Такі інновації можуть збагатити гастрономічний досвід туристів і залучити нових любителів гастрономії до України.

Отже, Україна має великі можливості для розвитку гастрономічного туризму. Першим пріоритетом є вдосконалення законодавства у сфері туризму. Створення національного проекту з інформаційною платформою, що надає повну інформацію про гастрономічний туризм в Україні, є перспективним кроком.

Також важливо забезпечити підготовку кадрів та розвиток інфраструктури, орієнтуючись на кращі практики світового рівня. Ресторанний бізнес може використовувати передові технології, такі як «ф'южн» та «молекулярна кухня», для привернення клієнтів. Зараз на ринку спостерігається збільшення кількості концептуальних ресторанів, і ця тенденція може продовжитися у майбутньому.

Розвиток гастрономічного туризму потребує подальшого розвитку та просування бренду території як привабливого для гастрономічних туристів. У майбутньому покращення діючих та створення нових об'єктів гастротуризму можливе за підтримки місцевих органів самоврядування, бізнесу та інвесторів.

## Висновки до третього розділу

У підсумку третього розділу можна зазначити, що гастрономічний туризм в Україні має значний потенціал для розвитку, проте існують кілька ключових аспектів, на яких потрібно сфокусуватися для досягнення успіху.

Вдосконалення законодавчої бази в галузі туризму є важливим кроком для створення сприятливого середовища для розвитку гастрономічного туризму.

Створення національного проекту з інформаційною платформою, яка надає повну інформацію про гастрономічний туризм в Україні, допоможе привернути увагу та зацікавленість як внутрішніх, так і зарубіжних туристів. Вдосконалення туристичної інфраструктури, включаючи транспортні зв'язки та заклади розміщення, є ключовим для забезпечення комфортного та зручного перебування та переміщення туристів.

Ресторанний сектор має використовувати передові технології та творчі підходи до гастрономічної сфери, щоб забезпечити цікавість та задоволення від відвідування ресторанів.

Розвиток агросадиб як форми гастротуризму може допомогти залучити туристів до сільських районів та сприяти збереженню традиційного сільськогосподарського способу життя.

Необхідно продовжувати роботу над створенням нових об'єктів гастротуризму та підтримувати існуючі ініціативи за допомогою місцевих органів влади, бізнесу та інвесторів.

Загалом, вдосконалення туристичної інфраструктури, створення привабливих гастрономічних об'єктів та використання інноваційних підходів у ресторанному бізнесі сприятиме подальшому розвитку гастрономічного туризму в Україні.



## ВИСНОВКИ

Івано-Франківщина володіє різноманітними традиціями у гастрономічній культурі, які відображають багатство та різноманіття регіональної кухні.

Гастрономічна спадщина Івано-Франківщини може стати важливим фактором у привертанні туристів до регіону, особливо для тих, хто цікавиться культурою та традиціями харчування.

Важливо розробити туристичні маршрути, які пропонують відвідування місцевих ресторанів, майстер-класів з приготування страв та відвідування сільських агросадиб.

Необхідно підтримувати та просувати традиційні методи готування та місцеві інгредієнти, щоб зберегти аутентичність кулінарної спадщини регіону.

Важливо підтримувати розвиток інфраструктури для гастрономічного туризму, зокрема, створення зручних умов для відвідування ресторанів та агросадиб, покращення транспортного сполучення та інші зручності для туристів.

Важливо встановити партнерство з місцевими громадами та бізнесом для спільного розвитку туризму, сприяючи створенню нових ініціатив та просуванню гастрономічних традицій регіону.

Загалом, гастрономічна спадщина Івано-Франківщини має великий потенціал для розвитку туризму в регіоні і може стати ключовим фактором у привертанні туристів, які цікавляться культурою та традиціями харчування.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки [Електронний ресурс] / В. С. Ковешніков // НУХТ. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: [http://www.investplan.com.ua/pdf/4\\_2017/9.pdf](http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2017/9.pdf).
2. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс] / В. О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/omelnycka2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm).
3. Глушко В. О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація [Електронний ресурс] / В. О. Глушко // Торгівля і ринок України. – 2016. – Режим доступу до ресурсу: [http://elibrary.donnuet.edu.ua/114/1/Hlushko\\_article\\_23\\_12\\_2016.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/114/1/Hlushko_article_23_12_2016.pdf).
4. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму [Електронний ресурс] / В. В. Корнілова // Ефективна економіка. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2\\_2018/37.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf).
5. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму [Електронний ресурс] / Г. Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – 2013. – Режим доступу до ресурсу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevaska.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm).
6. Гастрономический туризм: история, развитие, становление [Електронний ресурс] // Biznes. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.biznes-daily.uz/ru/mening-mulkim/47471-gastronomichskiy-turizm-istoriya-razviti-stanovlni>.
7. Драчева Е. Л. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы [Електронний ресурс] / Е. Л. Драчева, Т. Т. Христов – Режим доступу до ресурсу:

<https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskii-turizm-sovremennye-tendentsii-i-perspektivy/viewer>.

8. Громадські спілки "Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму в Україні" [Електронний ресурс] // НУХТ. – 2014. – Режим доступу до ресурсу: <http://awgt.nuft.edu.ua/page/view/statut>.

9. Омельницька В. О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс] / В. О. Омельницька // Приазовський економічний вісник. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: [http://oblrada.rv.ua/documents/938.%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B5-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE-7-min\\_compressed.pdf](http://oblrada.rv.ua/documents/938.%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B5-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE-7-min_compressed.pdf).

10. Трададенко Т. Гастрономічний туризм: перспективні напрями [Електронний ресурс] / Т. Трададенко // НУХТ. – 2014. – Режим доступу до ресурсу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/tradadenko.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/tradadenko.htm).

11. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини [Електронний ресурс] / С. Є. Саламатіна // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. – 2014. – Режим доступу до ресурсу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2014\\_46%282%29\\_82](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_46%282%29_82)

12. Стешенко Д. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку гастрономічної сфери України [Електронний ресурс] / Д. О. Стешенко // Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна. – 2014. – Режим доступу до ресурсу: [http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/12527/2/Turbiz\\_HNU\\_konf\\_nojab\\_2012-240-242.pdf](http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/12527/2/Turbiz_HNU_konf_nojab_2012-240-242.pdf).

13. Омельницька В. О. Об'єкти світового ринку послуг гастрономічного туризму [Електронний ресурс] / В. О. Омельницька // Матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції «Сталий

розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика». – 2018.  
– Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/omelnycka.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka.htm).

14. Їжа під охороною ЮНЕСКО: які страви потрапили до списку Всесвітньої спадщини [Електронний ресурс] // Etsetera – Режим доступу до ресурсу:  
<https://uk.etcetera.media/yizha-pid-ohoronoyu-yunesko-yaki-stravi-potrapili-do-spisku-vsesvitnoyi-spadshhini.html>.

15. Октоберфест 2019: цікаві факти про пивне свято осені [Електронний ресурс] // Сьогодні – Режим доступу до ресурсу:  
<https://www.segodnya.ua/ua/lifestyle/food/oktoberfest-interesnye-fakty-o-pivno-m-prazdnike-1056770.html>.

16. Фестивалі продуктів, їжі і напоїв в світі [Електронний ресурс]. – 2020. – Режим доступу до ресурсу:  
<https://svitom.info/mandruemo-svitom/festivali-produktiv-izhi-i-napoiv-v-sviti.html>.

17. Все о сырном туризме в Европе: куда поехать и какие виды сыра попробовать [Електронний ресурс] // TravelTourWay. – 2020. – Режим доступу до ресурсу:  
<https://travelyourway.com.ua/planirovanie-samostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/syrnyj-turizm-v-evrope>.

18. Кавовий туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://pidruchniki.com/1256060743567/turizm/kavoviy\\_turizm](https://pidruchniki.com/1256060743567/turizm/kavoviy_turizm).

19. Бразилія, фазенда Рекрейо [Електронний ресурс] // Gastronomic Association – Режим доступу до ресурсу:  
<http://gastra.com.ua/ru/magazin-kofe/katalog/monosorta/braziliya-fazenda-recreiejo/>.

20. Винний туризм, як перспективний різновид туристичних подорожей [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:  
<https://works.doklad.ru/view/NjCynWRmX2I/2.html>.

21. Винний туризм: де пити вино в Європі [Електронний ресурс] // momondo. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.momondo.ua/discover/de-pyty-vyno-v-evropi>.

22. Корнілова Н. В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму [Електронний ресурс] / Н. В. Корнілова // Агросвіт. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: [http://www.agrosvit.info/pdf/20\\_2018/4.pdf](http://www.agrosvit.info/pdf/20_2018/4.pdf).

23. Ґрунти України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://geografiamozil2.jimdofree.com>

24. Вікіпедія [Електронний ресурс] // wikipedia – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org>

25. «Смачні» пам'ятники України [Електронний ресурс] // ZIK – Режим доступу до ресурсу: [https://zik.ua/news/2016/08/31/smachni\\_pamyatnyky\\_ukrainy\\_822932](https://zik.ua/news/2016/08/31/smachni_pamyatnyky_ukrainy_822932).

26. Їжа назавжди: "смачні" музеї та пам'ятки України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://tutkatamka.com.ua/tvorchist/mistectvo/%D1%97zha-nazavzhdi-smachni-muze%D1%97-i-pamyatniki-ukra%D1%97ni>.

27. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.

28. Бутенко О. П. Стан ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс] / О. П. Бутенко // Економіка підприємства – Режим доступу до ресурсу: <https://cyberleninka.ru/article/n/stan-restorannogo-gospodarstva-ukrayini-ta-perspektivi-yogo-rozvitku/viewer>.

29. Карпатська національна кухня, страви, смаки, традиції [Електронний ресурс] // adawaiss – Режим доступу до ресурсу: <http://karpaty-ua.org.ua/karpatska-nacionalna-kuhnya.html>.

30. Гастроподорожі з Дмитром Борисовим: Поділля [Електронний ресурс] // Zruchni.Travel – Режим доступу до ресурсу: <https://zruchno.travel/News/New/3709?lang=ua>.

31. Традиційні страви полтавської кухні [Електронний ресурс] // Студопедія – Режим доступу до ресурсу: [https://studopedia.su/5\\_27599\\_traditsiyni-stravi-poltavskoi-kuhni.html](https://studopedia.su/5_27599_traditsiyni-stravi-poltavskoi-kuhni.html).

32. Запорізька кухня прикрасить стіл і придасться в поході [Електронний ресурс] // Укрінфо. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-regions/2360992-zaporizka-kuhna-prikrasit-stil-i-virucit-v-pohodi-ros.html>.

33. Кухня Центральної України [Електронний ресурс] // Українська кухня – Режим доступу до ресурсу: [http://oblrada.rv.ua/documents/938.%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B5-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE-7-min\\_compressed.pdf](http://oblrada.rv.ua/documents/938.%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B5-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE-7-min_compressed.pdf).

34. Перший Фестиваль Здорової Їжі "Best Food Fest" [Електронний ресурс] // organig.ua – Режим доступу до ресурсу: <http://organic.ua/uk/events/ukevents/1617-pershij-festyval-zdorovoi-izhi>.

35. Lviv Coffee Festival 2018 - На каву до Львова [Електронний ресурс] // doroga.ua – Режим доступу до ресурсу: <http://www.doroga.ua/Pages/Events.aspx?EventID=549>.

36. Праздник шоколада во Львові 2020: детальное описание события [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://hotel-edem.lviv.ua/ru/prazdnik-shokolada-vo-lvove/>

37. Фестиваль "Полтавская галушка" [Електронний ресурс] // doroga.ua – Режим доступу до ресурсу: <http://www.doroga.ua/Pages/Events.aspx?EventID=914>.

38. XI Міжнародний фестиваль дерунів в Коростені <https://moemisto.ua/zt/h-mizhnarodniy-festival-deruniv-v-korosteni-108304.ht>

ml [Електронний ресурс] // Мое Misto.ua – Режим доступу до ресурсу: <https://moemisto.ua/zt/h-mizhnarodniy-festival-deruniv-v-korosteni-108304.html>.

39. Фестиваль пива "Октоберфест.Знову в небо!" [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: [https://ye.ua/afisha/poster/23\\_Festival\\_piva\\_Oktoberfest\\_Znovu\\_v\\_nebo](https://ye.ua/afisha/poster/23_Festival_piva_Oktoberfest_Znovu_v_nebo).

40. Центр культури вина SHABO [Електронний ресурс] // Agroportal – Режим доступу до ресурсу: <http://agroportal.ua/multimedia/tsentr-kultury-vina-shabo/>.

41. Топ-10 місць для винного туризму в Україні [Електронний ресурс] // Вокруг света – Режим доступу до ресурсу: <https://vokrugsveta.ua/food/top-10-mists-dlya-vinnogo-turizmu-v-ukrayini-30-10-2017>.

42. Сто років тому вперед [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://100rokiv.com.ua/>.

43. Марценюк Л. В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні [Електронний ресурс] / Л. В. Марценюк // Дніпропетровський національний університет залізничного транспорту імені академіка В. Лазаряна – Режим доступу до ресурсу: <http://eadnurt.diit.edu.ua/bitstream/123456789/8893/1/Martsenyuk.pdf>.

44. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні [Електронний ресурс] / Д. І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/basjuk3.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm).

45. Конішева Н. Й. Удосконалення системи підготовки та підвищення кваліфікації кадрів сфери туризму та курортів [Електронний ресурс] / Н. Й. Конішева // Вісник ДІТБ. – 2011. – Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/konischeva5.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/konischeva5.htm).

46. Дрокіна Н. І. Перспективи розвитку туристичної інфраструктури Донецького регіону [Електронний ресурс] / Н. І. Дрокіна //

Вісник ДІТБ. – 2013. – Режим доступу до ресурсу: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/drokina.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/drokina.htm).

47. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України [Електронний ресурс] / А. М. Расулова // Економічна наука. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: [http://www.economy.in.ua/pdf/5\\_2015/18.pdf](http://www.economy.in.ua/pdf/5_2015/18.pdf).

48. Дубенський замок [Електронний ресурс] // GC groups | Ukraine marketing agency. – 2014. – Режим доступу до ресурсу: <https://zamokdubno.com.ua/>

49. Тараканівський форт [Електронний ресурс] // Рівне туристичне – Режим доступу до ресурсу: <https://rivne.travel/ua/tour-object/3-tarakanivskiy-fort>.

50. "Овеча терапія" та "Зелені кеди": історія успіху Волинських фермерів [Електронний ресурс] // Таблоїд Волині. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: <https://volyn.tabloyid.com/privatnezhittia/vivtsi-kucheriavi>

51. Рівненчанин вкладає хворих у ліжко з бджолами [Електронний ресурс] // газета "ОГО". – 2013. – Режим доступу до ресурсу: <http://ogo.ua/articles/view/2013-08-17/42282.html>.

52. Тунель кохання [Електронний ресурс] // Рівненщина туристична – Режим доступу до ресурсу: <https://rivne.travel/ua/tour-object/53-tunel-kohannya>.

53. Рівень [Електронний ресурс] // Рівненський пивоварний завод – Режим доступу до ресурсу: <http://www.riven.com.ua/>.

54. Музей бурштину [Електронний ресурс] // Рівненщина туристична – Режим доступу до ресурсу: <https://rivne.travel/ua/tour-object/88-muzey-burshtinu>.

55. Дубровицький мацик [Електронний ресурс] // Новий медіа простір – Режим доступу до ресурсу: <https://list.in.ua/188521>.



56. Пригощайся [Електронний ресурс] // Гощанський завод продтоварів – Режим доступу до ресурсу: <https://gzpt.com.ua/>.

57. Гощанський парк [Електронний ресурс] // Енциклопедія сучасної України. – 2006. – Режим доступу до ресурсу: [http://esu.com.ua/search\\_articles.php?id=31667](http://esu.com.ua/search_articles.php?id=31667).

## ДОДАТКИ

### Додаток А

Емілія Левьцька "Русская пекарня" Львів, 1906. Один із типових для того часу спосіб писання слова "руський", тобто такий, що походить чи належить до "Галицької Руси"

— XII —	— XIII —
<b>X. Дробь.</b>	стор.
188 Капауць печений . . . . .	59
189 " начинаний . . . . .	59
190 " съ смитановъ . . . . .	60
191 Курата печенй . . . . .	60
192 " начинаний . . . . .	60
193 " душевой . . . . .	61
194 " смаженй . . . . .	61
195 Потравка въ курать . . . . .	62
196 Курата въ наприкову . . . . .	62
197 Куры въ сосомъ . . . . .	62
198 Индикъ печеный начинаний . . . . .	63
199 Паитарки печенй . . . . .	63
200 Качен печенй . . . . .	63
201 Гуска печена . . . . .	64
202 Потравка съ гусей або качокъ . . . . .	65
203 Голубць печенй, начинаний . . . . .	65
<b>XI. Дичина.</b>	
204 Байцованье . . . . .	66
205 Запцъ печеный . . . . .	67
206 " въ сосъ . . . . .	67
207 " съ наприковъ . . . . .	68
208 Котлеты въ зацца . . . . .	68
209 Потравка въ зацца . . . . .	68
210 Саринна . . . . .	69
211 Саринна душева . . . . .	69
212 Котлеты въ сарны . . . . .	69
213 Печеня въ дика . . . . .	69
214 Куропатвы печенй . . . . .	70
215 Дики качен печенй . . . . .	70
<b>XII. Рыбы и раки.</b>	
216 Карпъ на румано . . . . .	70
217 " душевой . . . . .	71
218 " шарый . . . . .	72
219 " маринований . . . . .	72
220 " начинаний . . . . .	72
221 Щупакъ смаженый . . . . .	73
222 " бязый . . . . .	73
223 " съ сердехами . . . . .	73
224 " въ начинани . . . . .	73
225 " начинаний . . . . .	74
226 " душевой . . . . .	74
227 " маринований . . . . .	75
228 Линь смаженый . . . . .	75
229 Зъ липа студенець . . . . .	75
230 Рыба по жидбвски начинана . . . . .	76
231 " жидбвска парона . . . . .	76
232 Раки по просту . . . . .	76
233 " съ смитановъ . . . . .	77
<b>XIII. Салаты.</b>	
234 Салата въ головкахъ . . . . .	77
235 " парена . . . . .	77
236 " въ огирбовъ (мизерія) . . . . .	77
237 " тимова . . . . .	78
238 " въ псалницъ яринъ . . . . .	78
239 " въ ессолъ . . . . .	78

цукру, 6 цѣлыхъ яицъ и 6 желтковъ, та жолотевонь все перемѣшай. Потому перецѣди той пѣннѣ въ еорну масломъ вымашеку и положи на  $\frac{1}{2}$  годъ въ вѣдлу печь. Вытягнувши, клади на лѣдъ, чтобы зъязбло, выпни на полумисочѣ, уברי конентурами, тѣсточками и на стѣлѣ. —

#### 528. Молочно чекандовѣ.

Розгрѣй въ ронделѣку 28 дѣл. тертой чеканды, додай 14 дѣл. цукру,  $\frac{1}{2}$  лятра горячей, и солодкои смитани, перемѣшай добро, ибѣй 6 цѣлыхъ яицъ и 6 желтковъ, а дальше, якъ выше.

#### 529. Оршада.

Толчи въ мортѣри янгалды, заливаючи молокомъ, додай до возѣ воды або молока, цукру, и перемѣшай, а въ вѣдлу перецѣди черезъ сѣрвету и въ бутелани.

#### 530. Амоняда.

1 лятра воды 42 дѣл. або и бѣльше на цитринахъ поретертого цукру, ивъ 6 цитринъ совъ и трохи вина; все то перецѣди черезъ густу хустку.

### XIX. КОМПОТЫ.

Компоти суть двоного рода: або такіи которіи дають ся до стравъ заразъ по прилагодженю: або такіи, которіи захопують ся въ слонкахъ на пѣднѣйше даваннѣ, а называють ся также: консервы. Першого рода компоти прилагоджують ся такъ:

#### 531. Компотъ зъ яблкъ.

Оббери винкии яблѣка, перецрай на двоѣ, а якъ бѣльше, на четверо, помокравай зернѣта, и положи въ студену воду, чтобы трохи поочерѣли. Потому спуснай ихъ въ кипячу воду въ ронделѣ, нагрѣй и вари. Зваревши выкладай на сито, чтобы добро зъ воды стекли. Тымчасомъ завари сыропъ зъ цукру и воды, въ котрой яблѣка варилися, додай: цинамону, себрыи цитринономъ въ кандалахъ и совъ зъ  $\frac{1}{2}$  цитрина. Теперь складай яблѣка въ компотничку, залей выстуженнымъ сыропомъ и на стѣлѣ. Маленькии яблѣчка не потребуешь прати.

#### 532. Компотъ зъ грушкѣ.

Грушки оббрати, поцрайти на четверо, помократи зернѣта, зварити въ водѣ на мягко, и на ситѣ залейти студеною водою. Якъ вода добро стече, уложи грушки въ компотничку и залей сыропомъ якъ до яблѣкъ прилагодженымъ.

#### 533. Компотъ зъ свѣжихъ сливокъ.

Надрѣжь кожду сливку ножомъ такъ, чтобы лишъ скорку перетати, и всѣ сливки сиусти въ горячу воду. Якъ зварять ся, збдри скорку зъ кождои, укладай на компотничку и залей сыропомъ. Такъ можешь робити компотъ зъ морель и бросенин, но вѣстия зъ нихъ выкидай.

#### 534. Компотъ зъ сушеныхъ сливокъ.

Выполочи зъ окропѣ сливки, и вари ихъ вѣдло додавши: цукоръ, цинамонъ и цитринову себрку.

**507. Тортъ на медѣ.**

$\frac{1}{2}$  лятры меду варити въ рондлі, а якъ зарум'янить ся и вышумѣ, дати 2 ложки муки, перемѣшати, щобы не было грудки, и отставити, щобы выстигло. Угорти густый люкоръ зъ цукру и 3 бѣлѣвъ, до него дати 100 волосныхъ орѣховъ меленыхъ, або дробно покраяныхъ, перемѣшати и влѣти медъ. Перемѣшавши, переложити въ форму, воскомъ помазану и оплатками выложеноу.

**508. Тортъ галицій.**

56 дк. масла, 56 дк. цукру, 84 дк. муки, сибрку цитринову, цинамонъ, гвоздичи, 2 желти, все на стѣлницю вымѣсити на достъ густе тѣсто. Розвалкуй на грубсть палца, зроби 2 — 3 тортъ, уложи въ форму на помазанной переръ и на  $\frac{1}{4}$  години въ вѣдну печь. Вытагнувши, перекладай чимъ хочеш, пожуруй и еще въ печь, щобы присохъ.

**509. Тортъ не-тортъ.**

Въ видѣ торта наложи на оплати масу миндаю на палець грубо, и въ печь. Тымчасомъ дай въ рондлець 21 дк. цукру, залей водою, помаранчеву сибрку всыпъ тамъ, и вари, поки цукоръ не значно ся вѣднѣти. Вытагай тортъ зъ печи, а якъ выстудитъ ся, залей сырцомъ, и еще въ печь, щобы галзура присхла.

**510. Нугать.**

Покраяти и высушити въ печи  $\frac{1}{2}$  кл. орѣховъ волосныхъ и  $\frac{1}{2}$  кл. миндалявъ солоднихъ. Зробити

густый сырць зъ 36 дк. цукру, а особливо заварити  $\frac{1}{2}$  кл. меду и влѣти въ сырць. Убити пѣну зъ 15 бѣлѣвъ, и води буде добре густь вливати по трохи горячій цукоръ съ медомъ, поставити съ рондлемъ на вѣдномъ огни и мѣшати уважаючи, щобы маса не праченилася до дна и бокѣвъ, вемнати трохи ванилин, и варити такъ двѣ години все мѣшаючи, поки маса не згустье, и приваймай о половину не зменшитъ ся. Тогда дай тамъ миндалъ съ орѣхами, перемѣшай, выкладай на палець грубо на оплати, приврай ними, а якъ выстигнетъ, край.

**511. Нугать инымъ способомъ.**

1 кл. 12 дк. цукру и вода; зроби сырць, до него дати 56 дк. меду, перемѣшувати и варити, зъ 8 бѣлѣвъ пѣна, и снова варити и мѣшати поки маса не згустье. Въ вѣдну вемнати тамъ 1 кл. 12 дк. покраяныхъ а высушенныхъ орѣховъ и ванилин, добре перемѣшати, а якъ выстигне, на оплати.

**512. Тортъ зъ французского тѣста.**

Розгачай французско тѣсто на грубсть палца, шырой 2 тортъ; зъ выкраякъ шырой въ около одного торта на верхи обвадну, а въ серединѣ всѣбной краты, а другій нехай зинить ся гладкѣй, оба помасти яйцомъ и въ горячу печь. Вытагнувши, наложи гладкѣй тортъ чимъ хочеш, пожуруй, приврай другимъ, а межѣ краты наложи конентуры.

## ДОДАТОКЪ.

Въ переконаннѣ, що молодимъ господамъ адлявлять не маку прислугу, при лядимъ торжествѣ родинимъ, подають ту еще вворець богатыхъ обѣдѣвъ, сѣдланъ и вечеръ, а такожъ гдекотри уваги о прикрашеннѣ стола, подаваннѣ потравъ, вина и т. п.

Обѣдъ устанывъ ся звычайно вадожъ або вездѣ комнаты, а коли больше число особъ, въ поджову. По закрытнѣ стола краснымъ толпимъ ваетблзникомъ, котрого концы досягають майже землѣ, поставити въ середнѣй катиню въ свѣжыхъ цвѣтѣвъ, або тортъ въ пірамідю по бовахъ кошѣ въ оловцяхъ, въ вдвовѣднхъ вддстунхъ лимонъ, дальше зновъ цвѣты, — въ бокахъ

застава въ десеромъ, компоты, салата — елшки въ водю — такожъ одеть и олина; блеще накрыта вино, обляничка въ солю и перцѣмъ. Въ берету стола для каждой особы кладѣ ся мѣлкой тарѣль, а на тарелю красно уложена сервета въ хлѣбомъ. По правѣй сторонѣ каждого тареза, на подставнѣй виделець, ножъ и ложка. Перѣз ножымъ накрыветъ кейшока и шезанка, а въ поперець положена мала ложочка. Въ кѣнци передъ кожымъ накрыветъ стилиа си крѣсло. Перше мѣсце знаходить ся звычайно въ середнѣй стола, передъ найкрасною заставою. Водѣ того мѣстца розночиная ся обшомена потравъ, котри звычайно одиочасно на двохъ полумискахъ подають ся, одна слута обшошити въ праву сторону, другѣй въ лѣву, крѣмъ того подають ся сосы, салата, компоты. По зснѣ тарелѣвъ, ножѣвъ и вадельницѣвъ, подае ся слѣдуюча потрава въ тѣмъ самѣмъ порядку. По выданнѣ всѣхъ потравъ подае си десертъ. По обѣдѣ подае си въ малыхъ вѣлжаночкахъ черна кава або чай.



**Івано-Франківська обласна  
організація Співки  
сприяння розвитку сільського  
зеленого туризму в Україні**



*Неприбуткова громадська організація*

76000 вул. Галицька, 67/1 м. Івано-Франківськ тел. (050) 373-05-01  
e-mail: [vgt7@i.ua](mailto:vgt7@i.ua)

**РЕЦЕНЗІЯ**

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

Дубницької Христини Андріївни

Рецензент: заступник голови правління Озарко Олег Михайлович

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

На основі широкого спектру джерел студенткою проведено достатньо ґрунтовний аналіз щодо переваг та можливостей використання елементів гастрономічного туризму для покращення ефективності роботи підприємств готельно - ресторанної галузі в Івано-Франківській області та Карпатському туристичному регіоні України.

Сформовані за результатами дослідження пропозиції та рекомендації можуть бути використані в реальній господарській діяльності підприємств туристичного та готельно – ресторанного бізнесу.

Загалом зміст кваліфікаційної роботи послідовний та логічний з аргументованими фактами та пропозиціями.

Отже, кваліфікаційна робота студентки Дубницької Христини Андріївни при умові успішного захисту заслуговує на оцінку «відмінно»

**Заступник голови правління**

**«04» червня 2024 р.**



**Олег ОЗАРКО**

## Відгук

на кваліфікаційну роботу

«Гастрономічна спадщина Івано-Франківщини як фактор розвитку туризму в регіоні»

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

Дубницької Христини Андріївни

(ППІ студента)

Об'єктом дослідження є гастрономічна спадщина Івано-Франківської області та її вплив на поступальний розвиток туризму у регіоні.

Предметом – аспекти використання різноманітних підходів до промоції туристичної привабливості регіону шляхом використання традицій гастрономії Прикарпаття.

Студенткою проведено на основі широкого спектру джерел достатньо ґрунтовний аналіз щодо переваг та можливостей використання елементів гастрономічного туризму для покращення ефективності роботи підприємств готельно - ресторанної галузі.

У роботі використано достатню кількість методів дослідження, як сучасних, так і історичних джерел, висвітлено стан дослідження даного питання вітчизняними та закордонними вченими.

Матеріали роботи викладені у науковому стилі, доступною мовою, стисло та правильно. Оформлення кваліфікаційної роботи відповідає стандартам та вимогам, що поставлені перед кваліфікаційною роботою.

Календарний план виконання роботи виконано вчасно. Кваліфікаційна робота студентки Дубницької Христини Андріївни допущена до захисту.

Студентка



Христина ДУБНИЦЬКА

Науковий керівник



Павло ГОРШЕВСЬКИЙ

«03» червня 2024 р.



## метадані

Заголовок

**Гастрономічна спадщина Івано-Франківщини, як фактор розвитку туризму в регіоні**

Автор

**Дубницька Х.**

Науковий керівник / Експерт

**Павло Горішевський**

підрозділ

**King Danylo University**

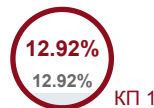
## Тривога

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

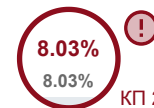
Заміна букв		1
Інтервали		0
Мікропробіли		49
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		89

## Обсяг знайдених подібностей

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

**25**

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

**9655**

Кількість слів

**79110**

Кількість символів

## Подібності за списком джерел

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

### 10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	<a href="http://www.namvk.if.ua/ref_doc/80829">http://www.namvk.if.ua/ref_doc/80829</a>	501	5.19 %
2	СИРНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ 12/8/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	43	0.45 %
3	Кулінарна спадщина населення Карпатського туристичного регіону України 6/20/2023 King Danylo University (King Danylo University)	40	0.41 %
4	<a href="https://www.istpravda.com.ua/columns/6113829858531/">https://www.istpravda.com.ua/columns/6113829858531/</a>	32	0.33 %



5	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm</a>	32	0.33 %
6	<a href="https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2023-04/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B8_%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0_071_%D0%A4%D1%96%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BA.pdf">https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2023-04/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B8_%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0_071_%D0%A4%D1%96%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BA.pdf</a>	27	0.28 %
7	<a href="https://www.istpravda.com.ua/columns/6113829858531/">https://www.istpravda.com.ua/columns/6113829858531/</a>	25	0.26 %
8	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm</a>	25	0.26 %
9	СИРНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ 12/8/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	25	0.26 %
10	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm</a>	25	0.26 %

### з бази даних RefBooks (0.00 %)

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

### з домашньої бази даних (1.63 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Кулінарна спадщина населення Карпатського туристичного регіону України 6/20/2023 King Danylo University (King Danylo University)	106 (6)	1.10 %
2	Технологія організації гастрономічних турів на прикладі Івано-Франківської області 1/23/2024 King Danylo University (King Danylo University)	51 (6)	0.53 %

### з програми обміну базами даних (1.42 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	СИРНИЙ ТУРИЗМ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ГАСТРОТУРИЗМУ ЗАХІДНОЇ УКРАЇНИ 12/8/2022 The Ivan Franko National University (Географічний факультет)	80 (3)	0.83 %
2	Журавчак УТз-61.docx 11/28/2022 V. N. Karazin Kharkiv National University (KKNU) (Міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу - кафедра туристичного бізнесу та країнознавства)	33 (3)	0.34 %
3	Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні 5/30/2023 Kharkiv National University of Economics named after S.Kuznets (KNUE) (KNUE)	14 (1)	0.15 %
4	Магістерська Шевчик.docx 12/5/2023 Zhytomyr Ivan Franko State University (ZIFSU)	10 (1)	0.10 %

### з Інтернету (9.87 %)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-------------	--

1	<a href="http://www.namvk.if.ua/ref_doc/80829">http://www.namvk.if.ua/ref_doc/80829</a>	514 (3)	5.32 %
2	<a href="https://www.istpravda.com.ua/columns/6113829858531/">https://www.istpravda.com.ua/columns/6113829858531/</a>	214 (16)	2.22 %
3	<a href="https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm">https://tourlib.net/statti_ukr/pidgirna.htm</a>	137 (8)	1.42 %
4	<a href="https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2023-04/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B8_%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0_071_%D0%A4%D1%96%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BA.pdf">https://ukd.edu.ua/sites/default/files/2023-04/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96%20%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7%D1%96%D0%B2%D0%BA%D0%B8_%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0_071_%D0%A4%D1%96%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BA.pdf</a>	39 (2)	0.40 %
5	<a href="http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/7307/1/zb_conf_14-05-2019.pdf">http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/7307/1/zb_conf_14-05-2019.pdf</a>	39 (7)	0.40 %
6	<a href="http://www.namvk.if.ua/ref_prdoc/2481">http://www.namvk.if.ua/ref_prdoc/2481</a>	10 (1)	0.10 %

## Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

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

### ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ

#### «УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»

#### Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи **КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА для здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти на тему** «Гастрономічна спадщина Івано-Франківщини, як фактор розвитку туризму в регіоні»

за освітньо-професійною програмою «Менеджмент готельно-ресторанної справи спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Студентки 4 курсу, групи ГРСз-20 -1 Дубницькох Христии Андріївної (прізвище, ім'я, по батькові)  
Керівник Горішевський П.А.

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

#### Національна шкала

Кількість балів оцінка: ЕСТ: 5

Члени комісії (підпис) (прізвище та ініціали) (підпис) (прізвище та ініціали) (підпис) (прізвище та ініціали) (підпис) (прізвище та ініціали) (підпис) (прізвище та ініціали)

Івано-Франківськ - 2024

### ВСТУП

#### РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ТА ТУРИЗМУ

- 1.1. Означення та характеристики гастрономічної спадщини
- 1.2. Взаємозв'язок гастрономічної спадщини та туризму
- 1.3. Світовий та національний досвід використання гастрономічної спадщини у туризмі

Висновки до першого розділу

#### РОЗДІЛ 2: АНАЛІЗ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ ІВАНО-ФРАНКІВЩИНИ

- 2.1 Історичний огляд кулінарних традицій регіону
- 2.2 Основні страви та продукти гастрономічної спадщини
- 2.3 Гастрономічні туристичні маршрути

Висновки до другого розділу

#### РОЗДІЛ 3: ВПЛИВ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ НА РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

- 3.1 Аналіз сучасного стану туристичної інфраструктури
- 3.2 Визначення потенційних переваг та можливостей розвитку
- 3.3 Рекомендації щодо вдосконалення та просування

Висновки до третього розділу

### ВИСНОВКИ

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

#### ДОДАТКИ

### ВСТУП

Гастрономічна спадщина є важливим аспектом культурного та туристичного обліку багатьох регіонів світу. Їжа не лише задовольняє фізіологічні потреби людини, але й відображає культурні, історичні та соціальні аспекти суспільства. Завдяки розвитку гастрономічного