**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**бакалавра**

На тему: «Сучасний стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні»

«Current state and prospects of gastronomic tourism development in Ukraine»

Виконала: студентка 4 курсу, групи 6.2410-з

Спеціальності 241 готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»

Воробець Вероніка Михайлівна

Керівник: кан. пед. наук, доцент Люта Д.А.

Рецензент:

Запоріжжя – 2024

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Ступінь вищої освіти бакалавр

Спеціальність 241 готельно-ресторанна справа

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

**Завідувач кафедри туризму та**

**готельно-ресторанної справи**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. В. Маковецька

 (підпис)

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 року

**ЗАВДАННЯ**

**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Воробець Вероніки Михайлівни**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(прізвище, ім’я, по-батькові)

1. Тема роботи: «Сучасний стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні», керівник роботи Люта Д.А. доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, к.п.н., затверджена наказом ЗНУ від «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року № \_\_\_\_\_.

2. Строк подання студентом роботи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року.

3.Вихідні дані до роботи. Розвиток гастрономічного туризму укріплює економіку України та збільшує її привабливість на міжнародному рівні через унікальну кулінарію. Вивчення цього напрямку важливе для створення стратегій, які відкриють Україні нові шляхи на світовий туристичний ринок.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

1) Визначити теоретичні засади гастрономічного туризму.

2) Охарактеризувати сучасний стан гастрономічного туризму в Україні.

3) Проаналізувати перспективні шляхи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень): 6 додатків, 60 літературних посилань.

6. Консультанти роботи:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Розділ | Консультант | Підпис, дата |
|  |  | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Розділ 1 | Люта Д.А. |  |  |
| Розділ 2 | Люта Д.А. |  |  |
| Розділ 3 | Люта Д.А. |  |  |

7. Дата видачі завдання «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
| 1. | Вступ. Вивчення проблеми, опрацювання джерел та публікацій. | Вересень 2023 р. | *виконано* |
| 2. | Написання першого розділу | Листопад 2023 р. | *виконано* |
| 3. | Написання другого розділу | Грудень 2023 р. | *виконано* |
| 4. | Написання третього розділу | Лютий 2024 р. | *виконано* |
| 5. | Написання висновків, комп’ютерний набір роботи  | Березень 2024 р. | *виконано* |
| 6. | Попередній захист кваліфікаційної роботи на кафедрі | Квітень 2024 р. | *виконано* |

**Студент**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.М. Воробець

 (підпис) П.І.Б.

**Керівник роботи (проекту)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д. А. Люта

 (підпис) П.І.Б.

**Нормоконтроль пройдено**

**Нормоконтролер** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А. Криволапов

 (підпис) П.І.Б.

**РЕФЕРАТ**

Кваліфікаційна робота – 61 сторінка, 6 додатків, 60 літературних посилань.

Мета – дослідження сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм в Україні.

Предмет дослідження – перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Методи дослідження: теоретичний аналіз літературних джерел, історичний метод, описовий метод, порівняльний метод, методи статистичного й економічного аналізу.

Основна частина роботи присвячена дослідженню сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні. Вивченню гастрономічного туризму у Україні як великого нереалізованого потенціалу, що може сприяти економічному зростанню та міжнародному визнанню країни через її унікальну кухню та культурне розмаїття.

ТУРИЗМ, ГАСТРОНОМІЧНІ ЗОНИ, ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, РОЗВИТОК ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ.

**ABSTRACT**

Qualification work – 61 pages, 6 appendices, 60 literary references.

The goal is to study the current state and prospects for the development of gastronomic tourism in Ukraine.

The object of the study is gastronomic tourism in Ukraine.

The subject of the study is the prospects for the development of gastronomic tourism in Ukraine.

Research methods: theoretical analysis of literary sources, historical method, descriptive method, comparative method, methods of statistical and economic analysis.

The main part of the work is devoted to the study of the current state and prospects for the development of gastronomic tourism in Ukraine. The study of gastronomic tourism in Ukraine as a great unrealized potential that can contribute to economic growth and international recognition of the country through its unique cuisine and cultural diversity.

TOURISM, GASTRONOMY ZONES, GASTRONOMY TOURISM, DEVELOPMENT OF THE TOURIST SPHERE.

# **ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ ТА ТЕРМІНІВ**

р. – рік;

ст. – століття;

т.і. – та інше;

грн. – гривня;

% – відсоток.

**ЗМІСТ**

Вступ……………………………………………………………………………….8

РОЗДІЛ 1. ТЕОРИТИЧНІ ЗАСАДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ…………………………….……….…………………………………11

1.1. Поняття та сутність гастрономічного туризму.………………………...…11

1.2. Історія розвитку та класифікація гастрономічного туризму……………..17

1.3. Основні центри та дестинації гастрономічного туризму у світі…………22

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНОГО СТАНУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ……………………………………………..……………24

2.1. Мета та завдання дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні…………………………………………………….…………...……….24

2.2. Методи дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні….………………………………………………….……….……...……..24

2.3. Організація дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні………………………………………………………..…………..……....24

2.3.1. Аналіз ресурсного потенціалу України для розвитку гастрономічного туризму...................................................................................................................25

РОЗДІЛ 3. ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ…......................................................................................31

3.1. Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні………………...31

3.2. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні…………..…35

3.3. Розробка іноваційного гастрономічного туру…………………………….40

Висновки…………………….…………………………………………………...44

Перелік посилань………………………………………………………………...46

Додатки…………………………………………………………………………...51

**ВСТУП**

У сучасному світі туристична індустрія відіграє непересічну роль у формуванні економічного благополуччя та культурного обміну між країнами та народами. Розвиток туризму не лише сприяє зростанню національних економік, але й відкриває нові горизонти для міжкультурної комунікації, збагачення духовного світу особистості, а також збереження та примноження культурної спадщини. Однією з найбільш перспективних та динамічно розвиваючихся галузей туризму є гастрономічний туризм, який в останні роки набуває все більшої популярності та визнання в усьому світі.

Гастрономічний туризм являє собою унікальне поєднання кулінарного мистецтва та подорожей, пропонуючи туристам не лише насолоджуватися місцевими делікатесами, а й глибше занурюватися в культуру та традиції регіону. Ця форма туризму стає важливим інструментом культурного обміну та економічного розвитку, дозволяючи малим і середнім підприємствам розкривати свій потенціал та просувати місцеві продукти на міжнародний ринок.

Незважаючи на значний потенціал та очевидні переваги, гастрономічний туризм в Україні залишається недостатньо розвиненим та вивченим. В контексті глобальних викликів, таких як пандемія COVID-19 та інші кризові явища, туристична галузь зазнала значних втрат, що вимагає відновлення та адаптації до нових умов існування. У цьому контексті гастрономічний туризм може відіграти ключову роль у пожвавленні туристичного сектору України, сприяючи економічному відновленню та соціально-культурному розвитку країни.

Розглядаючи тему гастрономічного туризму, робота наголошує на важливості інтеграції кулінарної культури України у світовий туристичний простір як засобу культурної ідентифікації та збереження унікальності української гастрономії. Особлива увага приділяється аналізу ресурсного потенціалу України для розвитку цього виду туризму, визначенню основних напрямків та стратегій популяризації гастрономічних традицій, а також розробці іноваційних продуктів гастрономічного туризму, що відповідають сучасним світовим тенденціям та вимогам туристів.

Акцентуючи на унікальності української кулінарної традиції та гастрономічного різноманіття, робота підкреслює необхідність збереження та розвитку автентичних рецептур та кулінарних практик, що є частиною культурної спадщини України. Висвітлюючи важливість гастрономічного туризму для економічного та культурного розвитку країни, дослідження спонукає до активізації зусиль усіх зацікавлених сторін у напрямку створення інтегрованого та сталого туристичного продукту.

Ця кваліфікаційна робота є своєчасним та значущим дослідженням, що відображає актуальний стан гастрономічного туризму в Україні, аналізує його потенціал та виклики, а також окреслює шляхи розвитку цього напрямку туризму в умовах сучасних глобальних та місцевих викликів. Робота має на меті не лише збагачення теоретичної бази з даної тематики, але й внесення практичного вкладу в розвиток гастрономічного туризму, що може стати вагомим фактором соціально-економічного прогресу в Україні. Робота надає важливий вклад у розуміння значення гастрономічного туризму як інструменту підвищення привабливості України на міжнародній арені та сприяння економічному зростанню країни.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм в Україні.

Предмет дослідження – перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

**РОЗДІЛ 1.**

**ТЕОРИТИЧНІ ЗАСАДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ**

1.1 Поняття та сутність гастрономічного туризму

Слово «гастрономія» має грецьке походження, воно складається з двох слів, а саме «gastro», що означає шлунок та «gnomos» – закон. Загалом, гастрономія – це наука, яка вивчає зв'язок між культурою та харчуванням.

Харчування в сучасному світі перетворюється на більше, ніж просто задоволення фізіологічних потреб. За розвитку харчової індустрії стоїть не лише необхідність харчування, а й прагнення знайти відпочинок у споживанні їжі. Нові реалії життя вимагають від людей ефективного використання часу, що призводить до зростаючої популярності харчування поза домом. Вплив туризму на розширення сфери харчової діяльності є очевидним, оскільки приблизно третина, а саме 30 %, витрат під час подорожі припадає на харчування. Ці чинники зумовили виникнення такого поняття як «гастрономічний туризм» [1].

Гастрономічний туризм є релятивно новим явищем, яке почало активно вивчатися починаючи з 1998 року, коли вперше було введено термін «кулінарний туризм». Е. Вульф вважається одним з перших дослідників цього виду туризму. У 2003 році він заснував Всесвітню асоціацію гастрономічного туризму, яка й донині є ключовою організацією у цій сфері. В Україні також існує схожа асоціація, спрямована на розвиток гастрономічного туризму, яка носить назву «Асоціація сприяння розвитку винного та гастрономічного туризму». Вона була створена у 2013 році на базі Національного університету харчових технологій [2].

Гастрономічний туризм є одним з провідних сегментів туристичної галузі, який тісно взаємодіє з бізнес-туризмом. Під час корпоративних подорожей туристи не лише відвідують різні підприємства, але й відвідують відомі кафе, бари та ресторани з метою вивчення гастрономічних традицій нового місця. Події або фестивальні тури, в свою чергу, спрямовані на участь у конкретних заходах, пов'язаних з приготуванням або споживанням їжі, зокрема гастрономічними фестивалями, де учасники мають можливість ознайомитися з характеристиками місцевої кухні шляхом її вивчення та спроб.

Теоретичні засади гастрономічного туризму визначаються комплексом понять, принципів та методів, що досліджують взаємозв'язок між гастрономічною культурою, туризмом та споживачами туристичних послуг. Основною метою теоретичних засад є розуміння ролі їжі як ключового елементу туристичного досвіду та визначення стратегій її використання для приваблення туристів та підвищення конкурентоспроможності туристичних дестинацій.

Сутність гастрономічного туризму полягає не лише в споживанні їжі, але й у зануренні в культурне та соціальне середовище, яке цю їжу створює та підтримує. Це означає, що гастрономічний туризм виходить за межі простого відвідування ресторанів, він також включає в себе вивчення історії, традицій, та технік приготування їжі, що розкривають культурні особливості регіону.

Гастрономічний туризм має значення не тільки для індивідуального туриста, але й для місцевих спільнот. Він сприяє збереженню кулінарної спадщини, підтримує місцеву економіку через розвиток малих підприємств, таких як ферми, місцеві ринки, ресторани та бари, а також допомагає у створенні позитивного іміджу регіону як туристичного напрямку [4].

Серед основних аспектів теоретичних засад гастрономічного туризму варто виокремити:

* розгляд традиційної їжі як частини культурної спадщини та ідентичності різних регіонів. Аналіз кулінарних традицій, інгредієнтів, приготування та подачі страв у контексті історії, етнічних та релігійних звичаїв;
* вивчення споживацьких уподобань, пошук нішевих ринків та розробка продуктів гастрономічного туризму, включаючи кулінарні екскурсії, фестивалі їжі та вин, дегустаційні заходи тощо;
* аналіз впливу гастрономічного туризму на місцеву економіку, зайнятість та розвиток малих підприємств. Вивчення ефектів стимулювання регіонального розвитку через розвиток гастрономічного туризму;
* врахування екологічних аспектів у виборі інгредієнтів, підтримання сталого виробництва та споживання їжі в рамках гастрономічного туризму;
* використання інформаційних технологій для просування гастрономічних продуктів та послуг, розробка мобільних додатків для туристів, які шукають унікальні кулінарні враження;
* вивчення ролі кухарів, офіціантів та інших працівників гастрономічної сфери у створенні неповторних туристичних вражень, підвищення їх професійних навичок та компетентності.

Гастрономічний туризм (рис 1.1) охоплює відвідування країн, регіонів, ресторанів, та інших місць, відомих за унікальними кулінарними традиціями чи продуктами. Цей вид туризму включає також освітні програми, виробництво харчових товарів, та гастрономічні заходи, спрямовані на поглиблення знань та досвіду в кулінарії. Важливість гастротуризму полягає в його універсальності та доступності для кожного регіону завдяки унікальному кулінарному розмаїттю, що не обмежене сезонністю і забезпечує цілорічну привабливість. Гастрономічний туризм підтримує місцеве виробництво і виступає як форма пізнавального туризму, розширюючи досвід через взаємодію з різними відчуттями, включаючи смак і запах. Відрізняється від інших видів туризму тим, що не спирається на традиційні маркетингові стратегії, такі як знижки або сезонні пропозиції [4].



Рис. 1.1. Переваги гастрономічного туризму [3]

Загальна мета теоретичних засад гастрономічного туризму полягає в розробці стратегій та методів, спрямованих на підвищення якості туристичного продукту, створення конкурентних переваг та забезпечення сталого розвитку туристичної галузі.

На сьогодні гастрономічний туризм розподіляють наступним чином: залежно від місця проведення подорожі (сільський або міський), на підставі конкретних продуктів чи напоїв (винний, пивний, сирний, шоколадний та інші), згідно з метою подорожі (культурно-пізнавальний, оздоровчий, гастрономічний), а також з огляду на специфіку подій (святковий, фестивальний).

Гастрономічний туризм, набираючи популярності у всьому світі, стає значущим явищем не лише на культурному та соціальному рівні, але й у соціально-економічному вимірі. Зростає інтерес до відвідування місць з відомими кулінарними традиціями, де можна познайомитися з новими кулінарними методами, дегустувати страви та дізнаватися про їхнє походження. Гастрономічний туризм сприяє обміну духовними та матеріальними цінностями між різними культурами, націями та державами. Ця форма туризму спрямована на вивчення кулінарних традицій території, регіону або країни. Об’єктами гастрономічного туризму можуть бути країни з унікальною кухнею, регіони з виробництвом специфічних продуктів, ресторани з оригінальною кухнею, організації, що просувають гастрономічний туризм, підприємства, які виробляють кулінарні продукти, та гастрономічні заходи, такі як фестивалі та ярмарки. Головними ознаками гастрономічного туризму є стійкість, якість, зв’язок і співпраця [5].

Незважаючи на те, що гастрономічний туризм існує протягом десятиліть, він почав визнаватись та систематично вивчатись як самостійний вид лише наприкінці минулого століття. У зв'язку з цим на туристичному ринку регулярно з'являються нові форми гастрономічних туристичних послуг. Гастрономічний тур не просто подорож, а комплекс заходів, спрямованих на дегустацію традиційних страв чи продуктів певної місцевості.

Варто зазначити, що в українській туризмології відсутнє однозначне термінологічне визначення гастрономічного туризму. Поширені різні терміни, такі як «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «гастрономічний туризм», «ресторанний туризм». Подібна розбіжність спостерігається і у закордонній літературі, де автори використовують терміни «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism».

Гастрономічний туризм, як інтегрована сфера дослідження, займається вивченням культурного, соціального та економічного впливу харчування на туристичні практики. Його визначення та сутність вимагають багатовимірного підходу, що включає аналіз кулінарних традицій, споживацькі уподобання, а також роль харчування в створенні унікальних туристичних досвідів.

Гастрономічний туризм, у найширшому сенсі, можна визначити як подорожі з метою досвіду та насолоди їжею та напоями, які вважаються особливими та унікальними для певного місця чи культури. Він включає в себе відвідування ресторанів, спеціалізованих їжевих фестивалів, ринків, а також участь у кулінарних майстер-класах. Елементи гастрономії включають, але не обмежуються, історією їжі, кулінарними техніками, інгредієнтами та способами приготування.

Гастрономічний туризм є важливим засобом збереження та просування культурної ідентичності через їжу. Кожен регіон має свої унікальні страви, які відображають історію, традиції, та соціально-економічний розвиток. Ці кулінарні традиції передаються з покоління в покоління, стаючи не лише способом приготування їжі, а й засобом збереження культурної спадщини.

Гастрономічний туризм сприяє безпосередньому знайомству туристів з місцевим населенням, їхнім побутом та звичаями через спільне приготування та споживання їжі. Це дозволяє туристам глибше зрозуміти культуру та історію регіону, а також сприяє культурному обміну між туристами та місцевим населенням.

Розвиток гастрономічного туризму має значний економічний вплив на регіон, сприяючи зростанню доходів місцевих підприємств. Це стосується не тільки ресторанного бізнесу, а й фермерів, виробників місцевих продуктів, організаторів фестивалів та інших заходів.

Гастрономічний туризм також звертає увагу на принципи сталого розвитку, вибір екологічно чистих продуктів, підтримку місцевого виробництва та зменшення вуглецевого сліду через короткі ланцюги постачання.

Інформаційні технології відіграють важливу роль у просуванні гастрономічного туризму, дозволяючи легко знайти інформацію про кулінарні майстер-класи, ресторани, фестивалі, та інші заходи. Соціальні медіа та блоги сприяють популяризації місцевих кулінарних традицій та приваблюють нових туристів.

Гастрономічний туризм відіграє ключову роль у збереженні культурної ідентичності та спадщини через їжу, сприяє економічному розвитку місцевих громад, підтримує стале споживання, а також забезпечує культурний обмін між народами. Це не просто спосіб дослідження різноманітності світової кухні, але й засіб для підвищення обізнаності про значення харчових традицій як невід'ємної частини культурної спадщини.

Гастрономічний туризм також стимулює інновації в кулінарній сфері, спонукаючи до створення нових страв та кулінарних технік, що відображають сучасні гастрономічні тенденції при одночасному збереженні традиційних методів приготування [4]. Важливою складовою успіху гастрономічного туризму є вміння адаптуватися до змінюваних уподобань туристів, зокрема, зростаючого інтересу до органічних продуктів, вегетаріанства, веганства, а також особливої уваги до продуктів без глютену чи лактози.

Виклики, які стоять перед гастрономічним туризмом, включають забезпечення доступності та інклюзивності, управління екологічним впливом, та гарантування, що місцеві громади відчувають пряму користь від розвитку туризму. Водночас, ця сфера пропонує значні можливості для розвитку, дозволяючи регіонам використовувати їх унікальні кулінарні особливості як засіб залучення туристів.

Зрештою, гастрономічний туризм є потужним інструментом соціально-економічного та культурного розвитку. Він сприяє не тільки економічному зростанню, але й зміцненню культурних зв'язків між народами, відкриваючи нові горизонти для взаєморозуміння та поваги до культурної різноманітності світу через спільне захоплення - любов до їжі.

1.2 Історія розвитку та класифікація гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм являє собою унікальну сферу туристичної індустрії, яка останніми роками набуває все більшої популярності та визнання. Даний напрямок, який спочатку формувався як неформальний інтерес путешественників до місцевої кухні та кулінарних традицій, трансформувався в самостійну галузь. Історично, відомі мандрівники та дослідники, такі як Марко Поло та Льюіс і Кларк, вже відігравали роль гастрономічних туристів, залишаючи записи про свої кулінарні відкриття. Середньовічні торговці, у свою чергу, розширювали гастрономічні горизонти, вивозячи додому екзотичні продукти, що сприяло формуванню вражень про відвідані країни [6].

Офіційне визнання гастрономічного туризму як окремого напряму датується 1998 роком, коли в США було введено термін «кулінарний туризм». З цього моменту, завдяки діяльності таких особистостей, як Л. Лонг та Ерік Вольф, а також заснуванню Міжнародної асоціації гастрономічного туризму, починається стрімкий розвиток цієї галузі. Це включало створення освітніх програм, наукових інститутів, а також практичних ініціатив, спрямованих на розвиток кулінарного туризму як на місцевому, так і на міжнародному рівнях.

Специфіка гастрономічного туризму полягає не лише у пізнанні місцевої кухні, але й у вивченні культури, традицій, а також сільськогосподарських і виробничих процесів, що супроводжують створення унікальних продуктів. Дослідження в цій області виокремлюють різноманітні напрямки, такі як винний, пивний, кавовий туризм, та інші спеціалізовані види, які підкреслюють важливість гастротуризму в розвитку місцевих економік та культур [2].

Гастрономічний туризм, що існує близько двох десятиліть, є одним із наймолодших напрямків туризму, історія розвитку якого представлена в таблиці (Додаток Б).

Перший етап – початок формування гастрономічного туризму, коли у 1998 році професор Л. Лонг із кафедри народної культури державного університету Bowling Green, Огайо, США, ввів термін “кулінарний туризм”, акцентуючи на знайомство з культурою через місцеві кулінарні традиції.

Другий етап – гастрономічний туризм набуває міжнародного значення з публікацією першої статті та книги Еріка Вульфа “Міжнародна організація кулінарного туризму”, що відкрило шлях для розширення даного виду туризму.

Третій етап – структуризація управління гастрономічним туризмом, який включав заснування Міжнародної асоціації кулінарного туризму Е. Вульфом у 2003 році. Основні положення асоціації відзначали культурну значимість національних кухонь, що підкреслювалося у її маніфесті.

Четвертий етап – перегляд і уточнення ключових термінів, де «кулінарний туризм» було замінено на «гастрономічний туризм» в 2012 році для більшої відповідності сприйняттю цього напряму серед потенційних туристів.

П'ятий етап – інтеграція гастрономічного туризму у світовий туристичний контекст, коли були створені спеціалізовані туристичні компанії, такі як «Gourmet on Tour» (США), «The International Kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія), що пропонували занурення у створення та освоєння кулінарних шедеврів [27].

Аналізуючи розвиток гастрономічного туризму (Додаток Б), можна констатувати, що цей напрямок не лише сприяє культурному обміну та взаєморозумінню між народами, але й відкриває нові економічні горизонти для регіонів, залучаючи інвестиції в гастроіндустрію та туристичну інфраструктуру. Гастрономічний туризм, зароджуючись із первісних подорожей мандрівників, які документували свої кулінарні відкриття, поступово трансформувався в організовану галузь, яка зараз включає широкий спектр діяльності, від організації спеціалізованих турів до міжнародних кулінарних фестивалів.

Поява терміну «кулінарний туризм» в кінці 20-го століття та подальше його розширення до концепції "гастрономічного туризму" відображають зміну фокусу з простого споживання їжі на глибше занурення в культурні та виробничі аспекти харчування. Цей перехід підкреслює інтерес до вивчення кухонь світу як відображення культурної ідентичності, традицій і інновацій в галузі харчування.

Заснування Міжнародної асоціації гастрономічного туризму та інших організацій, таких як Міжнародний інститут кулінарного туризму, відіграло ключову роль у стандартизації практик і підвищенні якості послуг у цій галузі. Це, в свою чергу, сприяло створенню якісних освітніх програм, наукових досліджень та практичних навичок, які необхідні для розвитку гастротуризму.

Спеціалізовані види гастрономічного туризму, такі як винний, пивний, кавовий, а також більш нішеві, як медовий чи сирний туризм, відкривають перед мандрівниками унікальні можливості для пізнання регіональних особливостей через лінзу кулінарних традицій. Кожен з цих напрямків дозволяє зануритися в історію, технології виробництва та культурне значення конкретних продуктів чи напоїв.

Розвиток гастрономічного туризму також сприяє збереженню кулінарної спадщини, підтримці місцевих виробників та стимулюванню інновацій у сфері харчування. Через активну участь у гастрономічних турах та подіях, туристи не лише отримують незабутні враження, а й вносять вклад у розвиток місцевих економік, підтримуючи фермерів, ресторани, малі підприємства, які спеціалізуються на виробництві унікальних гастрономічних продуктів [4].

Наукові дослідження та класифікації, присвячені гастрономічному туризму, засвідчують його багатогранність. Аналіз видів гастротуризму, від сільського до міського, від культурно-пізнавального до оздоровчого, дозволяє зрозуміти глибину зв'язку між кухнею та культурою, між продуктом і його історією. Ці дослідження підкреслюють значення гастротуризму в промоції культурного розмаїття та взаєморозуміння між народами.

Особливо важливою є роль гастрономічного туризму у формуванні іміджу регіонів та країн. Через гастрономічні фестивалі, тематичні тури, майстер-класи та дегустації, місцеві кухні стають частиною світового культурного ландшафту, приваблюючи туристів, що прагнуть пізнати світ через автентичні смаки та аромати.

Ініціативи, такі як заснування громадських спілок та асоціацій, які займаються просуванням гастрономічного туризму, відіграють ключову роль у розвитку цього напрямку. Вони не тільки об'єднують зусилля професіоналів галузі, але й забезпечують платформу для обміну досвідом, розробки нових проектів та стратегій, спрямованих на підвищення якості та доступності гастрономічних послуг.

Враховуючи все вищесказане, можна зробити висновок, що гастрономічний туризм є важливим компонентом сучасного туристичного ринку, який сприяє культурному збагаченню, економічному розвитку та збереженню унікальних традицій харчування. Цей напрямок продовжує розвиватися і адаптуватися до змінних умов глобалізованого світу, водночас зберігаючи місцеву ідентичність та спадщину. Гастрономічний туризм відкриває необмежені можливості для дослідження різноманітності світової кухні, стимулюючи економічний розвиток, збереження культурної спадщини, а також сприяючи міжкультурному діалогу та розумінню.

Розвиток цього напрямку також сприяє інноваціям у сфері туризму та харчування, оскільки підприємства та організатори постійно шукають нові способи залучення та зацікавлення туристів. Це може включати створення унікальних кулінарних турів, які виходять за рамки традиційних візитів до ресторанів, запрошуючи туристів до участі у виробництві продуктів, зборі врожаю або кулінарних майстер-класах.

Окрім економічного зростання, гастрономічний туризм має велике значення для збереження екології та сталого розвитку. Споживання локальних продуктів не тільки зменшує вуглецевий слід, але й сприяє збереженню біорізноманіття та підтримці малого й середнього бізнесу. Таким чином, гастрономічний туризм може стати важливим елементом в реалізації принципів сталого розвитку [4].

У контексті глобальних викликів, таких як кліматичні зміни та необхідність забезпечення продовольчої безпеки, гастрономічний туризм набуває ще більшої актуальності. Він може відігравати роль у освітніх програмах, спрямованих на підвищення обізнаності про важливість збереження традиційних методів виробництва їжі, екологічно чистих технологій та значення здорового харчування.

Загалом, гастрономічний туризм пропонує комплексний підхід до вивчення культури та історії через кулінарну спадщину, сприяючи при цьому соціально-економічному розвитку, культурному збагаченню та збереженню навколишнього середовища. Особливу увагу заслуговує ініціатива зі створення Міжнародного інституту кулінарного туризму та проведення Глобальної конференції з гастрономічного туризму, що свідчить про визнання значення цієї галузі на світовому рівні. Такі заходи не тільки залучають фахівців та ентузіастів з усього світу, але й сприяють обміну досвідом, розробці міжнародних проектів та партнерств.

Значна увага приділяється також і класифікації гастрономічного туризму, що дозволяє систематизувати та аналізувати різноманітні форми та види цього напрямку. Виділення окремих категорій, таких як сільський і міський, культурно-пізнавальний, оздоровчий та івентивний гастротуризм, відображає широкий спектр інтересів та потреб сучасних туристів. Це, у свою чергу, дозволяє розробляти більш цілеспрямовані та різноманітні туристичні продукти.

У підсумку, гастрономічний туризм представляє собою багатогранну галузь, що включає в себе не тільки споживання кулінарних делікатесів, але й поглиблене вивчення культурної спадщини, історії та соціально-економічного контексту регіонів. Він сприяє збереженню унікальних традицій, розвитку місцевих громад та залученню інвестицій у туристичну інфраструктуру. Таким чином, гастрономічний туризм є важливим чинником сталого розвитку та міжкультурної взаємодії в сучасному світі.

1.3 Основні центри та дестинації гастрономічного туризму у світі

Гастрономічний туризм вирізняється своєю різноманітністю та поширеністю по всьому світу, пропонуючи унікальні кулінарні враження, від відомих світових столиць гастрономії до менш відомих, але не менш чарівних місцевих дестинацій . Ось декілька ключових центрів та дестинацій гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм є глобальним явищем, що відрізняється великою різноманітністю та широким розповсюдженням. Він пропонує унікальні кулінарні враження, відомі як у великих світових гастрономічних центрах, так і в менш відомих, але не менш привабливих регіонах. Є кілька ключових центрів та дестинацій гастрономічного туризму у різних частинах світу [13].

У Європі Франція виступає як найбільший лідер у сфері гастрономічного туризму, де кожен регіон має свої унікальні кулінарні особливості. Наприклад, Бордо відоме своїми винними турами та дегустаціями у престижних виноробнях, Ліон славиться як «шлунок Франції» зі своїми традиційними ресторанами, а Прованс відомий своєю ароматною кухнею.

Італія пропонує глибоке занурення в культуру їжі зі своєю безліччю кулінарних традицій. Тоскана і Сицилія є прикладами регіонів, де кожна страва відображає місцеві інгредієнти та культурний контекст.

У Іспанії різноманітність страв від тапас у Барселоні до вишуканих страв у Сан-Себастьяні робить країну цікавою для гастрономічних мандрівників.

У регіоні Азії – Японія, зокрема Токіо, відома своїм поєднанням традиційної та сучасної кухні, а Таїланд, особливо Бангкок, пропонує багатство смаків на своїх вуличних ринках.

Національні кухні Північної та Південної Америки, такі як мексиканська та перуанська, відображають багатство смаків та культурний розмаїття.

У регіоні Південної Америки Перу заслужено вважається однією з гастрономічних столиць світу, з Лімою на чолі. Перуанська кухня вражає своєю різноманітністю, від свіжих та ароматних севіче до пікантних страв з кіноа та амаранту, демонструючи багатство місцевих інгредієнтів та винахідливість кулінарів. Мексика пропонує широкий вибір традиційних страв, які вражають своєю смаковою різноманітністю.

В Африці Марокко надихає своїми спеціями, ароматами, та кольорами. Від лабіринтів ринків Марракешу, де можна спробувати всілякі місцеві спеціалітети, до традиційних ресторанів Фесу, що пропонують справжні марокканські таджини та кускус, Марокко – це справжнє свято для гурманів.

У регіоні Австралії та Океанії існує сучасний підхід до харчування з акцентом на свіжості продуктів, інноваціях та фьюжн-кухні. Сідней та Мельбурн є центрами кулінарного новаторства, де можна знайти відмінну каву, світові вина та різноманіття кухонь.

На Близькому Сході Ліван запрошує на смакування традиційної Близькосхідної кухні у Бейруті, де хумус, табуле та шаверма займають центральне місце у меню. Ліванська кухня славиться своїм розмаїттям, включаючи численні вегетаріанські та веганські опції, що відображають багату кулінарну традицію регіону. Вина Лівану, що дедалі більше набувають визнання на світовому ринку, доповнюють гастрономічний досвід, запрошуючи відвідувачів до дегустацій на місцевих виноробнях.

Кожна з цих дестинацій вирізняється своєю унікальною кулінарною ідентичністю, що базується на багатовікових традиціях, місцевих інгредієнтах та культурному контексті. Гастрономічний туризм не лише дозволяє відкрити для себе нові смаки та аромати, але й зануритися в історію та культуру регіону через його кулінарну спадщину [14].

**РОЗДІЛ 2.**

**ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНОГО СТАНУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ**

2.1 Мета та завдання дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні

Метою роботи є дослідження сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Досягнення поставленої мети ґрунтується на вирішенні комплексу взаємопов'язаних завдань:

1) Визначити теоретичні засади гастрономічного туризму.

2) Охарактеризувати сучасний стан гастрономічного туризму в Україні.

3) Проаналізувати перспективні шляхи розвитку гастрономічного туризму в Україні.

2.2 Методи дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні

У процесі написання кваліфікаційної роботи були використані такі загальнонаукові методи дослідження, як: теоретичний аналіз літературних джерел, історичний метод, описовий метод, порівняльний метод, методи статистичного й економічного аналізу.

2.3 Організація дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Україні

Дослідження кваліфікаційної роботи базувалось на вивченні особливостей гастрономічного туризму, його сучасного стану та перспектив розвитку в Україні. В результаті чого, було охарактеризовано сутність гастрономічного туризму та історію розвитку, а також досліджено стан гастрономічного туризму в Україні та проаналізовано ресурсний потенціал і перспективні шляхи його розвитку в країні. За результатами проведеного дослідження було зроблено висновки.

2.3.1 Аналіз ресурсного потенціалу України для розвитку гастрономічного туризму

Україна володіє різноманітністю культурних та географічних характеристик, що впливають на формування регіональних кулінарних традицій. Ця унікальність створює можливості для розвитку гастрономічного туризму шляхом відкриття нових кулінарних вражень та експериментів для подорожуючих.

Україна відома своїми природними ресурсами, які формують основу для створення унікальних кулінарних продуктів. Ці ресурси, такі як різноманітність кліматичних зон та родюча ґрунтова база, забезпечують багатошаровість і багатоманіття страв та інгредієнтів, що є важливим аспектом гастрономічного туризму.

У таблиці (Додаток А) відображено різноманітні гастрономічні події, які проходять в Україні протягом року, включаючи фестивалі, присвячені національним стравам, місцевим продуктам та напоям. Вони охоплюють широкий спектр кулінарних традицій – від фестивалів борщу, вареників, сала до спеціалізованих заходів, які акцентують на вині, меді, пиві та інших місцевих продуктах. Ці заходи відбуваються у різних регіонах країни, відзначаючи кулінарну ідентичність та культурне розмаїття України, та слугують важливим ресурсом для розвитку гастрономічного туризму [2].

Українська культура багата на традиції, які передаються з покоління в покоління. Цей спадок виявляється у формуванні унікальних кулінарних рецептів та традиційних методах приготування страв. Збереження та просування цього спадку може стати важливим фактором у розвитку гастрономічного туризму.

Існування розвиненої туристичної інфраструктури, яка включає в себе готелі, ресторани, музеї та туристичні маршрути, є ключовим для створення сприятливої атмосфери для гастрономічних туристів. Зручний доступ до цих закладів сприяє популяризації місцевої кухні та культурних традицій.

Важливим аспектом є розвиток маркетингових та освітніх ініціатив, спрямованих на просування місцевої кухні та культурних традицій серед міжнародних туристів. Ці ініціативи можуть включати проведення кулінарних фестивалів, організацію кулінарних майстер-класів та підтримку місцевих виробників та ресторанів.

Аналіз ресурсного потенціалу України демонструє важливість країни як привабливого місця для гастрономічних туристів та наголошує на необхідності подальшого розвитку цієї галузі для сприяння туристичному та економічному зростанню.

На сьогоднішній день гастрономічний туризм в Україні перебуває на етапі активного розвитку та привертає все більше уваги як національних, так і міжнародних туристів. Країна, збагачена культурним та історичним спадком, пропонує унікальні кулінарні враження, які відображають багатство традицій і регіональні особливості. Гастрономічні маршрути простягаються від карпатських гір до чорноморського узбережжя, запрошуючи туристів на смакові подорожі, де вони можуть насолоджуватися автентичними стравами з місцевих продуктів та отримати унікальний культурний досвід.

Україна також має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму через своє різноманіття культурних та природних ресурсів. Від культурних пам'яток до місцевих ринків та фестивалів, країна пропонує багаті можливості для гастрономічного відкриття. Крім того, українська гостинність та традиційне прийняття гостей створюють атмосферу, що сприяє позитивним враженням від подорожі.

У сучасному світі, який характеризується постійним розширенням доступності та відкритості, існує зростаючий попит на туристичний досвід, який глибоко вкорінений в локальній культурі та унікальності. Спостерігається значний інтерес до кулінарії та гастрономії, який стимулюється через телевізійні програми, соціальні мережі, кулінарні майстер-класи для професіоналів та аматорів, а також через ініціативи ресторанного бізнесу, зокрема дитячі кулінарні школи.

Згідно з дослідженням Кукліної Т.С., гастрономічний туризм визначається як різновид туризму, що передбачає переміщення між країнами з метою знайомства з національними кухнями, продуктами та напоями. Відтак, гастрономічний тур, або гастротур, є комплексом заходів, спрямованих на дегустацію страв, які є характерними для певної локальної кухні. Освітній процес у галузі кулінарії може включати в себе активності, що організовуються не тільки у ресторанах та кафе, але й на ринках, фермах, в домівках місцевих жителів, під час фестивалів та інших культурних подій [2].

Гастротури поділяються на сільські (або «зелені»), які можуть включати збір дикорослих ягід, овочів та фруктів на фермах, та міські, що дозволяють відвідувати локальні виробництва, такі як кондитерські фабрики, крафтові пивоварні. Це розділення демонструє різноманіття гастрономічних досвідів, які можуть бути спрямовані на конкретні види продукції, такі як вино, риба, сир, кава, мед, фрукти та ягоди, а також тютюн.

Українська кухня, відома своїм борщем, варениками, галушками та бринзою, володіє значним потенціалом для гастрономічного туризму, завдяки своїй унікальності та культурним традиціям, які мають високу оцінку на міжнародному рівні. Особливості кулінарних традицій різних областей України відображають унікальні національно-культурні та природні особливості цих регіонів, що створює плідний ґрунт для приваблення як внутрішніх, так і зарубіжних гастротуристів. Різноманітність української кулінарії та натуральні продукти харчування сприяють збагаченню гастрономічного потенціалу країни, хоча потенціал української культури та історії в контексті гастрономії часто залишається недооціненим туристами.

Розвиток гастрономічного туризму в Україні має особливе значення в таких регіонах як Закарпаття, Львівщина, Полтавщина, а також у великих містах, зокрема у Києві, Луцьку, Львові, де гастрономічні ресурси представлені широкою гамою автентичних кулінарних закладів, зелених садиб, а також на місцевих фестивалях. До найвідоміших гастрономічних подій належать Фестиваль кави у Львові, Фестиваль сиру і вина на Львівщині, Національний Сорочинський Ярмарок на Полтавщині, а також численні інші заходи, що відбуваються по всій території України.

Крім традиційних гастрономічних ресурсів, великий потенціал для розвитку гастротуризму має Черкаська область, зокрема завдяки річці Дніпро та місцевим кулінарним особливостям, заснованим на рибних стравах. Також варто відзначити наявність у Черкасах міні-пивоварні «Черкаська Баварія», яка могла б стати частиною гастротуристичного маршруту.

Популяризація гастрономічного туризму в Україні вимагає комплексного підходу, що включає не лише організацію тематичних турів, але й підвищення обізнаності серед потенційних туристів про унікальні гастрономічні традиції та місцеві продукти. Важливо також створити умови для розвитку інфраструктури, яка б сприяла збільшенню кількості гастротуристів, лінарії в різних областях України, які визначаються національно-культурними та природними особливостями, пропонують неповторний досвід, здатний привабити як вітчизняних, так і міжнародних гастротуристів. Багатство українських національних страв та натуральних продуктів харчування може стати основою для розвитку гастрономічного туризму, водночас відкриваючи потенціал української культури та історії в цій сфері [9].

Особливу увагу заслуговують гастрономічні фестивалі та заходи, такі як Фестиваль кави у Львові, Фестиваль сиру і вина на Львівщині, Національний Сорочинський Ярмарок на Полтавщині, які не тільки демонструють кулінарні досягнення регіонів, але й сприяють культурному обміну та взаєморозумінню. Значний гастрономічний туристичний потенціал мають Закарпаття, Львівщина, Полтавщина, а також міста Київ, Луцьк та Львів, де гастрономічний досвід представлений в автентичних кулінарних закладах, на місцевих фестивалях та в зелених садибах.

Розвиток гастрономічного туризму в Черкаській області також відкриває нові перспективи, особливо з огляду на багатство рибних страв, обумовлене розташуванням найбільшої водної артерії України – річки Дніпро. Наявність міні-пивоварні «Черкаська Баварія» та її ресторану може стати основою для організації спеціалізованих гастрономічних турів, пропонуючи унікальний досвід дегустації місцевого пива та делікатесів.

Ураховуючи ці аспекти, для розвитку гастрономічного туризму в Україні важливо не лише популяризувати існуючі кулінарні традиції, але й розробляти нові туристичні продукти, що інтегрують гастрономію з пізнавальними, подієвими та іншими видами туризму. Це вимагає координованих зусиль між урядовими організаціями, місцевою владою, туристичними операторами та представниками гастрономічної індустрії для створення комплексних та багатогранних туристичних маршрутів. Такі маршрути повинні включати в себе відвідування місцевих виробників, кулінарні майстер-класи, екскурсії культурними та історичними пам'ятками, а також участь у місцевих фестивалях та інших культурних подіях.

Для ефективного просування гастрономічного туризму в Україні необхідно застосовувати сучасні маркетингові стратегії, включаючи онлайн-платформи, соціальні мережі та співпрацю з впливовими блогерами у сфері туризму та кулінарії. Важливо також забезпечити високу якість послуг та комфорт для туристів, пропонуючи їм автентичні та запам'ятовуючі враження.

Крім того, особлива увага має бути приділена збереженню та популяризації культурної спадщини, зокрема через гастрономічний туризм. Це включає не тільки залучення туристів до відомих національних страв, але й презентацію менш відомих, регіональних кулінарних традицій, що може сприяти збереженню унікальності української кухні та розвитку локальних громад.

Розвиток гастрономічного туризму в Україні представляє значний потенціал для економічного зростання, стимулювання місцевого підприємництва та підвищення міжнародного іміджу країни як привабливого туристичного напрямку. Успішна реалізація цього потенціалу залежить від створення ефективної системи управління туризмом, яка зможе адаптуватися до змінних умов та потреб ринку, а також від відкритості до інновацій та співпраці між усіма зацікавленими сторонами.

Хоча гастрономічний туризм в Україні має значний потенціал, все ж є проблеми, такі як недостатня інформованість про місцеві кулінарні традиції та недостатня реклама гастрономічних маршрутів. Однак, за правильного підходу, ці проблеми можуть бути подолані, і гастрономічний туризм може стати важливим елементом розвитку туристичної галузі України.

**РОЗДІЛ 3.**

**ПЕРСПЕКТИВНІ ШЛЯХИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ**

3.1 Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні

У контексті розвитку гастрономічного туризму Україна стикається зі значними викликами, які обумовлені широким спектром факторів, серед яких інфраструктурні недоліки, недостатність маркетингових зусиль, рівень кваліфікації персоналу, якість гастрономічної продукції, та загальний інвестиційний клімат у сфері туризму. Ці виклики вимагають систематизованого аналізу та ретельної розробки стратегічних рішень.

Одним з головних викликів є недостатньо розвинута інфраструктура для гастрономічного туризму, яка обмежує можливості для залучення туристів та розширення гастрономічних маршрутів. Спеціалізовані кулінарні школи, музеї харчування та різноманітні тематичні заходи можуть суттєво підвищити привабливість України як гастрономічної дестинації. Залучення інвестицій та створення державної програми розвитку спеціалізованих об'єктів є необхідними кроками у цьому напрямку.

Щодо маркетингу, існує нагальна потреба у формуванні комплексної стратегії популяризації гастрономічного туризму, яка включала б цілеспрямовані кампанії в соціальних медіа, PR-заходи, участь у міжнародних виставках та ярмарках. Ефективна маркетингова кампанія повинна підкреслювати унікальність та різноманітність української кулінарної спадщини, використовуючи сучасні технології та цифрові платформи для досягнення максимальної аудиторії.

Кадрова політика у сфері гастрономічного туризму вимагає особливої уваги до підвищення професійного рівня працівників. Реалізація програм підготовки та перепідготовки персоналу, а також залучення висококваліфікованих фахівців із зарубіжних країн може сприяти підвищенню якості послуг та загалом репутації України як гастрономічного центру.

Продукти харчування високої якості є фундаментом гастрономічного туризму. У зв'язку з цим, критично важливим є впровадження строгих стандартів контролю якості продукції на всіх етапах її виробництва та постачання. Це включає сертифікацію продуктів харчування, регулярний моніторинг безпеки та дотримання санітарних норм, що забезпечує високу репутацію українських гастрономічних брендів.

Важливість створення сприятливих умов для інвестицій в гастрономічний туризм не можна недооцінювати. Забезпечення конкурентного інвестиційного клімату, включно із податковими стимулами та державною підтримкою інвесторів, є ключовим для залучення капіталу в гастрономічні проекти та ініціативи.

Освітні ініціативи, які пропагують гастрономічні знання та культурну компетентність серед працівників туристичної галузі та широкої громадськості, покликані підвищити рівень розуміння та цінності української кухні. Важливим аспектом є також розвиток туристичного гідництва, що включає в себе підготовку гідів з глибокими знаннями в гастрономічній сфері.

Інтегрований підхід, що передбачає комбінацію внутрішніх та зовнішніх заходів, вимагає об'єднання зусиль урядових структур, бізнесу та громадськості. Активна участь в міжнародних гастрономічних заходах, розробка спільних проектів з іншими країнами, а також залучення громадськості до обговорення та реалізації гастрономічних ініціатив забезпечить не лише подолання існуючих бар'єрів, а й створення нових можливостей для розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Одночасно з цими заходами, важливо вести постійну роботу над моніторингом та оцінкою ефективності впроваджених стратегій, що дозволить своєчасно адаптуватися до змін у гастрономічних тенденціях та потребах туристів. Цілеспрямована аналітика та гнучка реакція на ринкові умови є вирішальними для підтримання сталого розвитку гастрономічного туризму та підвищення його привабливості на довготривалу перспективу. Створення спеціалізованих аналітичних центрів або використання існуючих науково-дослідних інститутів для здійснення такого моніторингу може сприяти збору даних, аналізу тенденцій та розробці рекомендацій щодо подальшого розвитку гастрономічного туризму.

Дієвість цього підходу також вимагатиме високого рівня співпраці між урядовими структурами, приватним сектором, академічними кругами та громадськими організаціями. Розуміння того, що гастрономічний туризм не існує в ізоляції, а є частиною більш широкої соціокультурної та економічної системи, зобов'язує всі зацікавлені сторони до інтеграції зусиль і ресурсів.

Одним із кроків у напрямку покращення цієї синергії може стати створення спеціалізованих онлайн-платформ, що будуть збирати, систематизувати та ділитися інформацією про гастрономічні події, фестивалі, нові місця та тренди. Застосування новітніх технологій, таких як штучний інтелект та великі дані, для аналізу споживацьких вподобань і тенденцій може забезпечити глибоке розуміння ринкових процесів та покращити стратегічне планування.

Інвестиційний клімат повинен сприяти залученню як внутрішніх, так і зовнішніх інвестицій у сферу гастрономічного туризму. Необхідні зміни податкового законодавства, покращення інвестиційних умов, гарантії права власності, а також розвиток партнерства між державою та приватним сектором. Подібні кроки змогли б допомогти розвитку малого та середнього бізнесу в галузі, стимулювати інновації та забезпечити необхідне фінансування для реалізації нових проектів.

Освітні ініціативи повинні бути спрямовані не лише на підвищення кваліфікації персоналу, але й на зростання культурної обізнаності населення. Розуміння кулінарної історії, культурних традицій та сучасних гастрономічних тенденцій є ключовим для створення глибокого і багатогранного досвіду для туристів. Також важливо розробити спеціалізовані програми для туристичних гідів, які могли б належно представити українську кулінарну спадщину.

Для подолання викликів та розвитку гастрономічного туризму в Україні необхідний інтегрований підхід, який об'єднає зусилля всіх зацікавлених сторін. Це передбачає формування чіткої національної стратегії з розвитку гастрономічного туризму, активізацію міжнародної співпраці, впровадження інновацій у продуктові та сервісні ланцюжки, а також залучення громадськості та експертної спільноти до процесу планування та реалізації гастрономічних проектів.

Завершенням аналізу проблем гастрономічного туризму в Україні має стати розробка та впровадження комплексу заходів, спрямованих на їх вирішення. Це включає організацію спеціалізованих тренінгів, розробку інвестиційних пакетів для стимулювання регіонального розвитку, впровадження програм якості продукції, та розвиток інфраструктурних проектів, таких як фестивалі, кулінарні школи, і туристичні маршрути з акцентом на місцевій кухні.

Потрібно також враховувати глобальні тенденції та зміни у світовій практиці гастрономічного туризму, щоб включити найкращі практики та новітні підходи у вітчизняну стратегію розвитку. Міжнародний досвід показує, що успішність гастрономічного туризму залежить від створення унікальної пропозиції, яка зможе виділити регіон на тлі інших і забезпечити незабутній досвід для відвідувачів.

Також потрібно вдосконалювати законодавчу базу, яка регулює сферу туристичної діяльності, забезпечуючи прозорість та захист прав учасників ринку. Державні стимули та гранти можуть відіграти важливу роль у підтримці новаторських проектів у галузі гастрономічного туризму.

У висновку, гастрономічний туризм має великий потенціал стати одним з ключових напрямків розвитку сучасного туризму в Україні. Втілення зазначених заходів та інтегрований підхід до розв'язання проблем можуть значно підвищити конкурентоспроможність країни на міжнародному турист

ичному ринку, сприяти розвитку місцевої економіки та збагатити культурне розмаїття гастрономічної спадщини України.

3.2 Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні

Україна володіє значним потенціалом у сфері гастрономічного туризму, що підживлюється її етнічною різноманітністю. Зараз кожен четвертий житель країни належить до однієї з численних неетнічних груп. Спільна історія українців та інших національностей сплелася в унікальне етнокультурне полотно, ключовою характеристикою якого є різноманітність кулінарних звичаїв.

Традиційні українські страви користуються визнанням по всьому світу і є принадою для зарубіжних відвідувачів (Додаток В). Гастрономічні екскурсії дозволяють глибше пізнати місцеву кухню та звичаї її споживання. Згідно з дослідженнями Всесвітньої туристичної організації, до найбільш локально привабливих елементів гастрономічного туризму відносяться ресторани (29 %), магазини з місцевими продуктами (26 %), а також кулінарні свята та фестивалі (20 %) [19].

За даними Державної статистичної служби станом на кінець 2019 року в Україні було зареєстровано 57712 закладів ресторанного господарства. Найбільша кількість з яких знаходиться у Київській області, а найменша – Тернопільській, та дорівнює 4505 і 769 об’єктів відповідно (Додаток Г) [13, 15].

У чотирьох визначених регіонах України – Київській, Одеській, Харківській та Львівській областях – спостерігається значно вища кількість закладів громадського харчування порівняно з іншими регіонами країни. Головною причиною цього є висока привабливість цих областей для туристів, яка прямо корелює з об'ємами туристичних потоків у ці регіони. Зокрема, Львів, Одеса та Київ вирізняються як топ-напрямки для відвідування в Україні. Центральні міста цих областей, маючи велике населення, натурально стають осередками для розвитку ресторанного бізнесу. Статистика на 2020 рік показує, що Київ, Одеса, і Харків кожен має населення понад мільйон осіб [15].

Україна приділяє особливу увагу розвитку гастрономічного туризму, що проявляється у розробці спеціальної дорожньої карти, яка стане складовою частиною загальнонаціональної стратегії розвитку туризму та курортної інфраструктури на період до 2026 року. 2018 рік було проголошено роком гастрономічного туризму в Україні, що включало проведення масштабних тематичних заходів. Гастрономічний туризм визнається як один з найбільш перспективних напрямків для представлення України на міжнародному ринку туристичних послуг, оскільки сприяє зростанню туристичних потоків, особливо у місцях проведення культурних і кулінарних фестивалів.

Наразі, Україна може похвалитися широким спектром гастрономічних турів і заходів, які спрямовані на популяризацію національної кухні та створення конкурентоспроможного туристичного продукту. Серед найбільш улюблених подій можна виділити фестивалі, присвячені борщу, традиційному українському салу, а також численні фестивалі, які відзначають кулінарні особливості регіонів. Ці заходи не тільки сприяють розвитку внутрішнього туризму, але й привертають увагу міжнародних гостей. Львів відомий своїм неперевершеним музеєм-рестораном «Сало», де відвідувачі можуть насолодитися унікальними делікатесами, такими як сало у шоколаді та суші з салом. У Тернопільській області щорічно проходить фестиваль борщу, що залучає численних поціновувачів цієї традиційної страви, тоді як фестиваль сала у Петриківці на Дніпропетровщині є місцем зустрічі для шанувальників цього продукту.

Розвиток гастрономічного туризму в Україні також включає проведення фестивалів, присвячених місцевим делікатесам і кулінарним виробам, як-от домашня ковбаса на Закарпатті та Волині, що відомі своїми унікальними рецептами. Книга рекордів України зафіксувала створення найдовшої ковбаси, довжиною 5 метрів, що є свідченням неперевершеного майстерності українських кухарів.

Фестивалі, такі як Дерун-фест у Житомирській області та фестиваль галушок у Полтаві, демонструють багатство та різноманіття української кухні, а пам’ятники стравам, такі як варенику в Канаді, встановлені завдяки зусиллям української діаспори, підкреслюють глобальну важливість та впізнаваність української кулінарії [15].

В цілому, гастрономічний туризм в Україні служить не тільки засобом залучення туристів та популяризації національної кухні, але й способом об’єднання громад через спільне відзначення кулінарної спадщини. Різноманітність гастрономічних заходів і фестивалів відображає багатство культурних традицій країни та сприяє формуванню України як привабливого напрямку для гастрономічного туризму на міжнародному рівні (Додаток Г).

Наявність численних гастрономічних заходів та екскурсій в Україні лягає в основу створення привабливого туристичного продукту, який здатен конкурувати на національному та світовому ринках гастрономічного туризму. Детальний огляд пропозицій від місцевих туроператорів, які спеціалізуються на гастротурах, дозволяє виявити деякі ключові характеристики: спектр компаній, що пропонують вишукані гастрономічні подорожі, є доволі обмеженим; основна частина цих подорожей припадає на Західну Україну, зокрема Закарпаття та Львівщину, що можна пояснити унікальною культурою та особливими кулінарними звичаями цих місцевостей; водночас існує значний потенціал для подальшого розвитку гастрономічного туризму в країні, особливо в контексті інтеграції з іншими формами туризму та розваг.

Аналіз ринку дозволяє виокремити п'ять найбільш затребуваних гастрономічних турів, до яких відносяться: сиро-винні екскурсії по Закарпаттю, екскурсії до Полтави з дегустацією галушок, пивні тури Львовом, прогулянки Одесою з акцентом на місцевій кухні, а також фестивалі, присвячені пиву та м'ясним делікатесам у Луцьку. Серед популярних напрямків також виділяються сирні, винні та медові екскурсії. В Україні виноробством займаються близько 75 компаній, а загальна площа виноградників складає 40 700 гектарів, з яких 25 600 гектарів призначені для виробництва вин. Згідно з даними «Винного Гіду України», представленого на щорічному винному форумі, в країні працюють 48 виноробних господарств та 183 кращих вина. Основну частку виноробних підприємств становлять ті, що розташовані в Одеській (55 %), Закарпатській (15 %) та Херсонській (15 %) областях, які і є ключовими центрами розвитку виноробного туризму в країні ( Додаток Г).

Винні екскурсії представляють собою унікальні подорожі, часто організовані як вікенд-тури, та можуть включати різноманітні заходи, від літнього відпочинку до інтенсивних турів та кейтерингових послуг, таких як корпоративи, банкети, і навіть вечірки. Головними напрямками для таких турів в Україні є маршрути «Київ – Одеса» та «Київ – Закарпаття», де особливо затребувані відвідування виробників таких як «Чизай», «Леанка», та Ужгородський коньячний завод для дегустацій вин і коньяків. ДП АПФ «Леанка» пропонує унікальні дегустації у Середнянських винних підвалах, архітектурній пам'ятці XVI століття, відомих у всій Європі та внесених ЮНЕСКО до списку десяти кращих винних підвалів [14].

Україна також славиться своїм виробництвом натуральних продуктів, зокрема, широким асортиментом меду, з великою кількістю пасік, розташованих переважно на сході та півдні країни. Миколаївська область виокремлюється за кількістю пасік з сертифікатом органічного виробництва. Крім того, Україна має багато равликових ферм, що постачають продукцію не лише на внутрішній, але й на зовнішні ринки, зокрема у Луганській, Київській, Львівській, Донецькій та Миколаївській областях. Незважаючи на потенціал, наразі гастрономічний туризм в Україні не займає провідних позицій у туристичній галузі, частково через різні виклики, які гальмують його розвиток, включно з обмеженнями як для міжнародних, так і для внутрішніх турів. Він пропонує не стільки послугу, скільки унікальний продукт, який може стати ключем до його подальшого розвитку.

Розвиток гастрономічного туризму в Україні має суттєвий потенціал, який може стати каталізатором для залучення іноземних туристів, а також стимулювання внутрішнього туризму. Враховуючи унікальну культурну спадщину та багату кулінарну історію країни, існує кілька ключових напрямків, які можуть сприяти зростанню та успіху цієї галузі.

Одним із перших кроків у розвитку гастрономічного туризму є популяризація української кухні та кулінарних традицій. Це не лише дозволить залучити увагу міжнародних туристів, але й підвищить інтерес внутрішніх мандрівників. Реалізація цієї стратегії може включати проведення кулінарних фестивалів, організацію тематичних заходів, створення інтерактивних кулінарних майстер-класів, та розробку спеціалізованих гастрономічних турів.

Для підтримки зростання гастрономічного туризму необхідно зосередитися на розвитку відповідної інфраструктури. Це означає створення якісних ресторанів з місцевою кухнею, кулінарних центрів, та інших об'єктів, які можуть забезпечити туристам унікальний досвід. Важливо також інвестувати у покращення якості обслуговування та доступності цих закладів.

Ефективні маркетингові стратегії та рекламні кампанії є ключовими для просування України як привабливого напрямку для гастрономічного туризму. Це може включати використання цифрового маркетингу, соціальних медіа, участь у міжнародних туристичних виставках, та партнерство з туристичними агентствами. Особлива увага повинна бути приділена створенню яскравих та привабливих рекламних матеріалів, які б змогли передати унікальність української кухні.

Впровадження новітніх технолологій може стати ще одним кроком у розвитку гастрономічного туризму. Створення мобільних додатків, які б дозволяли замовляти столики, бронювати кулінарні майстер-класи чи навіть віртуальні екскурсії по кулінарних місцях України, може суттєво підвищити зручність для туристів та надати новий імпульс розвитку цього напряму.

Ключ до успіху в розвитку гастрономічного туризму лежить у комплексному підході, який включає не лише вдосконалення інфраструктури та маркетингу, але й підвищення обізнаності та освіти як серед місцевого населення, так і серед потенційних відвідувачів. Важливим є також створення умов для інвестицій та підтримка місцевих виробників і підприємців, що займаються виробництвом традиційних продуктів харчування та напоїв.

Залучення до розвитку гастрономічного туризму наукових інституцій та дослідницьких центрів також може відіграти важливу роль у вивченні кулінарної спадщини регіонів України, документуванні унікальних рецептур та розробці інноваційних гастрономічних продуктів. Такий підхід дозволить не лише зберегти унікальні кулінарні традиції, але й адаптувати їх до сучасних трендів і вимог споживачів.

У сукупності, перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні здаються обнадійливими, проте їх реалізація вимагає злагоджених зусиль уряду, бізнесу, наукової спільноти та громадськості. Через таку співпрацю можна не лише покращити імідж країни як гастрономічної дестинації, але й сприяти економічному зростанню та культурному обміну.

3.3 Розробка іноваційного гастрономічного туру

Розробка інноваційного гастрономічного туру в Україні може включати низку ключових компонентів, спрямованих на залучення та задоволення інтересів туристів, що цінують кулінарні відкриття та хочуть поглибити свої знання про національну кухню, місцеві традиції та культуру. Основою туру стане акцент на унікальність та автентичність гастрономічного досвіду, інтеграція з іншими видами туризму (наприклад, культурним та еко-туризмом) та використання інноваційних технологій для забезпечення зручності та інформаційної підтримки учасників.

Тижневий гастрономічний тур Одесою «Мандруючи смаками Одеси» – тур поєднує в собі найкращі ресторани Одеси, де можна скуштувати автентичні українські страви та страви інших кухонь світу, а також цікаві екскурсії та визначні пам'ятки міста (Додаток Е). Цей гастрономічний тур Одесою має кілька переваг, які роблять його привабливим для гастрономічних туристів.

Одеса славиться своєю багатошаровою кухнею, яка поєднує у собі впливи української, грецької, єврейської, італійської, грузинської та інших кухонь. Гастрономічний тур дозволить туристам насолодитися цією різноманітністю смаків і культурних традицій.

Відвідання ринків та ресторанів, які використовують місцеві продукти, дозволяє туристам насолодитися натуральними та свіжими стравами, які відображають аутентичний смак Одеси.

Гастрономічний тур пропонує великий вибір ресторанів з різними кухнями та атмосферами, що задовольнять будь-який смак та переваги туристів.

Під час туру туристи також мають можливість відвідати культурні пам'ятки Одеси, такі як Оперний театр, Потьомкінські сходи, художні музеї та інші. Це дозволяє поєднати кулінарний досвід з культурними враженнями.

Гастрономічний тур Одесою може бути інноваційним завдяки використанню нових технологій у промоції та організації туру, наприклад, застосуванням мобільних додатків для замовлення столиків, електронних квитків тощо.

Врахування індивідуальних смаків та вимог туристів дозволяє персоналізувати тур, забезпечуючи кожному учаснику незабутній досвід.

Включення морських прогулянок та розважальних заходів робить тур більш привабливим для тих, хто цінує активний відпочинок та морські пригоди.

Тижневий гастрономічний тур Одесою «Мандруючи Смаками Одеси» пропонує унікальний шлях по огляду найкращих кулінарних та культурних надбань міста. Цей тур поєднує в собі найсмачніші страви, найкрасивіші краєвиди та найцікавіші враження.

Програма туру:

День 1: прибуття до Одеси та поселення в готель. Відразу після цього вирушаємо на сніданок у кав'ярню «Львівська Майстерня шоколаду», де можна насолодитися ароматною кавою та свіжою випічкою. Після цього ми відправляємося на екскурсію по Приморському бульвару, а обід беремо у ресторані «Сад» з видом на море. Вечір проводимо в Оперному театрі, а на вечерю завітаємо до «Таверни Грецька», де нас очікує смачна автентична грецька кухня.

День 2: розпочинаємо день екскурсією по Потьомкінських сходах, а на сніданок вирушаємо до кофейні «Жето». Обід і вечерю проводимо на Дерибасівській вулиці, зупиняючись у ресторані «У Фонтану» і насолоджуючись морською прогулянкою на катері. Вечір завершуємо в ресторані «Риба» з вишуканими стравами з морепродуктів.

День 3: ранкова екскурсія до катакомб, а потім обід у Одеському ринку «Привоз» та відвідання ресторану «Antica Cantina» в Одеському Музеї Нумізматики. У вечірній час ми відвідуємо Одеський художній музей, а вечерю смакуємо у ресторані «Компот» з вінтажним інтер'єром та стравами, що зігрівають душу, бо на смак вони наче від бабусі.

День 4: вільний час для відпочинку на пляжі, а потім обід у Аркадії та відвідання ресторану «Momo» з грузинською кухнею. Вечір ми проводимо в Одеському театрі опери та балету, а на вечерю завітаємо до «ЖАРиМ'ЯСО» з великим вибором м'ясних страв та вин.

День 5: ранкова екскурсія до Шампанських вин заводів та сніданок у кав'ярні «Львівська Майстерня шоколаду». Обід і вечеря пройдуть на Французькому бульварі, в ресторані «Сад» з видом на море та в ресторані «Риба» з вишуканими морепродуктами.

День 6: ранок починаємо зі сніданку у кафе «Бенедикт», а обід і вечеря пройдуть на Дерибасівській вулиці та у ресторані «У Фонтана». Вечір проводимо в ТРК Gagarinn Plaza, де відвідаємо пивний ресторан Beerteka та закінчимо вечір у нічному клубі «Ібіца».

День 7: вільний час для відпочинку на пляжі або відвідування музеїв. Сніданок у пекарні «Хлібний Дім», а обід у Gagarinn Food Hub, де кожен знайде щось на свій смак. Вечір завершується трансфером до вокзалу та відїздом додому.

Цей тур – це не лише смачний досвід, а й шанс пізнати культуру та історію Одеси через її кухню та визначні місця. Незабутні враження та найсмачніші страви чекають на кожного учасника цього гастрономічного подорожу Одесою. Вартість туру буде складати близько 7500 грн., в які буде входити проживання в готелі та відвідування екскурсій, які прописані в програмі подорожі, та квитки на потяг від Укрзалізниці із Запоріжжя до Одеси та назад. Відвідування закладів буде відбуватись за бажанням споживачів та оплата за власний рахунок. Подорож розрахована на молодь від 21 року та більше.

Отже, гастрономічний тур Одесою пропонує унікальний інтегрований досвід, який поєднує в собі культурні враження, різноманітність смаків та високу якість обслуговування, що робить його ідеальним вибором для гурманів та культурних ентузіастів.

**ВИСНОВКИ**

1. На основі глибокого аналізу та огляду гастрономічного туризму в Україні, в роботі було виявлено ключові аспекти, що формують поточний стан цієї галузі, визначено основні проблеми, які перешкоджають її розвитку, та окреслено можливості та перспективи для її майбутнього зростання. Аналіз підтвердив, що гастрономічний туризм в Україні має значний нереалізований потенціал, що вимагає комплексного підходу для його розкриття. Встановлено, що основні проблеми, такі як недорозвиненість інфраструктури, обмежена популяризація на міжнародному рівні, низький рівень кваліфікації серед працівників гастрономічної сфери, та недостатнє використання цифрових технологій, потребують невідкладних дій для подолання. Ці виклики зумовлюють потребу в активізації державної підтримки, залученні інвестицій, розробці ефективних маркетингових стратегій, та впровадженні інноваційних рішень.

Попри існуючі проблеми, Україна має всі шанси стати привабливим напрямком для гастрономічного туризму завдяки своїй багатій культурній спадщині, різноманітності кулінарних традицій та бажанню місцевих громад до розвитку. Розвиток тематичних маршрутів, партнерство з місцевими виробниками та рестораторами, та зосередження на інноваційних гастрономічних турах можуть стати ключовими елементами стратегії залучення туристів.

2. Встановлено необхідність реалізації комплексних заходів для розвитку гастрономічного туризму. Це включає не тільки поліпшення інфраструктури та сервісів, але й активну участь усіх зацікавлених сторін – від урядових організацій до приватного бізнесу та місцевих громад. Тільки спільними зусиллями можна вирішити існуючі проблеми та розкрити великий потенціал гастрономічного туризму в Україні. Розкриття цього потенціалу сприятиме не тільки культурному збагаченню, але й значно сприятиме економічному розвитку країни, підвищуючи її привабливість як для міжнародних, так і для внутрішніх туристів.

Гастрономічний туризм в Україні стоїть на порозі великих змін і можливостей. Сприяння його розвитку вимагає цілеспрямованої стратегії, що охоплює як вдосконалення інфраструктури та сервісів, так і активізацію маркетингових зусиль, що дозволять Україні зайняти гідне місце на карті світового гастрономічного туризму.

3. Розробка інноваційного гастрономічного туру в Україні відкриває нові горизонти для розвитку туристичної галузі, залучення інтересу іноземних та вітчизняних туристів до унікальної культурної та кулінарної спадщини країни. Це не тільки спосіб пізнання країни через її смаки та традиції, але й ефективний інструмент для стимулювання економіки, зокрема розвитку малого та середнього бізнесу в гастрономічній сфері. Успішне впровадження та реалізація такого проєкту вимагатиме тісної співпраці між різними зацікавленими сторонами, інноваційного підходу до просування, а також високої якості наданих послуг.

**ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ**

1. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. URL: <http://surl.li/gbzxk>.
2. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. URL: <https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm>.
3. Глушко В.О. Гастрономічний туризм як окремий вид в туризмі: поняття, сутність, класифікація. URL: <http://surl.li/sxtaw>.
4. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf>.
5. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. URL: <http://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevska.htm>.
6. Biznes. URL: <http://surl.li/sxtcu>.
7. Драчева О.Л., Хлистов Т.Т. Гастрономічний туризм: сучасні тенденції та перспективи. URL: <https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm>.
8. Саркісян Г.О. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. URL: <http://surl.li/sxtif>.
9. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. URL: <https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm>.
10. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. URL: <http://tourlib.net/statti_ukr/tradadenko.htm>.
11. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. URL: <http://surl.li/sxtkc>.
12. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України. URL: <http://surl.li/gbrgv>.
13. Омельницька В.О. Об’єкти світового ринку послуг гастрономічного туризму. URL: <https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka.htm>.
14. Які страви складають Список всесвітньої спадщини ЮНЕСКО? URL: <https://www.mandria.ua/germany/95526>.
15. [Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур](https://tourlib.net/books_ukr/filotur19.htm). *Філософські нариси туризму*. Київ, 2005. С. 223-233.
16. Armesto L.X.A., Gomez M.B. Tourism and Quality Agro-Food Products: an Opportunity for the Spanish Countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie.* 2006. Vol. 97. Issue 2. Р. 166-177.
17. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму. *Агросвіт.* 2018. № 20. С. 21-26.
18. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm>.
19. Всесвітня асоціація гастрономічного туризму. URL: <https://www.worldfoodtravel.org/>.
20. Кулінарний туризм. URL: <http://surl.li/bqaey>.
21. Сливенко В.А., Долгієр А.І., Хрулькова К.А. Шляхи активізації вітчизняного гастротуризму на міжнародному туристичному ринку. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7054>.
22. Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму. URL: <https://foodtravel.com.ua/about/>.
23. Державна прикордонна служба України. URL: [https://dpsu.gov.ua](https://dpsu.gov.ua/).
24. Регіональна стратегія розвитку Закарпатської області на період 2021-2027 років. URL: <http://surl.li/lnkip>.
25. Гастрономічний туристичний шлях. URL: <http://surl.li/dydjf>.
26. Global Culinary Tourism Market 2019-2023. URL: <http://surl.li/sxtvw>.
27. Рубіш М.А., Чорій М.В., Зеленська Л.В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка*. 2020. Вип. 1 (13). C. 61-66.
28. Роль і значення стимулювання гастрономічного туризму в структурі розвитку регіональних туристичних ринків України. URL: <http://surl.li/sxtxy>.
29. Басова В., Голод А. Проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у Західному регіоні України. *Сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку туризму в регіонах України : матеріали ІІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції (19-20 жовтня 2018 р., м. Львів)*. Львів, 2018. С. 62-64.
30. [Басюк Д. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи](https://tourlib.net/statti_ukr/bazjuk.htm) [розвитку. *Сталий розвиток України: проблеми і перспективи: Збірник*](https://tourlib.net/statti_ukr/bazjuk.htm)[*матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та*](https://tourlib.net/statti_ukr/bazjuk.htm) [*молодих вчених.* Кам’янець-Подільський: Медобори-2006, 2016. C. 121-123.](https://tourlib.net/statti_ukr/bazjuk.htm)
31. Бідзіля Ю. Проблема міжкультурної комунікації в поліетнічному інформаційному просторі (на прикладі Закарпаття). *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія.* 2009. Вип. 21. С. 125-134.
32. Саркісян Г.О., Басюк Д.І. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики. Вінниця: ПП «ТД Едельвейс і К», 2017. 318 с.
33. Вернер І.Є. Статистичний щорічник України за 2020 рік. Державна служба статистики України. Київ, 2021. 454 с.
34. Михайлюк О. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. URL: <http://surl.li/peswp>.
35. [Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії](http://tourlib.net/books_ukr/tkachenko.htm) [бізнесу: монографія. Київ: КНТЕУ, 2006. 537 с.](http://tourlib.net/books_ukr/tkachenko.htm)
36. Кулєш В.Г. Промисловий туризм як основа формування туристичного бренду індустріального регіону. URL: <https://infotour.in.ua/kulesh3.htm#google_vignette>.
37. Середницька Л.П., Гуменна Т.В. Пріоритетні напрями розвитку туристичних послуг України. URL: <http://surl.li/qsbtd>.
38. Кармазіна О.О. Туристична діяльність в Україні у 2020 році: стат. бюлет. Київ: Державна служба статистики України, 2021. 78 с.
39. Парфіненко А.Ю. Туристичний імідж регіону: монографія. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2011. 312 с.
40. Українські традиції. URL: <http://traditions.in.ua/kukhnia>.
41. Allen G.J., Albala K. Encyclopedia of the Food and Drink Industries. The Business of Food. 2010. P. 112.
42. Alternative tourism in Turkey. URL: <http://surl.li/pluxe>.
43. Gastronomic Tourism: A Theoretical Construct. URL: <http://surl.li/sxuhw>.
44. Geographical Indication Gastronomic Products of the Black Sea Region. URL: <http://surl.li/sxuie>.
45. Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. URL: <http://surl.li/sxuij>.
46. Impact of Restaurants in the Development of Gastronomic Tourism. URL: <http://surl.li/pluuh>.
47. TOURISM AND COVID-19 – UNPRECEDENTED ECONOMIC IMPACTS. URL: <http://surl.li/alaet>.
48. World Food Travel Association (WFTA). URL: <http://surl.li/sxuiz>.
49. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. Географія та туризм. 2011. № 14. С. 100-115.
50. Вишневецька Г.Г. Гастрономічні свята та фестивалі як туристична атракція. Географія та туризм. 18-те вид. 2012. С. 30-36.
51. [Русавська В.А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. МОіН України. Київ: Ліра-К, 2014. 280 с.](https://lira-k.com.ua/preview/12175.pdf)
52. Русавська В.А. Українська гостинність: культура, традиції, бізнес. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації: тези доповідей ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25-26 жовтня 2018 р.).* Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. С. 55-60.
53. [Русавська В.А., Плюта О.П., Танасійчук О.В., Бескурнікова В. Гастрономічна культура українців. *Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації: тези доповідей ІV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.).* Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 265-270.](https://musart.org.ua/gastronomichna-kultura-ukrainciv.htm)
54. Constable D.J. Kartlis Deda: the Importance of Georgia’s Most Famous Woman. URL: <http://surl.li/sxukk>.
55. Razikashvili L.P. Host and Guest. URL: <http://surl.li/sxukr>.
56. Біріцная Н.М. Туроперейтинг: навчальний посібник. Київ: Фінанси і статистика, 2013. 264 с.
57. Можаєв Н.Г. Організація туристичної індустрії та географія туризму: підручник. Київ: Форум: НДЦ ІНФРА-К, 2014. 336 с.
58. Сущинський М.Д. Культурний туризм: навчальний посібник. Львів: ЛДУЕФ, 2015. 128 с.
59. Ковешніков В.С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Науково-практичний журнал «Інвестиції: практика та досвід»*. Київ: ТОВ «ДКС Центр», 2017. № 4. С. 32-37.
60. Коркуна О.І. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. *Економічний простір.* Дніпро: Гельветика, 2020. № 155. С. 40-43.

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я і туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ДОДАТКИ**

На тему: «Сучасний стан і перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні»

«Current state and prospects of gastronomic tourism development in Ukraine»

Виконала: студентка 4 курсу, групи 6.2410-з

Спеціальності 241 готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»

Воробець Вероніка Михайлівна

Керівник: кан. пед. наук, доцент Люта Д.А.

Рецензент:

Запоріжжя – 2024

**Додаток А**

Гастрономічні свята та фестивалі в Україні

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Область | Назва гастрономічної події | Місце проведення | Дати проведення |
| 1. | Вінницька | Всеукраїнський фестиваль борщу | с. Правилівка, Оранівського району | вересень |
| 2. | Волинська | 1. «Lutsk Food Fest» | м. Луцьк | травень |
| 2. Фестиваль національної кухні | м. Луцьк | вересень |
| 3. Фестиваль пива і м’яса у Луцькому замку | м. Луцьк | вересень |
| 4. «Смаковиця по-володимирськи» | м. Володимир-Волинський | вересень |
| 5. «З любов’ю до сала» | м. Луцьк | жовтень |
| 3. | Дніпропетровська | 1. Фестиваль Галушки | с. Гречане, Петриківського району | травень |
| 2. Фестиваль кулішу «Смачна традиція козацтва» | с. Старі Кодаки, Дніпровського району | червень |
| 4. | Донецька | -------------------------------------------------------------------- | ---------------------------- | -------------- |
| 5. | Житомирська | 1. Фкестиваль Дерунів | м. Коростень | вересень |
| 6. | Закарпатська | 1. «Конкурс різників свиней – гентешів» | с. Геча | січень |
| 2. «Червоне вино» | м. Мукачево | січень |
| 3. Фестиваль млинців «Ужгородська палачінта» | м. Ужгород | лютий |
| 4. «Біле вино» | м. Берегово | березень |
| 5.Всеукраїнський фестиваль вареників | м. Яремче | березень |
| 6. Фестиваль вина «Sakura Wine» | м. Ужгород | квітень |
| 7. Фестиваль вина «Угочанська лоза» | м. Виноградов | травень |
| 8. Гастрономічний фестиваль вина та меду «Сонячнийнапій» | м. Ужгород | травень |
| 9. «Берлибашський бануш» | с. Костилівка, Рахівського району | травень |
| 10. «Фестиваль ріплянки» | с. Колочава | червень |
| 11. Фестиваль тушкованого півня | с. Косонь | червень |
| 12. Фестиваль Великоберезнянського сиру «Молочна ріка» | с. Стужиця, Великоберезнівського району | червень |
| 13. Фестиваль-Ярмарок «Червона черешня» | с. Пацканьово, Ужгородський р-н тас. Оклі Гедь, Виноградівськийр-н | червень |
| 14. Фестиваль голубців | с. Четфалва | липень |
| 15. Фестиваль голубців | с. Великий Бичків | серпень |
| 16. Фестиваль чорниць «Верховинська яфина» | с. Гукливе | серпень |
| 17. «Сливовий леквар» | с. Геча | серпень |
| 18. «Гуцульська бринза» | м. Рахів | вересень |
| 19. Солодке свято меду в Мукачеві | м. Мукачево | вересень |
| 20. «Варишське пиво» | м. Мукачево | вересень |
| 21. Фестиваль «Смажений баранчик» | с. Лазещина, Рахівського району | вересень |
| 22. «Золотий гуляш» | с. Мужієво | жовтень |
| 23. Фестиваль молодого вина «Закарпатське Божоле» | м. Ужгород | листопад |
| 7. | Запорізька | 1. Фестиваль домашньої консервації «Нас не подолати» | м. Запоріжжя | вересень |
| 8. | Івано-Франківська | 1. «Станиславівська мармуляда» | м. Івано-Франківськ | жовтень |
| 9. | Київська  | 1. Фестиваль Здорової Їжі «Best Food Fest» | м. Київ | березень |
| 2.«Kyiv Coffe Festival» | м. Київ | квітень |
| 3. Фестиваль морозива | м. Київ | травень |
| 4. «Вулична їжа» | м. Київ, Арт-завод «Платформа» | червень- серпень |
| 5. «Kyiv Food and Wine Festival» | м. Київ | вересень-жовтень |
| 6. «Борщ фест» | с. Чубинське | жовтень |
| 7. Фестиваль українського крафтового пива «Craft Beer Fest!» | м. Київ | жовтень |
| 8. Фестиваль односолодових віскі «Whisky Dram» | м. Київ | листопад |
| 9. Маркет «М’ясний листопад» в «Всі. Свої. Гастрономія» | м. Київ | листопад |
| 10. Фестиваль «Цукерки та Пундики» | м. Київ | листопад |
| 11. Фестиваль солодощів «SWEETs Fest» | м. Київ | грудень |
| 12. Ярмарок «Sweets&Gifts» | м. Київ | грудень |
| 10. | Кіровоградська | 1. Фестиваль полуниці | с. Миронівка | червень |
| 2. День бджоляра | с. Виноградівка, Компаніївького району | серпень |
| 11. | Луганська | -------------------------------------------------------------------- | ---------------------------- | -------------- |
| 12. | Львівська | 1. «Дні глінтвейну у Львові» | м. Львів | січень |
| 2. Міське свято пампуха | м. Львів | січень |
| 3. Фестиваль крафтового пива та вінілової музики «Craft Beer & Vinyl Music Festival» | м. Львів | квітень |
| 4. «Львів на тарілці» | м. Львів | червень |
| 5. «На каву до Львова» | м. Львів | вересень |
| 6. «Свято Хліба» | м. Львів | вересень |
| 7. Національне свято шоколаду | м. Львів | жовтень |
| 8. Свято сиру і вина | м. Львів | жовтень |
| 9. Фестиваль Глінтвейну | с. Славське | листопад |
| 13. | Миколаївська | 1. Фестиваль вуличної їжі «Брячіна» | м. Миколаїв | травень |
| 2. Фестиваль вуличної їжі «НікФест» | м. Миколаїв | жовтень |
| 14. | Одеська | 1. «Таки да, вкусно!» | м. Одеса | квітень-травень |
| 2. «Свято полуниці» | м. Одеса | травень |
| 3.Фестиваль міської їжі в Зеленому театрі | м. Одеса | червень |
| 4. День помідора | м. Одеса | серпень |
| 5. «Bolgrad Wine Fest» | м. Болград | листопад |
| 6. Фестиваль «Прянощі і радощі» | м. Одеса | листопад |
| 15. | Полтавська | 1. Свято сала | м. Полтава | лютий |
| 2. Фестиваль полуниці | м. Кременчук | червень |
| 3. Всеукраїнський полуничний фестиваль-ярмарок«Білецьківський край-полуничний рай» | с. Білецьківка | червень |
| 4. Свято Полтавської галушки | м. Полтава | червень |
| 5. «Пливе щука з Кременчука» | с. Білецьківка | липень |
| 6. Міжнародний гастрономічний фестиваль-квест «Борщик у глиняному горщику» | с. Опішня | серпень |
| 7. «Свято миргородської свині» | м. Миргород | вересень |
| 16. | Рівненська | 1. Фестиваль їжі «FoodFest.PLAZA» | м. Рівне | вересень |
| 2. Фестиваль шашлика | м. Рівне | вересень |
| 3. Гарбузовий фестиваль | м. Рівне | жовтень |
| 17. | Сумська | 1. Фестиваль «Віншуємо суницю – першу ягоду–царицю» | с. Малий Самбір, Коноторського району | червень |
| 18. | Тернопільська | 1. «Галицька дефіляда» | м. Тернопіль | січень, квітень, липень, жовтень |
| 2. «Вареник і капусняк-fest» | м. Збараж | травень |
| 3. Фестиваль коропа «Коропфест» | с. Коропець, Монастирського району | липень |
| 4. «Борщ’їв» | м. Борщів | вересень |
| 19. | Харківська | 1. Фестиваль полуниці | м. Ізюм | червень |
| 2. «Міський Picnik» | м. Харків | червень |
| 20. | Херсонська | 1. . «Український кавун – солодке диво» | м. Гола Пристань | серпень |
| 2. «Тышо-Тышо FEST» | м. Херсон | вересень |
| 21. | Хмельницька | 1. «Проскурівські смаколики» | м. Хмельницький | травень |
| 2. «Октоберфест» | м. Кам’янець-Подільський | жовтень |
| 22. | Черкаська | -------------------------------------------------------------------- | ---------------------------- | -------------- |
| 23. | Чернівецька | 1. Фестиваль березового соку | с. Банилів-Підгірний | травень |
| 24. | Чернігівська | 1. «Сало» | м. Чернігів | лютий |
| 2. «Дерун-фест» | м.Чернігів | квітень |
| 3. Фестиваль хліба «Хліб своїми руками» | с. Мистецький | серпень |
| 4. «40-Ух» | м. Чернігів | серпень |
| 5. «Його величність, Ніжинський огірок» | м. Ніжин | вересень |
| 24. | АР Крим | 1. Фестиваль кримськотатарської національної кухні«Хидирлез»  | м. Судак | травень |
| 2. «WineFeoFest» | м. Феодосія | вересень |

**Додаток Б**

Етапи розвитку гастрономічного туризму [27]

|  |  |
| --- | --- |
| Етап | Зміст |
| І (1998–2000 рр.) | Зародження гастрономічного туризму(введення терміну «кулінарний туризм») |
| ІІ (2001–2002 рр.) | Перша стаття та перша книга про кулінарнийтуризм |
| ІІІ (2003–2011 рр.) | Заснована Міжнародна асоціаціягастрономічного туризму – The International Culinary Tourism Association) |
| ІV (2012–2015 рр.) | Вдосконалення основних дефініцій (термін«кулінарний туризм» змінений на«гастрономічний туризм») |
| V (2016 р. – до теперішнього часу) | Впровадження гастрономічного туризму у світових регіонах туризму (відкриттяуниверситетів, ресторанів тощо) |

**Додаток В**

Найбільш привабливі об’єкти гастрономічного туризму



**Додаток Г**

Кількість засобів розміщення за областями України, одиниці



**Додаток Д**

Розподіл виробників виноробної продукції за регіонами України



**Додаток Е**

Тижневий гастрономічний тур Одесою «Мандруючи Смаками Одеси»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дні | Час | Маршрут подорожі | Вартість |
| День 1 | Прибуття до Одеси.  | Поселення в готелі «Cofee room» | Номери коштують від 590 грн, тож за 7 днів оплата буде складати 4130 грн, що входить у вартість туру  |
| Ранок | Пропопнується відвідати кав'ярню «Львівська Майстерня шоколаду». Ця затишна кав'ярня пропонує широкий вибір кави, чаю та випічки. | вартість - $не входить до оплати подорожі |
| Обід | Екскурсія по Приморському бульвару. Відвідайте "Ресторан "Сад" Цей ресторан пропонує сучасну українську кухню з видом на море. | вартість - $$не входить до оплати подорожі  |
| Вечір | Відвідайте Оперний театр.Відвідайте "Ресторан "Таверна Грецька" (вартість - $$). Цей ресторан пропонує автентичну грецьку кухню в затишній атмосфері. | не входить до оплати подорожі |
|  День 2 | Ранок | Екскурсія по Потьомкінських сходах.Кофейня «Жето».  | не входить до оплати подорожівартість - $$ |
| Обід | Відвідайте Дерибасівську вулицю.Відвідайте ресторан «У Фонтана». Цей ресторан пропонує страви європейської та східної кухні з видом на фонтан. | вартість - $$не входить до оплати подорожі |
| Вечір | Морська прогулянка на катері.Відвідайте ресторан «Риба». Цей ресторан пропонує широкий вибір свіжих морепродуктів в елегантній атмосфері. | вартість від 150 грн.-входить до оплати подорожі,вартість ресторану - $$$- не входить до оплати подорожі |
|  День 3 | Ранок | Екскурсія до катакомб  | вартість 300 грн.- -входить до оплати подорожі |
| Гастротур «Карпатські смаколики» | ресторан Antica Cantina, що знаходиться в Одеському Музеї Нумізматики. Легка атмосфера італійської кав’ярні з дивовижними ароматами кави та випічки.  | не входить до оплати подорожі |
| «Хмільний Львів» | Відвідайте Одеський художній музей. Ресторан «Компот» Дуже затишний заклад, що має вінтажний інтер’єр та страви, що нагадають вам вкус дитинства. | Вартість квитка-80 грн- входить до оплати подорожіВартість ресторану - $$- не входить до оплати подорожі |
| День 4 | Ранок | Вільний час для відпочинку на пляжі. Кафе «Штрудель» для перекусу | вартість - $- не входить до оплати подорожі |
| Обід | Відвідайте Аркадію. Це курортний район, що представляю собою розмаїття закладів харчування та крамниць з одягом, він розташований неподалік від моря, включає в себе парк розваг.Відвідайте ресторан «Momo». Цей ресторан пропонує страви грузинської кухні в затишній атмосфері. Адрес: Генуезька вулиця, 3б | вартість - $$- не входить до оплати подорожі |
| Вечір | Відвідайте Одеський театр опери та балету. Відвідайте ЖАРиМ'ЯСО. Цей ресторан пропонує широкий вибір страв з м'яса та вин. Адреса: вулиця Левітана, 86 | Квитки до вистави в театрі від 50 грн- входить до оплати подорожі. Вартість ресторану - $$- не входить до оплати подорожі. |
| День 5 | Ранок | Відвідайте Дерибасівську вулицю.Відвідайте ресторан «У Фонтана» Цей ресторан пропонує страви європейської та східної кухні з видом на фонтан. | вартість - $$- не входить до оплати подорожі. |
|  | Обід | Екскурсія на винний завод Шабо та сироварню | Вартість 1450 грн.- входить до оплати подорожі. |
|  | Вечір | Відвідайте Одеський ботанічний сад.Відвідайте «Ресторан "Риба» Цей ресторан пропонує широкий вибір свіжих морепродуктів в елегантній атмосфері. | Вартість ресторану - $$$ не входить до оплати подорожі. |
| День 6 | Ранок | кафе «Бенедикт»  | вартість - $$- не входить до оплати подорожі. |
|  | Обід | Відвідайте ресторан «У Фонтана». Цей ресторан пропонує страви європейської та східної кухні з видом на фонтан. | вартість - $$ не входить до оплати подорожі. |
|  | Вечір | ТРК Gagarinn Plaza чудове місце, де можна провести час, він здивує розмаїттям бутиків та закладів харчування, а також дасть можливість відвідати Multiplex, що займає майже весь поверх. Beerteka- Це новий пивний ресторан, що виглядає наче музей алкоголю та має дизайн, що нагадує кіберпанк. | вартість - $$ не входить до оплати подорожі. |
| День 7 | Ранок | Вільний час для відпочинку на пляжі або відвідування музеїв. | вартість - $$- не входить до оплати подорожі. |
|  | Обід | Відвідайте «Пекарня "Хлібний Дім».Ця пекарня пропонує свіжоспечений хліб, випічку та десерти. | вартість - $ не входить до оплати подорожі. |
|  | Вечір | Gagarinn Food Hub – це не просто ресторан, а цілий гастрономічний простір, розташований в Одесі на вулиці Генуезькій 5/2. Він має в асортименті розмаїття починаючи від морепродуктів та європейської класики до українських та азійських страв, ви знайдете щось на будь-який смак. Подорож воккзалу та виїзд додому. | вартість - $$- не входить до оплати подорожі.Квиток на потяг-650 грн в одну сторону, що входить у вартість туру. |