**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

**магістра**

на тему: Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туризму в запорізькому регіоні

«Gastronomic tourism as a promising direction of tourism development in the Zaporozhye region»

Виконала студентка 2 курсу, групи 8.2429з

спеціальності «Туризм»

освітньої програми «Туризмознавство»

Дубенець А.А.

Керівник: к.н.ф.в.с, ст.викладач Конох О.Є.

Рецензент: д.н.ф.в.і с., професор Тищенко В.О.

Запоріжжя

2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет фізичного виховання, здоров’я та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рівень вищої освіти магістр

Спеціальності «Туризм»

Освітньої програми  ***«***Туризмознавство»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Маковецька

“\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 року

**ЗАВДАННЯ**

**на кваліфікаційну роботу студентці**

Дубенець Анастасії Андріївні

(прізвище, ім’я, по-батькові)

1.Тема проекту (роботи): Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туризму Запорізькому регіоні Керівник: к.н.ф.в.с, ст.викладач Конох О.Є., затверджені наказом ЗНУ від 30.06.2020 року № 925-с.

2. Термін здачі студентом закінченого проекту роботи 1 грудня 2020 р.

3. Вихідні дані до проекту (роботи). Дослідження показало що на сьогоднішній день в Запорізькій області існує ряд проблем, які гальмують розвиток гастрономічного туризму. За умови вирішення цих проблем, збільшення державного фінансування цей вид туризму розвиватиметься швидкими темпами, бо має для цього всі показники.

4.Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити). Здійснити теоретико-методологічні обґрунтування гастрономічного туризму як соціальне явище та методів його наукового дослідження. Виявлення умов і факторів розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області. Здійснити прогнозний аналіз проблем гастрономічного туризму та обґрунтувати напрямки розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області. Створити проект гастрономічного туру «Свято для гурманів».

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень) 97 сторінок, 2 таблиці, 75 джерел посилань.

6. Консультанти з проекту (роботи) із зазначенням розділів проекту, що їх стосуються

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Розділ | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата | |
| завдання  видав | завдання  прийняв |
| Розділ 1 | Конох О.Є. | 15.09.2020 | 15.09.2020 |
| Розділ 2 | Конох О.Є. | 10.10.2020 | 10.10.2020 |
| Розділ 3 | Конох О.Є. | 02.11.2020 | 02.11.2020 |

7.Дата видачі завдання 02 вересня 2020 року

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Назва етапів дипломного  проекту (роботи) | Термін виконання  етапів проекту | Примітка |
| 1. | Вступ. Вивчення проблеми, опрацювання джерел та публікацій | Вересень, 2019 р. | *виконано* |
| 2. | Написання першого розділу | жовтень 2019- березень 2020 | *виконано* |
| 3. | Написання другого розділу | Травень-червень 2020 р. | *виконано* |
| 4. | Написання третього розділу | вересень 2020р. | *виконано* |
| 5. | Написання висновків, комп’ютерний набір роботи | жовтень, 2020 р. | *виконано* |
| 6. | Попередній захист дипломної роботи на кафедрі | листопад 2020 р. | *виконано* |

Студентка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Дубенець

( підпис )

Керівник роботи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Є. Конох

( підпис )

**Нормоконтроль пройдено**

Нормоконтролер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Є.А. Криволапов

**РЕФЕРАТ**

Кваліфікаційна робота – 97 сторінки, 2 таблиці, 75 джерел посилань.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм Запорізької області.

Мета дослідження – аналіз сучасного стану гастрономічного туризму в Запорізькій області та перспективи його розвитку.

Для вирішення поставлених задач використовувалися наступні методи дослідження: теоретичний аналіз і узагальнення літературних джерел. З числа організаційних були використані методи термінологічного аналізу, і бібліографічного вивчення документів. До загальнонаукових методів відносяться загальнологічні (аналіз, узагальнення, абстрагування), а також використовувалися соціологічні методи (методи збору інформації - методи аналізу і обробки даних – ранжирування, кореляція) і статистичні (метод статистичного аналізу, статистичного опису).

На сьогоднішній день в Запорізькій області існує ряд проблем, які гальмують розвиток гастрономічного туризму: низький рівень послуг, не відповідність послуг світовим стандартам, занедбаний стан багатьох об’єктів гастрономічного туризму, відсутність під’їзних шляхів до багатьох гастрономічних атракцій, відсутність ефективного просування гастрономічного туризму Запорізької області, технологічна відсталість країни та регіону. За умови вирішення цих проблем, збільшення державного фінансування розвитку гастрономічного туризму, залучення інвестицій на розвиток гастрономічного туризму в Запорізькій області цей вид туризму розвиватиметься швидкими темпами, бо має для цього всі показники.

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ, ЗАПОРІЗЬКИЙ РЕГІОН, НАПРЯМОК, РОЗВИТОК, ПЕРСПЕКТИВА.

**ABSTRACT**

There are – 97 pages, 2 tables, 75 sources of references.

The object of research is gastronomic tourism of Zaporizhia region.

The purpose of the study is to analyze the current state of gastronomic tourism in the Zaporozhye region and prospects for its development.

The following research methods were used to solve the set tasks: theoretical analysis and generalization of literature sources. Among the organizational methods of terminological analysis and bibliographic study of documents were used. General scientific methods include general (analysis, generalization, abstraction), as well as used sociological methods (methods of information collection - methods of analysis and data processing - ranking, correlation) and statistical (method of statistical analysis, statistical description).

Today in the Zaporozhye region there are a number of problems that hinder the development of gastronomic tourism: low level of services, non-compliance of services with world standards, neglected condition of many objects of gastronomic tourism, lack of access roads to many gastronomic attractions, lack of effective promotion of gastronomic tourism Zaporozhye region, technological backwardness of the country and the region. Subject to solving these problems, increasing public funding for the development of gastronomic tourism, attracting investment for the development of gastronomic tourism in the Zaporozhye region, this type of tourism will develop rapidly, because it has all the indicators.

GASTRONOMY TOURISM, ZAPORIZHZYA REGION, DIRECTION, DEVELOPMENT, PERSPECTIVE.

**Перелік умовних позначень, символі, одиниць,**

**скорочень термінів**

ВТО – Всесвітня туристська організація

НПП – Національні природні парки

ООН – Організація Об’єднаних Націй

ООПТ – Особливо охоронювані природні території

ПЗФ – Природно заповідний фонд

СНД – Союз незалежних держав

**ЗМІСТ**

Зміст…………………………………………………………………………. . 4

Реферат………………………………………………………………………. 5

Перелік умовних позначень, символи, одиниць, скорочень термінів........ . 7

Вступ................................................................................................................ 8

1 Огляд літератури ..............................................................................10

1.1 Гастрономічний туризм як соціальне явище………………………. 10

1.2 Умови і фактори розвитку гастрономічного туризму

в Запорізькій області ………………………………………………….30

1.3 Методика наукового дослідження гастрономічного туризму………49

2 Завдання, методи та організація дослідження ....................................54

2.1 Завдання дослідження ...........................................................................44

2.2 Методи дослідження ..............................................................................44

2.3 Організація дослідження ...................................................................... 44

3 Результати дослідження та їх обговорення......................................... 56

3.1 Аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму як явища …….56

3.2 Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в

Запорізькій області……………………………………………………..61

3.3 Розробка гастрономічного туру Запорізькою областю……………..64

Висновки .......................................................................................................75

Перелік посилань .............................................................................................77

Додатки………………………………………………………………………..82

**ВСТУП**

Актуальність теми. На сьогоднішній день важливою складовою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з визначними пам’ятками міста, екскурсанти одночасно хочуть знати про особливості національної кухні. Гастрономія є значущим ресурсом території, джерелом формування її ідентичності.

Пошук нових шляхів організації харчування базується на дослідженні гастрономічною складовою туристичного продукту, на основних принципах брендінгу території, які формують туристичний імідж місцевості, на процесі створення враження про товар у свідомості споживачів. Місцеву кухню можна розглядати як туристський ресурс територій, що дозволяє створити нові туристичні продукти, відкрити нові грані туристської дестинації. Вона може бути використана для розуміння соціального і економічного стилю життя. Звязок гастрономії та туризму сприяє збільшенню припливу туристів, сприяє подовженню перебування туристів, збільшує прибуток від туризму.

Харчування в туризмі є найважливішою галуззю, яка має суттєвий вплив на соціальний та економічний розвиток країни. Важливо підтримувати і просувати різні варіанти харчування, що дозволяє зберегти регіональну ідентичність території і підвищити її туристичну привабливість. Туризм взаємопов’язаний з ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею важливості високої якості і екологічної безпеки харчування. Місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місця, відчуття дому, комфорту і безпеки.

Гастрономічний туризм в світі набуває все більшої популярності. Люди купують спеціальні гастрономічні тури з метою глибоко познайомитися з кухнею будь-якої країни.

Запорізька область є не тільки однією з привабливих туристичних областей України, а й місцем проживання багатьох національностей, народів, кожен з якіх має свою культуру життя, культуру мовлення, а такоже культуру їжі.

Об’єкт дослідження – гастрономічний туризм Запорізької області.

Предмет дослідження – особливості розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області.

Гіпотеза даного дослідження ґрунтується на припущені, що вивчення стану гастрономічного туризму Запорізької області дасть можливість визначити реальне положення цього сектору туризму та перспективи його розвитку.

**РОЗДІЛ 1**

**ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ**

* 1. Гастрономічний туризм як соціальне явище

Виходячи з визначення туризму, туристична подорож завжди продовжується більше, ніж 24 години. У будь-якої людини є фізіологічні потреби, однією з яких є потреба в харчуванні. Таким чином, будь-яка туристична подорож передбачає споживання їжі.

Гастрономія є як і частиною інших видів туризму, так і існує окремий вид туризму – гастрономічний. Харчування в туризмі є найважливішою галуззю, яка має суттєвий вплив на соціальний та економічний розвиток країни. Важливою є підтримка та просування різних варіантів харчування, що дозволяє зберегти регіональну ідентичність території та підвищити її туристичну привабливість.

Туризм взаємопов’язаний з ресторанним бізнесом, підтримує місцевих виробників, просуває ідею важливості високої якості та екологічної безпеки харчування. Місцева кухня сприяє виникненню у туристів відчуття місцевості, почуття домівки, комфорту і безпеки. З розвитком людства розвивається і культура споживання їжі. Кожен рік з’являються нові смакові поєднання, нові кулінарні тенденції. Люди готові подорожувати світом заради пошуку нових гастрономічних вражень.

Таким чином і виникає гастрономічний туризм як явище.

В сучасній туризмології немає єдиного термінологічного визначення цього виду туризму.

В Законі України «Про туризм» виділяють лише дитячий; молодіжний; сімейний; для осіб похилого віку; для інвалідів; культурнопізнавальний; лікувальнооздоровчий; спортивний; релігійний; екологічний (зелений); сільський; підводний; гірський; пригодницький; мисливський; автомобільний; самодіяльний тощо види туризму.

Гастрономічний туризм окремо не виділяється, а відносять його до пізнавального.

В працях українських 10 та світових дослідників зустрічаються терміни кулінарний туризм, винногастрономічний туризм, гурман-тури, гастрономічний туризм.

Термін «кулінарний туризм» було введено в обіг Лусі Лонгом, професором університету Огайо. У 2001 р. Ерік Вольф випустив першу статтю про кулінарний туризм в світі, пізніше він описав цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму.

У 2003 році Ерік Вульф створив Міжнародну асоціацію з гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association), яка надає переваги для своїх учасників, включаючи навчання, розвиток і просування.

Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії».

Асоціація визначила такі факти того, що популярність гастрономічного туризмі збільшується: кількість інтернет запитів, отриманих через веб-сайт асоціації гастрономічного туризму, продовжує рости; кількість веб-сайтів, направлених на залучення туристів у ресторани, зростає з кожним роком [4].

Аналіз наукової та фахової літератури свідчить про помірне опрацювання теми гастрономічного туризму в Україні. Окремі фахівці розглядають гастрономічний туризм як вид хобі-, тематичного туризму, спеціалізованого туризму В. Федорченко, І. Мініч та ін. Вказані автори фокусуються на вивченні форм і проявів гастрономічного туризму, як засобу підвищення привабливості туристичної дестинації, а також на вивченні способів просування гастрономічних брендів дестинації.

З українських науковців Д. Басюк визначає гастрономічний туризм, як спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва [5]. З організаційної точки зору він передбачає знайомство з особливостями технологій приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів та конкурсів. Гастрономічний туризм також можна вважати допоміжним інструментом у пізнанні культурної спадщини країн та регіонів світу, оскільки страви національної кухні є одним із елементів, що відображають спосіб життя, світогляд, традиції етносів [5].

На нашу думку, найбільш вичерпаним є поняття «гастрономічний туризм», який є похідним від терміну гастрономія (з грецької – шлунок) – наука, що вивчає зв’язок між харчуванням та культурою, відноситься до галузі соціальних дисциплін.

Отже, гастрономічний туризм – вид туризму, пов’язаний з ознайомленням, з виробництвом, технологією приготування та дигустацією національних страв та напоїв, а також кулінарними радиціями народів світу.

Гастрономічні тури також мають і екзотичний характер. Туристи, особливо іноземні, досить вибагливі в їжі. У кожній країні в силу географічних, культурних, релігійних, історичних й інших факторів і традицій склалися свої смаки та культура споживання їжі.

Гастрономічні тури складаються із спеціально розроблених тематичних програм, які направлені на задоволення фізичних та моральних потреб туриста, який планує насолодитися стравами кухні тієї чи іншої країни. При цьому це не обов’язково повинні бути екзотичні страви. Важливим є саме вживання місцевої кухні, місцевих продуктів, способів їх обробки, рецептури, які відбивають тисячолітні традиції регіону.

Умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму; кулінарний туризм є складовим елементом всіх турів. Та, на відміну від інших видів туризму, знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі; просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів – невід’ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Однак гастрономічний тур як послуга – це щось більше, ніж просто подорож, оскільки він є добре продуманим комплексом заходів для дегустації традиційних в певній місцевості страв, а також окремих інгредієнтів, які не зустрічаються більше ніде в світі, мають особливий смак.

Специфічні риси гастрономічного туризму:

1. Умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму.

2. Також гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати підходящий тур.

3. Кулінарний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі.

4. Просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів – є невід’ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Гастрономічний туризм має кілька напрямків:

* Тур по сільській місцевості.
* Ресторанний тур.
* Освітній тур.
* Екологічний тур.
* Подієвий тур.
* Комбінований тур.

Тур по сільській місцевості – це вид туру, який передбачає тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в цьому регіоні, а також може включати участь у сільськогосподарських роботах. Так в «зелених» гастрономічних турах пропонується збирання дикорослих ягід в лісі, овочів і фруктів на фермах, полювання на трюфеля або прогулянка по виноробним стежках. Обов'язкова умова: кошти розміщення туристів, індивідуальні або спеціалізовані, повинні перебувати в сільській місцевості або малих містах без багатоповерхової забудови. Такі тури цікаві не тільки своєю кулінарною складовою, а й тим, що дають можливість через їжу і продукти зануритися в повсякденне життя місцевих людей, дізнатися їхні звичаї, звички, порядки та інші тонкощі, часом дивовижні і незрозумілі представникам іншої мови і культури.

Ресторанний тур – поїздка, що включає відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю. На першому місці серед «ресторанних» міст, звичайно, Париж – столиця моди і в кулінарному сенсі теж.

Освітній тур – це тур, метою якого є навчання в спеціальних освітніх установах з кулінарної спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів. Наприклад, відома французька кулінарна школа «Le Cordon Bleu» спільно з готелем «Four Seasons Hotel George V» пропонує програму під назвою «Відкриття французької кухні» - 5 ночей в паризькому паласі з п’ятиденними кулінарними курсами в самій школі.

Екологічний тур – тур, що включає відвідини екологічно чистих господарств і виробництв, знайомство з екологічно чистими, органічними продуктами і їх виробництвом. Екологічний напрям особливо розвинене у Франції, Німеччині, Англії, Швейцарії та США – відповідно, туристи найчастіше спрямовуються саме в ці країни.

Подієвий тур – тур, орієнтований на відвідування місцевості в певний час з метою участі в громадських і культурних заходах з гастрономічною тематикою: виставки, ярмарки, шоу, фестивалі, свята. Наприклад, липневий фестиваль дині «Cavaillon» у Франції, місті Кавайон і серпнева «Tomatina» в Іспанії, місті Буньолі.

Комбінований тур – поїздка, яка містить кілька перерахованих вище напрямків. Комбіновані тури підходять для туристів «зі стажем» тих, хто вже знайомий з гастрономією тієї або іншої країни, інакше тур може виявитися інформативно перенасиченим. Приклад об'єднаного туру в тій же Франції: перші пару днів туристи відвідують паризькі ресторани, потім ще пару днів навчаються в кулінарній школі у кращих кухарів, а потім їдуть углиб Франції знайомитися з вирощуванням трав в Провансі або з виробництвом сидру в Нормандії.

Отже, гастрономічні подорожі можуть бути як окремим видом туризму, так і в складі інших видів туризму.

Гастрономічний туризм можна класифікувати за видом, за регіонами, за метою, за організаційною формою.

В кожному регіоні існують країни-лідери, які приймають найбільшу кількість туристів з будь-якою метою. Так само і гастрономічний туризм. В Європейському регіоні найбільш відвідуваними країнами з гастрономічною метою є Італія, Франція, Іспанія, Німеччина, Греція, Чехія.

В АзійськоТихоокеанському регіоні найбільш популярними гастрономічними дестинаціями є Японія, Китай, Таїланд, Малайзія. В Американському регіоні гастрономічними центрами є США, Мексика, Чилі. А Африканському – Алжир, Туніс, ПАР. Європейський регіон є світовим лідером із туристичних прибуттів. Це зумовлено великою історико-культурною спадщиною, рівнем розвитку країн та іншими факторами. Одним з найважливіших факторів лідерства є рівень розвитку гастрономії в Європейському регіоні. Європа розташована у чотирьох кліматичних поясах: арктичний пояс, субарктичний пояс, помірний пояс (а також помірно-континентальний) та субтропічний пояс. Така протяжність території зумовлює виникнення відмінностей між гастрономією різних країн Європи. По-перше, відмінність у кліматі сприяє відмінності й продуктів харчування: рослини чи тварини, які з комфортом існують у субтропічному поясі, не можуть існувати у арктичному поясі, і навпаки. Наявність морів чи океанів в деяких країнах надає їм можливість виловлювати морських мешканців, чого не можуть жителі інших країн. Рівень розвитку, історичні та культурні відмінності країн Європи також впливають на виникнення відмінностей у гастрономічній культурі Європейського регіону [44].

Отже, багато чинників впливають на те, що гастрономічна культура кожної країни Європейського регіону є різною. Попит на винно-гастрономічні тури активно розвивається в останні роки. Найбільшими любителями цієї розваги зарекомендували себе німці, англійці, американці та японці. Весь Європейський регіон поділяється на субрегіони (за поділом ООН): Західна, Східна, Південна й Північна. Гастрономічна культура країн в одному субрегіоні є схожою. Наприклад, Західна Європа включає в себе такі країни: Австрія, Бельгія, Франція, Німеччина, Ліхтенштейн, Люксембург, Монако, Нідерланди, Швейцарія. Франція, яка відноситься до цього субрегіону, є кулінарним лідером світу. Вважається, що кулінарний туризм виник саме у цій країні. Французьку кулінарію прийнято вважати класичною та найбільш вишуканою. У Франції було створено найвідомішу в світі кулінарну школу Le Cordon Bleu, де щороку одночасно навчаються близько 20000 студентів. Також Франція притягує до себе гастро-туристів з усього світу, які відвідують вино- та сироробні. Серед найпопулярніших виноробних регіонів Франції – Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс. е більшість популярних серед туристів сироварень сконцентровані на південному сході (Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи) та в Ельзасі. Більшість же «туристичних» ферм фуа-гра розміщена в регіонах Аквітанія та Південь-Піренеї. Трюфельні ферми поширені в Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-деФранс, безпосередньо навколо Парижу – основного споживача трюфелів, та регіоні Шампань-Арденни. Кухню Франції включено до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Крім того, що французька кухня залишила свій великий внесок у світовій гастрокультурі, Франція є причетною до створення найвідомішого кулінарного путівника в світі. Michelin, Le Guide Rouge, Червоний Гід Мішлен – найвідоміший та найвпливовіший ресторанний рейтинг сьогодення. Почав випускатися у Франції у 1900 році Андре Мішленом, одним із засновників компанії «Мішлен». Початково путівник включав список різноманітних корисних для мандрівників місць, таких як готелі, ремонтні майстерні, платні автостоянки, місця харчування. Поширювався спочатку безкоштовно, а з 1920 року почав продаватись за помірну ціну. Тоді ж до нього включили рейтинг ресторанів за їх цінами. На сьогоднішній день путівник виходить для таких країн, як Франція, Австрія, Італія, Німеччина, Іспанія і Португалія (спільний гід), Швейцарія, Велика Британія і Ірландія (спільний гід), країни Бенілюкса (спільне видання). Також видаються окремі гіди по Нью-Йорку, Лос-Анджелесу, Лас-Вегасу, Чикаго, Сан-Франциско, Токіо, Кіото і Осаці (спільне видання), Гонконгу і Макао (спільно), Парижу (ті ж ресторани, що і у французькому путівникові), Лондону і по головним містам Європи. Путівник по Токіо, який почав видаватись з 2008 року, відразу ж поставив столицю Японії на перше місце серед «міст-гурманів» за версією Мішлен. Токіо відібрав це звання у Парижа, випередивши останній за кількістю сумарних зірок на 93 (191 проти 98). Першим у східній Європі отримав зірку Мішлен празький ресторан «Allegro Prague». 2007 року згадки в Червоному гіді Мішлен був удостоєний також празький ресторан «La Veranda», створений ресторатором з Одеси Юрієм Колесником і його партнером Савелієм Лібкіним. Німеччина також входить до Західноєвропейського субрегіону. Німецька гастрономічна культура завжди асоціюється з ковбасами, квашеною капустою та пивом, але Німеччина також вважається країною, де добре розвинений винний туризм. Німеччина в середньому виробляє 9 млн галонів вина на рік. У плані розвитку винного туризму Німеччини можна виділити три головних винних регіони, які і складають славу і гордість виноробства країни. У двох з них проходять знамениті винні шляхи: «Німецька винна дорога» (Deutsche Weinstrasse) в Пфальці та «Саксонський винний шлях». У Німеччині проходить найбільший у світі пивний фестиваль Октоберфест (нім. Oktoberfest). Проходить в Мюнхені щороку з 1810 року наприкінці вересня – на початку жовтня і триває два тижні. Свято пива «Октоберфест» являє собою традиційний парад мюнхенських і баварських броварень (інші пивні компанії до участі у фестивалі не допускаються), а також двохтижневий бенкет-гулянку в спеціально влаштованих на традиційному місці майданчику «Луг Терези». До різних сортів пива, яке наливають у традиційні «октоберфестівські» кухлі (бл. 1 л.), подають традиційні ж баварські ковбаски, а також солоні крендлі. Щороку близько 6 млн. гастро-туристів відвідують даний фестиваль, де вони випивають близько 6 млн. літрів пива та з’їдають близько 500 тис. смажених курчат. До Північно-Європейського субрегіону відносять такі країни, як Данія, Естонія, Фінляндія, Ісландія, Ірландія, Латвія, Литва, Норвегія, Швеція, Сполучене королівство Великої Британії та Північної Ірландії. Кулінарні традиції Великої Британії не вважалися гідними уваги багато років, але останні 20 років рівень розвитку гастрономії зріс до світового рівня. Сьогодні столиця Англії Лондон славиться великою кількістю ресторанів найвищого рівня, в них працюють найвідоміші кухарі, такі як Джеймі Олівер, Гордон Рамзі, Алан Дукас та інші. В Лондоні розташовані 65 ресторанів, отримавших зірки Мішлен. Першим рестораном, який отримав три зірки Мішлен у Великій Британії, був «Gordon Ramsay» у Лондоні, власником і шефом якого є Гордон Рамзі, шотландець за походженням. Сотні тисяч гурманів з усього світу приїздять у Лондон, щоб відвідати ці ресторани, а також спробувати традиційні місцеві страви, такі як фіш-енд-чіпс, біфштекс та пудинг. У столиці Фінляндії Гельсінкі сьогодні працюють сотні ресторанів французької, японської, італійської кухні, але найбільш популярними закладами харчування як у місцевих жителів, так і у гастро-туристів є фінські ресторани. Світові турфірми поєднують відвідання природних та антропогенних дестинацій з дегустацією локальних страв. Особливістю фінської гастро-культури є унікальний набір інгрідієнтів. Фінські страви поєднують в собі м’ясо диких тварин (таких як кабани, олені та інші), рибу, коренеплоди, молочні продукти та зернові культури. Існують фінські страви, де поєднуються риба та молоко або м’ясо та солодкі ягоди. Гурмани купують гастро-тури для того, щоб спробувати гравлакс (страва з риби), лосятину, ведмежатину, кабана, калаалатикко (страва з картоплі та оселедця) та інше. До країн Південної Європи відносять Албанія, Андорра, Боснія і Герцеговина, Хорватія, Греція, Італія, Македонія, Мальта, Чорногорія, Португалія, Сан-Марино, Сербія, Словенія, Іспанія, Ватикан. Більшість країн мають вихід до середземноморського узбережжя і мають схожий клімат, тому і стандартний набір інгредієнтів для страв цих країн також схожий. Особливістю є використання морепродуктів, морської риби, свіжих овочів, фруктів та зернових культур. Наприклад, Італія є одним із найпопулярніших місць для гастротуризму в світі. Туристичний бренд Італії напряму пов’язаний із її місцевою кухнею. Щороку до Італії приїжджають близько 50 млн. туристів. Кожен з її регіонів має свої кулінарні особливості, але незмінними залишаються найвідоміші італійські страви: паста, піцца.

Греція також відноситься до Південної Європи. Подорожуючи до Греції, туристи завжди очікують скуштувати грецьку кухню, яка відома свіжими продуктами, яскравими спеціями, великою кількість овочів, оливковою олією та сирами. Особливістю є ще й дуже великі порції. Всі ці фактори сприяють розвитку грецького гастрономічного туризму.

Східна Європа включає в себе такі країни як Білорусь, Болгарія, Чеська Республіка, Угорщина, Польща, Молдова, Румунія, Російська Федерація, Словаччина та Україна. Це країни із приблизно звичною для українців гастрономічного культурою. Так само як кулінарія південно-європейського субрегіону схожа між собою, так і кулінарія східноєвропейського є дуже схожою: використовуються ті ж самі продукти, техніки обробки продуктів (смаження, тушінння, томління), їжа є ситною, порції великі.

З східноєвропейських країн найбільший досвід кулінарного туризму має Чеська Республіка. Щороку десятки мільйонів людей відвідують Чехію, поєднуючи пізнавальну та гастрономічну мету. Чеське пиво вважається одним з найкращих у світі, саме тому було створено велику кількість «пивних маршрутів». «Пивні маршрути» – це екскурсії, які зазвичай поєднують в собі відвідання кількох міст-пивних столиць: Крушовіце, Жатець, Пльзень, Ходова Плана, Прага. Україна – це країна Східної Європи.

Зворотною тенденцією глобалізації постає посилення регіональних чинників розвитку соціально-економічних процесів, зумовлених прагненнями зберегти свою етнокультурну спадщину, захистити власний ринок, національні кулінарні традиції, гарантувати продовольчу безпеку.

На сьогодні важливою складовою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з визначними пам’ятками міста, екскурсанти одночасно хочуть знати про особливості національної кухні, яка притаманна окремому регіону. Гастрономія є значущим ресурсом території, джерелом формування її ідентичності.

Вчені, які вивчають споживацьку культуру, зосередили свою увагу на споживанні в таких структурованих мікро- і мезо-середовищах, як домашня кухня, сімейні обіди, фестивалі та ресторани, що слабо пов’язані з туристською поведінкою [19]. Тому дослідження туристичної гастрономічної активності особливо унікальні, оскільки туристи під час подорожі залишають своє звичне гастрономічне середовище й змушені відмовлятися від своїх кулінарних уподобань і ритуалів споживання. Це перетворює їжу і процес харчування на рекреацію і займає місце особливо важливого компонента туристичного задоволення [1].

Сучасні макросоціологічні теорії глобалізації звинувачують у руйнуванні харчових традицій, пов’язаних з домашньою кухнею, сімейними ресторанами, збільшуючи роль здорового і збалансованого харчування. Деякі з інтерпретацій процесу глобалізації звучать як «поширення методів, технологій і цінностей, які впливають на життя людей в усьому світі» і «компресією світу, інтенсифікацією розуміння світу». Інакше кажучи, саме глобалізація стимулює пошук унікальності, особливо через гастрономію, демонструючи єдність крізь призму різноманітності.

В умовах все більшої конкуренції у сфері туризму та його маркетингу кожен регіон знаходиться в пошуку унікальних продуктів, за допомогою яких можна було б диференціювати себе від інших. Сама по собі місцева кухня вже є тією платформою, яка містить необхідні ресурси, що можуть бути використані як маркетинговий інструментарій для залучення клієнтів, просування міст, регіонів або навіть цілих країн.

У сучасному світі ця взаємодія ґрунтується на поєднанні інтеграційних процесів з пошуком суб’єктами світової спільноти шляхів збереження самобутності й самостійності, в тому числі і кулінарних традицій. Сучасний тренд і розвиток глобальної економіки характеризуються зрушеннями в напрямі збільшення частки третинного сектора, переходом більшості національних економічних систем до постіндустріальної стадії розвитку, значним зростанням невиробничого сектора. Загальносвітовою тенденцією є розширення сфери послуг у вимірах зайнятості, частки у валовій доданій вартості та ВВП, а також відносне скорочення промислового виробництва, видобувних галузей та сільського господарства [2].

Яскравим прикладом цього глобального економічного тренду є динамічний розвиток туристичної галузі як типової складової сфери послуг, на яку припадає 11% споживчих витрат у світі, 7% інвестицій та близько 1,2 млрд зайнятих.

Одним з перспективних напрямів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва [3].

Виділяти гастрономічний туризм в окремий вид стали зовсім нещодавно. Природно він тісно пов’язаний з будь-яким туризмом, адже, приїжджаючи кожного разу в нову країну, турист хоче спробувати страви цієї країни. Кухня країни найточнніше відображає характер жителів цієї країни, передає увесь колорит країни. Їжа може розповісти про дух народу більше за твори архітектури і живопису. Витончені мистецтва індивідуалізовані, а ось національна кухня, як говорять французи, «справа трісок» (рос. дело щепок) численних і безіменних авторів.

Цільова аудиторія гастрономічних турів включає: туристів, охочих долучитися до культури країни через її національну кухню; туристів-гурманів; туристів, що використовують кулінарний тур для проходження навчання та здобуття професійних навичок (кухарі, сомельє, дегустатори, ресторатори); представники турфірм, які подорожують з метою вивчення цього туристського напряму.

З точки зору організаторів туризму, гастрономічний тур передбачає ознайомлення з оригінальними технологіями виготовлення місцевих харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, участь у фестивалях та тематичних культурно-масових заходах. Цілі та методи гастрономічного туризму повною мірою відповідають соціально-гуманітарній місії туристичної діяльності як вагомого чинника «діалогу культур», поваги до загальнолюдських культурних цінностей, толерантності до способу життя, світогляду і традицій, оскільки національна кухня виступає невід’ємною частиною культурної спадщини кожної нації, оригінальним надбанням будь-якого етносу. Перевагою гастрономічного туризму порівняно з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює, крім зору і слуху, також інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах.

Останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, які пропонують деякі заклади ресторанного господарства, тощо.

Аналізуючи гастрономічний туризм, важливо визначити фактори, які впливають на його розвиток. До основних факторів слід віднеститакі як соціально-економічні: економічний стан населення та країни в цілому; досконала законодавча, нормативно-правова база в галузі туристичної та готельно-ресторанної справи; наявність ресурсної бази; екологічний стан території; стан розвитку АПК, харчової переробної промисловості; національний склад, розвиток культури та народних традицій; статевий склад; віковий склад; професійний склад; розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місць тимчасового розміщення, закладів харчування тощо).

Також важливим є визначення спеціалізації гастрономічного туризму. До основних видів спеціалізації слід віднести: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктово-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро, змішаний.

У найзагальнішому вигляді всі гастрономічні тури поділяють на міські та сільські, або «зелені». Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт, вирощений без застосування хімії.

Класифікацію видів гастрономічного туризму за версією World Food Travel Association, можна поділити на 12 категорій гастротуризму: кулінарні школи і майстер-класи; кулінарні розваги; кулінарні напрями; кулінарні події; кулінарні медіа; кулінарні заготівлі; гастрономічні магазини; гастрономічні тури від агентств; гастрономічні заклади; фермерські ринки; гастрономічні клуби; виробництво харчових продуктів.

Пропонується розподілити туристів, які подорожують з гастрономічною метою, на п’ять типів, причому тільки перші два можна віднести до цільової аудиторії цього виду туризму: гастротуристи: експерти, гастрономічні критики; фудис: ентузіасти, зацікавлені в якісній їжі, місцевих виробниках, сезонних продуктах; зацікавлені покупці: сприймають їжу як доповнення до задоволень відпустки. Пробують місцеву їжу без особливого ентузіазму; незалучені: не вважають їжу важливою складовою під час проведення відпустки. До місцевої їжі ставляться без негативу; «в’ялі споживачі»: не виявляють цікавості до нової їжі під час подорожей.

Збільшення ролі їжі і харчування як форми споживання разом з глобальними процесами на світовому ринку привели до того, що кухні світу разом з асортиментом продуктів харчування стали доступнішими. Такий стрімкий розвиток зумовив збільшення інтересу до корінної та унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних дестинацій настільки, що все більше людей вибирають подорожі з метою спробувати місцеву кухню або страви «зоряного» місцевого шеф-кухаря [3].

Пригощання національними стравами і напоями є основою гостинності, а відтак, сприяє налагоджуванню культурних контактів, взаємопізнанню та взаєморозумінню, масштабному спілкуванню між громадянами різних країн. Послуги ресторанного господарства та громадського харчування є важливою частиною самобутності регіону та відіграють важливу роль у формуванні якості життя, забезпеченні здоров’я населення та формуванні туристичного іміджу регіонів [3].

На міжнародному та національному ринках існує багато туристичних фірм, які спеціалізуються на послугах для подорожуючих гурманів. Вони пропонують різноманітні за програмою тури, зокрема: відвідування національних ресторанів, дегустація оригінальних страв та напоїв; участь у гастрономічних фестивалях, участь у приготуванні національних страв; відвідування місцевих виробництв традиційних продуктів, знайомство з історією та рецептурою національної кулінарії; відвідування спеціалізованих майстер   класів, виставок, курсів, вивчення технології приготування певних харчових продуктів та страв з цих продуктів; участь у національних святах та обрядах, пов’язаних з гастрономією; відвідування дегустаційних залів, дегустація продуктів: вина, сирів, меду, наливок, приготовлених за традиційними рецептами; апробація оригінальних технологій харчування з метою лікування та оздоровлення тощо.

Піонерами в генеруванні ідеї гастрономічних турів вважаються італійці, які вміло поєднали налагодження торговельних і технологічних виробництв із залученням туристів для знайомства зі смачною і здоровою їжею. І зараз в усьому світі найбільшим попитом серед поціновувачів вишуканої кухні та оригінальних продуктів користуються спеціалізовані тури до Італії, Франції, Китаю, Японії, Іспанії, Тайланду, Швейцарії.

Найпопулярнішими гастрономічними націями азійськотихоокеанського регіону є такі країни, як Японія, Китай, Таїланд, Малайзія. Японські традиційні суші та роли давно вийшли за межі Японії і є одними з найбільш популярних страв в світі. Будь-який турист, який приїжджає в Японію обов’язково відвідує заклади зі справжніми японськими суші. Найкращими сушіресторанами в Токіо, столиці Японії, за даними TripAdvisor є Sushiryori Inose, Sushi Yoshitake, Uobei Shibuya Dogenzaka [26]. Існують делікатеси, які можна спробувати лише у певній точці земної кулі. Наприклад, найнабезпечніший делікатес рибу Фугу можна відвідати лише у Японії. Дана риба готується особливим способом і лише кухарями, які мають ліцензію на її приготування, адже риба фугу є отруйною, її яду достатньо для того, щоб вбити людину. Деякі гурмани спеціально приїжджають в Японію для того, щоб відвідати цей делікатес.

В центральній Африці також є делікатеси, які можна спробувати лише там. Центральна Африка найменше піддавалася європейському та арабському впливу, тому там збереглися традиції з вживання в їжу м’яса екзотичних тварин: крокодилів, мавп, антилоп, броненосців та навіть котів. З овочів жителі центральної Африки використовують коріння маніоки, бамії, імбиру. Традиційними центральноафриканськими стравами можна вважати бамбару (солодка рисова каша з арахісовою олією), арахісовий суп, суп з маніоки з м’ясом або рибою – фуфу. Унікальні страви з використанням місцевих продуктів можна скуштувати як у місцевих жителів, так і в закладах ресторанного господарства цієї місцевості.

Для більшості інших регіонів Африки традиційними є страви з жовтих та зелених бананів, різноманітні коржики, лаваші, рис, гранат.

Арабська кухня принесла до африканських традицій використання великої кількості східних спецій, а Європейська культура збагатила африканську кухню оливковою олією, вином тощо.

Гастрономічний туризм в Американский регіон приваблює туристів та гурманів з усього світу. Найпопулярнішими американськими дестинаціями є Сполучені Штати Америки, Канада, Мексика, Бразилія.

Гастрономічний туризм у США є дуже різноманітним, адже країна простягається у чотирьох кліматичних поясах, набір основних продуктів в кожному штаті відрізняється, але є те, що повторюється в кожному штаті. Особливістю гастрономічної культури США є BBQ. На грилі готуються м’ясо, овочі, соуси і все це називається барбекю. Також на барбекю готуються гамбургери – національна американська страва, яка класично складається з булочки та м’ясної котлети. Фаст фуд як явище також з’явився в США, перший McDonalds було створено в 1940 році в Каліфорнії, тому велика кількість гастротуристів приїжджають до міста Сан-Бернардино, де знаходиться музей McDonalds. В музеї сьогодні можна побачити точну копію першого ресторану з відповідним оригінальним обладнанням, уніформою працівників. Також там зібрані листівки, реклама та фото перших відвідувачів ресторану. На південному заході США місцеві заклади ресторанного господарства подають морепродукти: рибу, креветки, крабів, мідії, устриці тощо. Гурмани відвідують південно-західне узбережжя для того, щоб спробувати відомий на весь світ суп «клем-чаудер», приготований з молюсків, молочного бульйону з додаванням м’яса та овочів. Сполучені Штати Америки – це країна, яка відома своїми масштабними фестивалями, пов’язаними з будь-якою тематикою. Так, наприклад, в США святкують Lakeland Pig Fest (фестиваль м’яса та морепродуктів), The Southeast Food Fest: Tallahassee (фестиваль їжі та напоїв), Pittsburgh Beerfest (фестиваль пива та закусок), West Virginia Strawberry Fest (фестиваль полуниці) тощо. Бразилія – країна південної Америки, де можна скуштувати найбільшу кількість делікатесів. Завдяки кліматичним умовам тут вживаються різноманітні види овочів та фруктів, екзотичне м’ясо диких тварин, річкові та морські продукти. Наприклад, українська туристична фірма Carpacio Travel Company, яка спеціалізується на гастрономічних турах, пропонує туристичний маршрут, який включає в себе відвідання найкращих кулінарних шкіл Бразилії, проходження кулінарних майстер-класів, де можна навчитися готувати національні бразильські страви (фейжоаду, фарофу з маніоки, ватапу з молюсків), обіди та вечері в гастрономічних мекках Бразиліїї (Madalosso, Casino Iguasu). Отже, кожна країна має потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Кулінарні традиції кожної країни можуть стати частиною її туристичного бренду. Розвиток гастрономічного та культурно-пізнавального туризму тісно пов’язаний – країни, які мають найбільшу кількість туристів з культурнопізнавальною метою, відповідно й приймають найбільшу кількість гастротуристів. Особливості кулінарних традицій кожної країни залежать від багатьох чинників, головними серед яких є кліматичні, історичні та культурні особливості. Світовими лідерами з гастрономічного туризму є Франція, Італія, Іспанія, Японія та Китай.

Попит на такий вид туризму традиційно високий серед німців, японців, американців, англійців. У мешканців країн СНД інтерес до гастрономічних турів не є масовим, по- перше, тому що ці тури є досить дорогими, не розрахованими на масового споживача, по-друге, з огляду на традиційне бачення відпочинку: море, сонце, пляж [33].

У багатьох країнах створюється спеціальна інфраструктура для поціновувачів гарної та смачної їжі. В етнографічних дослідженнях зафіксовано, що українська кулінарія налічує понад чотири тисячі рецептів різноманітних страв з м’яса, особливо свинини, риби, овочів, яєць, молочних продуктів. Постійно наявні в українському меню найрізноманітніші борошняні страви: вареники, галушки, млинці, налисники, бабки, кльоцки, деруни, зрази, різноманітністю та вигадливістю відзначається випічка: паски, тістечка, пироги, маківники, вергуни, солодовники тощо [35].

Як і будь-яка кухня з багатим історичним минулим, українська кухня є значною мірою регіональною, інтегруючи кулінарні традиції інших народів. Так, західноукраїнська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської: відчувається вплив польської кухні на подільську, турецької кухні на буковинську, угорської на гуцульську і російської на кухню Слобідської України. Символічним українським гастрономічним продуктом є сало, а найбільш популярною стравою національної кухні українського народу є борщ, який славиться не менше французьких соусів, італійських спагеті чи японських суші. Український борщ має до 50 різновидів: полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, селянський, дніпровський та інші, і практично в кожній області його готують за своїм, особливим рецептом. До складу українського борщу входить до 20 найменувань продуктів, які проходять комбіновану теплову обробку, що створює його багатий неповторний смак, аромат, насиченість [34].

Різко виражена сезонність клімату та народний календар визначили існування багатьох обрядових страв: паска, кутя, узвар, коливо (українська ритуальна страва, поминальна кутя у вигляді каші), млинці, вареники, пироги, тощо. Важливим елементом української гастрономічної культури є алкогольні напої: різноманітна горілка, коньяк, вина, міцні настоянки. Багато рецептів алкогольних напоїв відомі українцям з давніх-давен ‒  це самогон, калганівка, улюблений напій козаків (настоянка на корені калгану), спотикач (настоянка на мускатному горісі і прянощах), медовуха (настоянка на основі меду), слив’янка (солодка наливка з слив), вишняк (міцна настоянка на вишнях) та інші. Особливо вирізняється медова горілка з перцем, у якій поєдналися суперечливі смаки, що втілюють багатогранність українського національного характеру. Набувають популярності винні тури по Закарпаттю, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях, що є традиційними центрами українського виноробства. Для стимулювання збуту при заводах-виробниках створено експозиційні та дегустаційні зали [14].

На думку багатьох дослідників, найбільш вдалою формою є поєднання винного та пізнавального або сільського туризму [14]. Проживання в оселі під час сільського зеленого туризму дає туристам змогу долучитись до процесу вирощування та збору винограду, виробництва вина, культури його вживання, придбати автентичні вина та сувеніри.

В рамках ознайомлення туристів з традиціями, обрядами, устроєм, життям, побутом і ремеслами населення різних регіонів України зазвичай передбачається відвідування етноресторанів закладів харчування, що презентують традиційну українську або іншу етнічну кухню народів, які проживають в Україні (болгар, росіян, поляків, вірменів тощо) [15].

Практика останніх років свідчить, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де на основі самобутніх традицій формуються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти фестивалі, народні свята.

Останнім часом в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів: «Карпатський рататуй» (м. Ужгород), «Карпатська бринза» (м. Рахів), «Червоне вино» (м. Мукачево), фестиваль молодого вина «Закарпатське Божолє» (м. Ужгород), фестиваль вина та винограду «Сонячна долина» (м. Судак), Фестиваль сиру і вина (м. Львів), фестиваль кулішу (страва української кухні, зварена з пшоняних круп; проводиться у м. Кам’янець Подільський).

В Україні професійними гастрономічними турами займаються близько п’яти компаній. Враховуючи той факт, що це не масовий, а вузькоспеціалізований сектор, групи, що беруть участь у виїзних програмах, невеликі – від 15 до 20 осіб.

Розробляючи етно-гастрономічні програми, важливо визначити цільову аудиторію, на яку вони сфокусовані. В Україні програма на 3-5 днів коштує від 2000 грн на людину залежно від регіону. Для того, щоб гастрономічні програми могли вільно відвідувати всі бажаючі і зі знанням іноземної мови, і без нього, групу супроводжує російськомовний гастрономічний гід по всьому маршруту.

В Україні гастрономічний туризм тільки набирає обертів, але такий регіон країни, як Закарпаття, вже встиг полюбитися іноземним гастротуристам. Знаменитий банош (страва, приготовлена із кукурудзяного борошна і сметани), український борщ і вареники тепер знають і люблять у багатьох країнах [5].

Українська кухня дуже різноманітна. Кожен регіон України має свої кулінарні секрети та традиції, страви, які притаманні окремій області чи краю. Українська кухня зазнала впливу багатьох національних кухонь, з яких запозичила не тільки рецепти деяких страв, а й способи обробки і приготування продуктів.

Як і кухні інших народів світу, кухня України специфічна. Її специфічність полягає в полікультурності суспільства і, як наслідок, різноманітності кулінарних традицій. У зв’язку з цим є можливість для розвитку нового виду туризму − гастрономічного. Сьогодні це тури, де немає твердо встановлених маршрутів, їх організацією займаються лише деякі великі туроператори, упевнені у своїх силах і партнерах. Представники туристичного бізнесу говорять, що у цього напряму сформувалося вузьке, але постійне коло прибічників. Це твердження дає підстави говорити про перспективи розвитку кулінарних подорожей: доцільно продумати маршрути, створити рекламу для залучення більшого потоку туристів. І тоді такі тури будуть затребувані і в індивідуальному, і в масовому порядку.

Підбиваючи підсумки, можна сказати, що гастрономічний туризм у майбутньому може стати затребуваною подорожжю, оскільки сьогодні люди більше віддають перевагу вишуканому відпочинку, що запам’ятовується, а глибоке пізнання відвідуваного регіону можливе через національну кухню. Тому Україна все ж змогла зберегти своєрідність і властивий тільки їй колорит, завдяки чому завоювала визнання у всьому світі і є цікавою для гастрономічних мандрівок. Українська гастрономічна культура є частиною українського туристичного бренду.

1.2 Умови і фактори розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області

Успішний розвиток туристичної сфери неможливий без належного аналізу ресурсних можливостей регіону. Недостатня увага до дослідження туристичних ресурсів та туристичної інфраструктури призводить до того, що вони стають незадіяними або використовуються обмежено. Все це може погано позначитись на туристичному бізнесі, який здатен давати значний соціальний та економічний ефект [5].

Запорізька область використовує далеко не весь природний, історико-культурний та соціально-економічний потенціал. Тому сьогодні досить актуальним є здійснення аналізу сучасного стану розвитку туризму та туристсько-рекреаційного потенціалу регіону, визначення ступеня насиченості території необхідними ресурсами та можливості реалізації їх у туристичній діяльності в майбутньому. Вивчення проблем ефективного використання туристського потенціалу є важливим етапом у створенні регіонального туристичного продукту.

Аналіз сучасного рівня розвитку туристської галузі Запорізького регіону дає підстави стверджувати, що деякі питання ще залишаються нерозв’язаними та потребують глибшого вивчення та вдосконалення.

Запорізька область є одним з найбільших адміністративних, індустріальних та культурних центрів півдня України. Територія області займає 27,2 тис. кв. км, що становить 4,5% території України [18].

Запорізька область вигідно вирізняється серед українських регіонів за обсягами зовнішньої торгівлі. Експорт майже у два рази перевищує імпортні закупівлі. Партнерами регіону виступають більш ніж 100 країн світу.

Запорізький регіон привабливий для інвестування завдяки промисловому і науково-технічному потенціалу, наявності природних багатств, власних енергоресурсів, розвиненій транспортній інфраструктурі та доступності до ринків України, держав СНД, Європи та Азії.

На Запорізький край припадає 6% від загального обсягу інвестицій, що надходять в економіку країни. Обсяг прямих іноземних фінансових вливань у розвиток області становить понад 260 млн дол. [53].

Запорізький регіон володіє досить розвиненою фінансово-кредитною інфраструктурою. В області працює 53 банківських установи, з яких 5 є регіональними самостійними банками.

Розвиток малого підприємництва – додатковий вагомий фактор, що позитивно впливає на зростання економіки регіону. Він сприяє створенню додаткових робочих місць і скороченню безробіття, розвитку конкуренції, швидкому насиченню ринку товарами та послугами. Сьогодні у сфері малого та середнього бізнесу в Запорізькій області працює майже 18 тис. малих підприємств, 3 тис. фермерських господарств, понад 108 тис. приватних підприємців. Кількість зайнятих працівників на великих, малих та середніх підприємствах Запорізької області становть більше 300 тис. осіб, з них у готелях і ресторанах майже 4,5 тис. осіб [33].

Запорізький регіон, володіючи великим туристичним потенціалом, на сьогодні має порівняно нерозвинену туристичну інфраструктуру, що не дає змоги істотно збільшити розвиток як вітчизняного, так й іноземного туризму. Матеріальна база туризму потребує реконструкції, інвестицій, істотного розширення мережі туристичних об’єктів та послуг. Також необхідне врахування поліетнічності складу населення, поєднання курортного та рекреаційно-туристичного напряму з традиційними мистецькими проектами регіону, яскравими здобутками у збереженні та розвитку промислів і ремесел, використання тяжіння широких кіл громадськості до о. Хортиця як осередку державності та господарських традицій [33].

За результатами соціально-економічного аналізу стану курортнотуристичної сфери Запорізької області за останні роки спостерігається зниження більшості основних показників туристичної галузі.

Зменшилися вдвічі показники внутрішнього туризму. Більш стабільною виглядає ситуація з туристами із числа громадян України, які виїжджали відпочивати за кордон. Загалом лідерами за показниками роботи суб’єктів туристичної діяльності є м. Запоріжжя, м. Бердянськ, м. Мелітополь, м. Енергодар, м. Приморськ, Василівський та Якимівський райони. Збереження національної культурної спадщини є державним пріоритетом, що вимагає підвищення вимог до роботи з обліку, охорони, використання та популяризації об’єктів історико-культурної спадщини.

Одним з основних напрямів діяльності у сфері охорони культурної спадщини є інвентаризація і паспортизація пам’яток з подальшим їх занесенням до Державного реєстру нерухомих пам’яток України.

Протягом звітного періоду комунальний заклад «Запорізький обласний центр охорони культурної спадщини» Запорізької обласної ради виготовлено облікових карток – на 20 об’єктів (19 пам’яток археології (у складі 73 внутрішньокомплексних) Пологівського району, що перебувають на державному обліку та 1 виявлений об’єкт археології Пологівського району). Інвентаризація не проводилась. Також КЗ «Запорізький обласний центр охорони культурної спадщини» ЗОР передано на розгляд Експертної комісії Міністерства культури України облікова документація на 78 об’єктів культурної спадщини (у складі 245 внутрішньокомплексних одиниць) Приазовського району, які занесено до Переліку щойно виявлених об’єктів культурної спадщини Запорізької області [21].

Проведено моніторинг сучасного стану 50 пам’яток археології на території 11 районів, здійснено 15 виїздів (з них 7 спільно з правоохоронними органами та органами прокуратури, 2 – на звернення громадян). Під час проведення моніторингу зафіксовано 1 випадок грабіжницьких розкопок, 37 випадків сільськогосподарських робіт на території пам’яток археології та 1 випадок прокладення автодороги з твердим покриттям через територію пам’ятки археології. Про виявлені порушення було повідомлено правоохоронні органи [33].

З метою дотримання чинного законодавства щодо охорони культурної спадщини в містах і районах ведеться моніторинг об’єктів культурної спадщини.

Продовжується робота з обстеження стану пам’яток археології на території області. На підставі зареєстрованих документів на території Запорізької області проводилися такі охоронні археологічні дослідження: – могильника Мамай-Гора на території Великознам’янської сільської ради Кам’янсько-Дніпровського району поблизу с. Велика Знам’янка – археологічною експедицією Запорізького Національного університету; – багатошарове поселення урочища Портмашеве на території Біленківської сільської ради Запорізького району, за 2,3 км від с. Біленьке – археологами Запорізького краєзнавчого музею. Відповідно до Закону України «Про засудження комуністичного та націонал-соціалістичного (нацистського) тоталітарних режимів в Україні та заборону пропаганди їхньої символіки» проведено роботу щодо інвентаризації всіх пам’яток культурної спадщини, розташованих на території області.

У рамках реалізації пріоритетних напрямів здійснюються заходи щодо подальшої розбудови Національного заповідника «Хортиця», Національного історико-археологічного заповідника «Кам’яна Могила» та Василівського історико-архітектурного музею-заповідника «Садиба Попова». Сьогодні Національний заповідник «Хортиця» є одним з найбільш відвідуваних музейних установ в Україні. З метою його популяризації як головного туристичного об’єкта регіону на його території проведена низка наукових та культурно-мистецьких заходів.

Останнім часом історико-археологічний заповідник «Кам’яна Могила» став справжнім центром археологічної та історичної науки на Запоріжжі. Але на сьогодні залишається невирішеною проблема введення в експлуатації нової будівлі музею.

Продовжено розбудову Василівського історико-архітектурного музею-заповідника «Садиба Попова». З метою популяризації унікальної пам’ятки історії та архітектури вжито низку наукових та культурно-мистецьких заходів. Вперше в музеїзаповіднику спільно з European Society For Environmental (Європейське товариство з навколишнього середовища), Запорізьким науковим товариством Я. Новицького проведено Міжнародну наукову конференцію «Підземний простір: освоєння, вивчення, вторинне використання»

Кожного року Національний заповідник «Хортиця» відвідує більше 100 тис. осіб.

Потужне використання туристичного та курортного потенціалу дає змогу змінити імідж області не тільки як промислового мегаполісу, а популяризувати його туристичну привабливість і створити курортну зону європейських стандартів.

У рамках Програми розвитку рекреаційно-курортного комплексу та туризму в Запорізькій області та з метою популяризації місцевих брендів «Запоріжжя туристичне», «Запоріжжя курортне» та «Запоріжжя фестивальне» туристично-рекреаційний потенціал Запорізької області представлено на міжнародних, всеукраїнських та регіональних туристичних виставках, фестивалях, семінарах, конференціях тощо.

Враховуючи туристичний потенціал області, за участю Запорізької обласної туристичної асоціації та управління культури і туризму розроблені нові туристичні маршрути міжрегіонального, національного, обласного та районного значення. Мета їх створення – розвиток внутрішнього обласного туризму. До регіонльних відносяться такі як «Археологічна давнина запорізьких степів» – дво-триденний автобусно-пішохідний тематичний комплексний (з можливістю взяти участь у роботі експедиції) маршрут, спрямований на знайомство з визначними археологічними пам’ятками степової України; «Хортиця: погляд крізь віки» – одно-дводенний пішохідно-автобусний комплексний (з розважальними програмами) маршрут, спрямований на знайомство з островом як комплексною історико-культурною пам’яткою, що відтворює давню і неперервну з найдавніших часів до сьогодення історію цієї унікальної землі; «Січі Запорозькі» – триденний тематичний комплексний (з можливістю взяти участь у роботі археологічної експедиції) маршрут, спрямований на знайомство з аутентичними пам’ятками, пам’ятними місцями, музейними реліквіями, що бережуть пам’ять, відтворюють дух великого явища в історії і культурі українського народу – Запорозької Січі; «Слідами тачанок Нестора Махна» – одно-дводенний тематичний комплексний маршрут, мета якого – ознайомлення з історичними об’єктами, пам’ятними місцями, пов’язаними з історією гуляйпільської вольниці, життям і діяльністю її ватажка Нестора Махна. До обласного значення: «Місцями партизанської слави Запорізької області» – однодводенний автобусно-пішохідний тематичний маршрут, метою якого є відвідання місць, пов’язаних з героїчними і трагічними сторінками антифашистського руху в Запорізькій області, вшанування пам’яті героїв; «Запоріжжя мистецьке» – одноденний автобусний комбінований маршрут (екскурсія з переглядом мистецьких виставок та одного з театральних спектаклів), спрямований на знайомство з творчим надбанням провідних мистецьких та культурних закладів Запоріжжя; «Світ дитячих захоплень» – одноденний автобусний комбінований маршрут (екскурсія з переглядом виставок дитячої творчості, спектаклів, концертів, з участю в розважальних програмах), спрямований на знайомство і залучення дітей та молоді до творчого саморозвитку та змістовного відпочинку.

В умовах інформатизації суспільства, розширення меж доступу населення України до глобальних інформаційних систем, досить важливим є використання сучасних інноваційних способів просування туристичних послуг підприємств області. Запорізька область досить довгий час не мала власного порталу в мережі Інтернет, що значно стримувало можливості поширення інформації про наявний туристичний потенціал області на регіональному, національному і міжнародному рівнях.

На увагу заслуговують також спеціалізовані сайти про відпочинок на Азовському морі (http://www.azov.zp.ua/, http://kurortazova.net/), де систематизована основна інформація про курорти, які розміщенні на узбережжі, а також офіційний сайт смт Кирилівка (http://www.kirillovka.com.ua/), де узагальнена інформація про основні туристичні об’єкти, заклади відпочинку та дозвілля.

Перспективним видом туризму на території регіону є сільський туризм. Про це свідчать статистичні дані щодо кількості сільських садиб. На сьогодні у Запорізькій області налічується близько 30 зазначених закладів, які надають послуги з тимчасового розміщення, харчування, традиційних видів сільськогосподарської діяльності тощо. Проблемним питанням у сфері сільського туризму є відсутність нормативно-правової бази, що унеможливлює повноцінне ведення діяльності в зазначеній галузі [18].

Для України загалом і Запоріжжя зокрема з їх різноманітними природними і соціально-економічними умовами, багатонаціональним населенням, а також нерівномірно розвиненим промисловим та інфраструктурним забезпеченням підвищення конкурентоспроможності регіонів є необхідною умовою створення стійкого позитивного туристичного іміджу, модернізації всіх сторін суспільного життя і зміцнення територіальної цілісності країни.

Забезпечення умов для цивілізованого та динамічного розвитку ринку туристичних послуг, формування конкурентоспроможності й інвестиційної привабливості є ключовим елементом серед національних і регіональних пріоритетів України в цілому і Запорізького регіону зокрема. Водночас це є найважливішою функцією державного регулювання економіки [33]. При цьому необхідно враховувати, що: рівень конкурентоспроможності регіону формується ринковою інфраструктурою, яка визначається на основі соціально-економічних чинників, тобто через ступінь задоволення фізіологічних, соціальних і духовних потреб населення; соціально-економічний розвиток регіону в сукупності з рівнем соціально-економічного розвитку інших регіонів є основним показником рівня конкурентоспроможності України як держави. Він визначається ефективністю використання потенціалу ринкових механізмів саморегулювання в подоланні кризи, передбачає модернізацію економіки і виведення регіонів на траєкторію сталого економічного зростання; важливою частиною формування системного характеру конкурентоспроможності регіону є забезпечення сприятливого інвестиційного клімату для формування сталого туристичного іміджу регіону, який в умовах прискореного розвитку інформаційних технологій і швидкісного поширення інформації є вагомим нематеріальним ресурсом у конкурентній боротьбі, що набуває світового характеру [21].

За результатами проведеного аналізу сучасного стану розвитку туризму в Запорізькій області було рекомендовано два варіанти основних напрямів здійснення розвитку туризму в регіоні.

Перший – здійснення розвитку туризму на принципах саморегуляції. Переваги: економія коштів державного бюджету на первинних етапах розвитку. Недоліки: поглиблення негативного впливу туристичної діяльності на оточуюче середовище, занепад більшості об’єктів культурної спадщини та втрата найцінніших природних ресурсів; уповільнення темпів розвитку туризму і діяльності курортів, поглиблення процесів «тонізації» та регіональних соціально-економічних диспаритетів, зменшення частки очікуваних доходів у державному та місцевих бюджетах; створення негативного туристичного іміджу країни на міжнародному туристичному ринку, зменшення в’їзного туристичного потоку; значні витрати бюджетів усіх рівнів, пов’язані із необхідністю ліквідації наслідків нераціонального використання туристичних ресурсів, порушення екологічної рівноваги; подальше зниження рівня якості послуг для туристів і безпеки в туризмі, погіршення якості життя населення, поява у громадян зневіри в можливості держави щодо забезпечення дотримання у сфері туризму інтересів соціально незахищених верств населення, зниження рівня довіри до держави та зростання демократичного дефіциту [53].

Другий – забезпечення сталого розвитку туризму шляхом активізації та впровадження ефективних механізмів державного регулювання. Переваги: подолання негативних тенденцій у сфері туризму та діяльності курортів; поліпшення якості життя населення, забезпечення доступності туристичних ресурсів для всіх верств населення; збереження унікальних природних та історико-культурних ресурсів; посилення позитивного туристичного іміджу країни на міжнародному туристичному ринку, збільшення в’їзного туристичного потоку; прискорення темпів розвитку, збільшення частки очікуваних доходів від сфери туризму та діяльності курортів у бюджетах усіх рівнів; зменшення наявних регіональних соціально-економічних диспаритетів, посилення “прозорості” туристичної діяльності. Недоліки: необхідність забезпечення державної підтримки на постійній основі через прийняття відповідних бюджетних програм.

Для Запорізького регіону пропонується оптимальний варіант, який забезпечує сталий розвиток туризму і курортів шляхом встановлення і підтримання рівноваги між збереженням природних та історико-культурних ресурсів, економічними інтересами і соціальними потребами та розвитком, а також створення сприятливих умов для формування якісного національного туристичного продукту. Ефективне використання наявного ресурсного потенціалу забезпечується через запровадження комплексного управління туристичними ресурсами, туристичне районування, встановлення системи пріоритетів як за видами туризму, так і територіальних, максимального рівня розвитку туризму в межах визначених територій через аналіз їх місткості, гранично припустимих навантажень на об’єкти туристичних відвідувань та оцінювання впливу туристичної діяльності на навколишнє середовище. При цьому, захист соціальних інтересів населення у сфері туризму і діяльності курортів забезпечується шляхом запровадження мінімальних соціальних стандартів у туризмі. Інфраструктурний характер туризму, його безпосередній вплив на значну кількість видів економічної діяльності та якість життя населення зумовлює необхідність встановлення таких стандартів. Водночас наявність мінімальних соціальних стандартів у туризмі створює сприятливі передумови для розвитку соціального туризму на принципах адресної допомоги.

Впровадження оптимального варіанта створює сприятливі передумови для концентрації наявних організаційно-фінансових, матеріальнотехнічних та інших ресурсів на розв’язанні найгостріших проблем у сфері туризму і діяльності курортів, розвитку найцінніших природних територій та об’єктів культурної спадщини, забезпеченні захисту економічних інтересів держави від реальних і потенційних загроз у сфері туризму на внутрішньому та міжнародних туристичних ринках.

Реалізація оптимального варіанта розвитку туризму і курортів у Запорізькій області дасть змогу забезпечити: зміцнення здоров’я та поліпшення якості життя населення, запровадження соціального туризму, покращення соціальної стабільності та соціальної безпеки; безпеку туристів і подорожуючих, захист їх прав, законних інтересів і збереження їх майна; сприяння відродженню національної культури та народних ремесел, формуванню національної свідомості та патріотичному вихованню; збереження та відновлення унікальних природних та історикокультурних ресурсів, історичних місць, залучення інвестицій у розвиток інженерно-транспортної та комунальної інфраструктур; скорочення невиправданих бюджетних витрат, раціональне використання фінансових і матеріальних ресурсів, наповнення бюджетів усіх рівнів, надходження валютних коштів; створення нових і збереження наявних робочих місць, розвиток малого та середнього підприємництва у сфері обслуговування та розширення тимчасової зайнятості в сільській місцевості; створення рівних можливостей для суб’єктів туристичної діяльності, формування передумов для розвитку ефективного та прозоро організованого туристичного ринку, єдиного нормативно-правового простору; створення сучасних об’єктів туристичної інфраструктури в межах територій з високою концентрацією цінних природних та історикокультурних туристичних ресурсів за напрямами національної мережі міжнародних транспортних коридорів та основних автомагістралей; удосконалення системи інформаційного забезпечення сфери, створення сприятливих умов для забезпечення рівного доступу до інформації; істотне підвищення ефективності державної політики у сфері туризму й діяльності курортів, виконання державою функцій з координації, планування, регулювання, стимулювання, захисту інтересів туристів, розвитку соціального туризму, маркетингу національного туристичного продукту, стандартизації та сертифікації тощо; вдосконалення існуючих і впровадження нових ефективних механізмів взаємодії центральних і місцевих органів виконавчої влади, органів місцевого самоврядування, громадських організацій, підприємств, наукових і освітніх установ сфери туризму в забезпеченні сталого розвитку туризму; розроблення інвестиційного проекту розвитку туризму і курортів у регіоні в рамках програм соціально-економічного розвитку територій; розвиток міжнародного співробітництва та євроінтеграційних процесів у сфері туризму та діяльності курортів, поліпшення туристичного іміджу регіону.

Слід зазначити, що унікальне природне та історико-культурне середовище Запорізької області сприяють розвитку різних видів туризму, однак найбільш успішно розвиваються історико-пізнавальний, дитячий, сільський (зелений), спортивний, оздоровчо-лікувальний, екологічний, подієвий (мистецький), діловий та етнотуризм. Людей завжди цікавлять самобутні історія та культура краю, який вони відвідують. Історико-пізнавальний туризм дозволяє отримати загальне уявлення про ту чи іншу місцевість: ознайомитися з її памятними місцями, пізнати етапи її історичного розвитку, історико-архітектурні особливості, а також доторкнутися до сьогодення [22].

Останнім часом надзвичайно популярним у світі є екологічний туризм, який передбачає подорожі до територій з унікальними природними екосистемами. Основний принцип під час таких подорожей – не зашкодити довкіллю. Екологічний туризм передбачає використання лише екологічного транспорту (велосипедів, безмоторних човнів, коней) й екологічних видів палива, вирішення місцевих екологічних проблем та перебування туристів тільки у дозволених зонах [22].

Велика частина території України так чи інакше використовується для задоволення потреб відпочинку і туризму. Однак в Україні, яка має величезні можливості для розвитку екотуризму, його становлення знаходиться на початковому етапі. Причини цього як в економічних труднощах, так і в специфіці нашої системи охоронних територій [24].

Річ у тім, що переважна більшість природоохоронних обєктів України до недавнього часу були науково-дослідними установами, спрямованими переважно на жорстку охорону природи задля розвитку науки, а вже потім для освіти. Тому пріоритетною формою охоронних територій у більшості країн світу є національний парк, а в Україні – заповідник.

Економічна криза, що її переживає сьогодні наше суспільство, на тлі швидкого розвитку екотуризму у світі змушує замислитися про розвиток наших природоохоронних територій. Крім екологічних переваг, таких як мінімізація збитків навколишньому середовищу та екологічна освіта, екотуризм уже починає приносити прибутки. При цьому значна частина цих прибутків іде на підтримку природо охорони.

Законодавчо-правові передумови для посилення реального впливу екотуризму на економіку і соціальну сферу України закладені в законах України «Про природно-заповідний фонд» (1994), «Про туризм» (1995), Указ Президента України «Про Основні напрями розвитку туризму в Україні до 2010 року» (1999).

У Запорізькій області соціально-економічні і фізико-географічні особливості регіону призвели, практично, до майже повного залучення земель (більше 85%) у господарське використання. У звязку з цим, обмеженість природних екотопів робить перспективним розвиток екологічного туризму на заповідних природно-рекреаційних територіях, яких в області біля 300, в тому числі три високого рангу: філія Українського степового заповідника «Камяні могили», національний історико-культурний заповідник «Хортиця» і національний природній парк «Великий Луг» [53].

Під час таких подорожей турист прагне, з одного боку, отримати певний обсяг знань, а з іншого – відпочити на природі.

В рамках екологічного туризму можна також ознайомитися з довкіллям, здійснити спостереження за окремими тваринами в їхньому природному середовищі. Цей вид туризму сприяє охороні природи й збереженню найцінніших біологічних видів. Попит на нього щороку зростає, що дає можливість створювати нові охоронні природні території, а особливо - національні й природні парки.

Ландшафтні заповідники «Коса Федотова», «Коса Обіточна», острів Хортиця, Новомиколаївський конезавод, степовий заповідник «Таврія» - найпопулярніші об’єкти екологічного туризму і гордість нашого краю [24].

Типова рекреація (загальнооздоровчий відпочинок) не може бути основним заняттям екотуристів. Для них основне – високодуховне спілкування з природою, що викликає чисті почуття, сприяє інтелектуальному збагаченню, фізичному наповненню здоров’ям.

Для забезпечення виконання заповідником покладеного на нього завдання щодо створення умов для організованого екотуризму, відпочинку та інших видів рекреаційної діяльності в природних умовах з дотриманням режиму охорони заповідних ландшафтних комплексів і обєктів вся територія Хортиці поділена на чотири функціональні зони:

* природно-заповідну, призначену для охорони і відновлення природних комплексів.
* захисно-рекреаційну – для організації короткочасного відпочинку та оздоровлення населення з оглядом особливо мальовничих і памятних місць; у цій зоні дозволяють влаштування та відповідне обладнання туристських маршрутів і екологічних стежок, заборонене промислове рибальство та мисливство, інша діяльність, яка може негативно позначитися на стані природних ландшафтів сусідньої заповідної зони;
* рекреаційну – для організації довготривалого відпочинку, організованого туризму і санаторно-курортного лікування. Саме в ці підзони, перш за все, створюють туристські маршрути, екскурсійні та прогулянкові еколого-освітні стежки, обладнують місця для ночівлі (хижі, бівуачні стоянки) тощо, дозволяють любительське та спортивне рибальство під контролем працівників служби охорони заповідника;
* господарську – спрямована на відновлення природного середовища заповідника.

Зоною постійної та тимчасової рекреації у заповіднику «Хортиця» визначена його північна частина, до якої входять схили східного, центрального та західного узбережжя острова, а також рівнинно-хвильова місцевість між двома мостами Преображенського загальною площею 690 га, що складає 30% від загальної площі острова [53].

Прагнення пізнавати нове виникає й у молодого допитливого покоління, що зумовлює розвиток дитячого туризму. Цей вид туризму сприяє як фізичному, так і духовному удосконаленню молодої людини. Запорізький обласний центр туризму і краєзнавства учнівської молоді, на виконання заходів щодо підтримки розвитку молодіжного та дитячого туризму в Запорізькій області розробив ряд цікавих туристичних маршрутів, а також культурно-освітніх програм, які знайомлять дітей і молодь з історією, культурою і природою рідного краю [22].

Спортивний туризм – найкраща форма активного відпочинку. Скелі острова Хортиці, порожиста частина ріки Дніпро, безкраї степові простори створюють усі необхідні умови для його розвитку.

Проходження маршруту потребує сили, сміливості, витримки, а також володіння широким набором спеціальних знань від техніки подолання перешкод до фізіології людини в екстремальних умовах. Всі ці навички можна отримати у туристичних клубах, що діють у районах та містах області.

Спортивний туризм дозволяє ознайомитися з культурою народів, які проживають в районі подорожі, насолодитися дивовижними краєвидами. Спортивний туризм – це унікальний досвід. Це точний розрахунок сил, уміння передбачати події й прогнозувати плин породжуваних ними процесів.

Запорізький край має сприятливі природні, естетичні й рекреаційні ресурси, які дозволяють розвивати основні види спортивного туризму: пішохідний, спортивно-оздоровчий, велосипедний, кінний, водний, підводний, скелелазіння, спортивне орієнтування, вітрильний спорт тощо [22].

Особливістю розвитку Запорізького краю є популяризація подієвого (мистецького) туризму. Традиційні культурно-мистецькі акції та фестивалі на Запоріжжі передбачають показ здобутків музичного, театрального, естрадного, циркового та кіномистецтва. Частина з них уже стали всеукраїнськими і міжнародними.

З метою подальшого розвитку і популяризації професійного та аматорського мистецтва традиційними на Запоріжжі стали Всеукраїнські фестивалі: духовного співу, кінофестиваль «Золотий бриг», фестиваль-конкурс дитячого та юнацького виконавського мистецтва «Акорди Хортиці» (єдиний унікальний творчий проект в Україні, в якому діти-виконавці мають можливість виступити з академічним симфонічним оркестром), академічних театрів «Данапріс», фестивалі «Топ-Топ» та інші. Унікальною подією не тільки в Запоріжжі, а і в Україні є театральна постановка «під відкритим небом» героїчної саги за М.Гоголем «Тарас Бульба» на острові Хортиця, яку подивилося більше 5 тисяч глядачів [21].

З метою відтворення та збереження історичних традицій, обрядів, звичаїв, пропаганди історії, культури запорізького козацтва, формування національної свідомості за ініціативи управління культури і туризму обласної державної адміністрації та обласного методичного центру культури і мистецтв на території «Козацького кола» Національного заповідника «Хортиця» традиційно проводиться фестиваль народного мистецтва «Запорізька Січ», який збирає більше 1000 учасників, з міст і районів Запорізької області та України.

У рамках цього фестивалю проводиться обласна культурно-мистецька акція майстрів народної творчості «Запорізькі обереги». В заході беруть участь майстри декоративно-прикладного мистецтва з традиційних видів народної творчості з усієї області зі своїми витворами мистецтва, серед них: вишивка, вязання та мереживо гачком, різьблення та випалювання по дереву, гончарство, лозоплетіння, декоративний розпис, писанкарство, вироби з бісеру, витинанка, картини з лушпиння цибулі, мозаїка з дерева, чеканка, ковані вироби та ін. Спрямування робіт народних майстрів завжди досить різноманітні: естетичне, народознавче, господарче, природно-наукове, краєзнавче, патріотичне.

Всеукраїнська федерація бойових мистецтв «Спас» в жовтні традиційно запрошує на Міжнародний фестиваль козацьких бойових мистецтв «Спас» на острів Хортиця.

Фестиваль проводиться з метою відродження козацьких бойових та традиційних видів мистецтв та патріотичного виховання молоді.

В програмі фестивалю відбуваються вибори Першості України з рукопашного бою «Спасу» та «Кубку Єрмака», показові виступи шкіл бойових мистецтв та традиційних мистецтв України, Росії та Білорусі, традиційний бій «Лава на лаву», козацькі джигітовки.

Фестиваль «Спас» на Святій Хортиці добре знаний не тільки в Україні, а і за її межами [53].

Поїздки з діловими цілями є однією з найважливіших складових сучасного міжнародного туристичного обміну. Більше того, цей вид поїздок вважається одним із найперспективніших, оскільки базується на обєктивній закономірності подальшого міжнародного поділу праці. Різновидом ділових поїздок є також поїздки для участі або для відвідування міжнародних та національних виставок і ярмарків.

Діловий туризм на запорізькій землі розвиває торгівельно-промислова палата та її філії в інших великих містах нашої області. Мається на увазі проведення великих тематичних заходів і виставок для фахівців різних профілів та бізнесменів зі всього світу, яких цікавить співробітництво з діловими колами Запоріжжя. Зокрема, було проведено у 2008 році науково-практичну конференцію «Стан і шляхи розвитку науково-технічного потенціалу регіону» та Туристичний форум регіональних перспектив.

Самобутність нашого регіону полягає в поліетнічності складу населення (в Запорізькій області проживає більше 130 націй та народностей), поєднанні курортного та рекреаційно-туристичного напрямку з традиційними етномистецькими проектами регіону, яскравими здобутками у збереженні та розвитку народних промислів і ремесел. У рамках етнотуризму в області можна відвідати і албанську садибу, і грецьку та німецьку хати, завітати до болгарського або українського села, ознайомитися в музеях з історією багатьох народів. Пройти стежками туристичного маршруту «Запоріжжя багатонаціональне».

У Запорізькому краї найдавніше поселення зявилось у період раннього палеоліту. Сьогодні на Запоріжжі мешкають такі нації та народності, як: українці, росіяни, болгари, греки, албанці, поляки, німці, вірмени, азербайджанці та інші (табл. 1.1).

Кожна з перерахованих національностей має свої звичаї та традиції, свою гастрономічну культуру. Перехрещення української, російської, молдовської, болгарської та інших кухонь, використання локальних продуктів рослинництва та тваринництва, історичні події, такі як захоплення території України монголотатарами – все це плинуло на розвиток гастрономічної культури Заппорізької області.

Отже, гастрономічний туризм надає туристам можливість спробувати екзотичні страви, делікатеси, але для туристів є не менш важливими й такі аспекти, як клімат, пейзажі, історичний та культурний аспект регіону. На розвиток гастрономічного туризму в Запорізької області вплинули такі фактори, як різноманітний етнічний склад населення зі своєю культурою та традиціями, історичне минуле регіону, впізнаваність Запорізького туристичного бренду, довге морське узбережжя з теплим морем, наявність великої кількості історичних, архітектурних, природних об’єктів, а також і багата кулінарна культура області.

Таблиця 1.1

Національний склад районів та міст Запорізької області

| Місто та райони | українці | росіяни | болгари | білоруси |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| [Запоріжжя](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%B6%D0%B6%D1%8F) | 70,7 | 25,5 | 0,4 | 0,7 |
| [Бердянськ](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B4%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA) | 56,8 | 37,4 | 3,3 | 0,8 |
| [Енергодар](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80) | 57,1 | 39,8 | 0,3 | 0,8 |
| [Мелітополь](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D1%96%D1%82%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%8C) | 55,2 | 38,9 | 1,8 | 0,8 |
| [Токмак](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BA%D0%BC%D0%B0%D0%BA) | 81,4 | 16,6 | 0,3 | 0,5 |
| [Бердянський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B4%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 75,9 | 14,7 | 7,3 | 0,4 |
| [Більмацький район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%96%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B0%D1%86%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 88,1 | 10,0 | 0,1 | 0,5 |
| [Василівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 77,4 | 20,2 | 0,3 | 0,5 |
| [Великобілозерський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B1%D1%96%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 92,6 | 5,9 |  | 0,2 |
| [Веселівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 76,7 | 19,9 | 0,3 | 0,4 |
| [Вільнянський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%96%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 84,7 | 12,9 | 0,2 | 0,6 |
| [Гуляйпільський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%83%D0%BB%D1%8F%D0%B9%D0%BF%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 93,1 | 5,4 | 0,1 | 0,4 |
| [Запорізький район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 83,8 | 13,9 | 0,2 | 0,7 |
| [Кам'янсько-Дніпровський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BC%27%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE-%D0%94%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 57,3 | 40,1 | 0,2 | 0,5 |
| [Мелітопольський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%BB%D1%96%D1%82%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 62,8 | 31,2 | 0,6 | 0,7 |
| [Михайлівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B9%D0%BB%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 74,0 | 22,9 | 0,1 | 1,1 |
| [Новомиколаївський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D1%97%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 92,8 | 6,0 |  | 0,3 |
| [Оріхівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D1%96%D1%85%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 90,4 | 8,1 | 0,2 | 0,4 |
| [Пологівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 92,8 | 5,8 | 0,2 | 0,3 |
| [Приазовський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 55,9 | 26,6 | 12,5 | 1,2 |
| [Приморський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD_(%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C)) | 52,5 | 22,2 | 23,4 | 0,5 |
| [Розівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 82,2 | 12,8 |  | 0,5 |
| [Токмацький район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BA%D0%BC%D0%B0%D1%86%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 83,4 | 14,0 | 0,4 | 0,9 |
| [Чернігівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%96%D0%B3%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD_(%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%B7%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C)) | 92,0 | 6,0 | 0,8 | 0,3 |
| [Якимівський район](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BA%D0%B8%D0%BC%D1%96%D0%B2%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) | 61,6 | 31,6 | 1,6 | 0,7 |

Запорізький регіон володіє значним туристичним потенціалом, раціональне використання якого може забезпечити не тільки повне задоволення потреб вітчизняних та іноземних туристів, а й принести значну економічну вигоду.

Досягти належної віддачі від туристсько-рекреаційного потенціалу, ефективно використовувати його в різних видах рекреації можливо лише за умови чіткого управління туристичної діяльності, фінансової підтримки, впровадження відповідних механізмів державного регулювання галузі, залучення до неї досвідчених та кваліфікованих кадрів.

1.3 Методика наукового дослідження гастрономічного туризму

Загальні методи дослідження гастрономічного туризму співпадають із загальнонауковими методами дослідження.

Наукове дослідження – це цілеспрямоване вивчення об’єкта чи явища. Розкриваючи закономірності розвитку даного об'єкта чи явища, формується нове знання про нього, пояснюються закони його функціонування і вказуються чи передбачаються шляхи та форми використання одержаного знання в інтересах суспільства.

Емпіричне дослідження – спрямоване безпосередньо на об’єкт, який вивчається і будується на даних спостереження та експерименту. В процесі емпіричного дослідження встановлюються нові факти, проводиться їх систематизація та узагальнення. Теоретичне дослідження пов’зане із вдосконаленням і розвитком понятійного апарату галузі науки та спрямоване на пізнання об’єктивної реальності в її зв’язках та закономірностях. Дослідницька діяльність туристичної діяльності ґрунтується на комплексі принципів – загальних, базових положень, в яких, на основі пізнання наукових законів, формулюються вимоги, що забезпечують успіх у досягненні мети.

До провідних принципів дослідження в області туризму, а саме гастрономічного, відносять:

Принцип об’єктивності. Він виключає однобічність, суб’єктивізм і упередженість у підборі та оцінці фактів, вимагає використання таких методів та процедур, які дозволяють одержати максимально достовірне знання про предмет дослідження. Реалізація принципу об’єктивності передбачає: чітке обґрунтування вихідних позицій; дотримання логіки та вибраних засобів дослідження; забезпечення доказовості одержаних висновків та узагальнень. Вихідною умовою доказовості висновків проведеного дослідження є достовірність фактів, а також охоплення максимальної кількості факторів, які входять у сферу туристичного дослідження.

Принцип врахування неперервних змін, розвитку досліджуваних явищ. Вказаний принцип обумовлюється діалектичною природою ринкового процесу, постійним розвитком досліджуваних явищ від одного стану до іншого.

Принцип виділення основних факторів, які визначають кінцевий результат. Із значної кількості факторів, які впливають на процеси в діяльності гастрономічного туризму, необхідно виділити та вибрати головні, визначальні, які й стануть предметом розгляду.

Принцип єдності історичного та логічного. Цей принцип передбачає врахування історії розвитку об'єкта (процесу), його сучасного стану та перспектив подальшого розвитку. Реалізація даного принципу ставить перед дослідником вимогу наступності в пошуковій діяльності, врахування нагромадженого досвіду та стану розвитку теорії.

Принцип концептуальної єдності досліджень в туризмі. Дослідник повинен пояснювати досліджувані явища, виходячи з єдиних позицій, розуміння сутності та закономірностей туристичного процесу.

Принцип співвідношення досягнутого рівня з моделлю, метою. Результати дослідження оцінюються з позицій поставленої мети, ідеалу, перспектив розвитку туристичного проекту (процесу).

Принцип єдності дослідницького і практичного туристичного процесу. Дослідження гастрономічного туризму повинно завжди бути вписане в практичний процес туристичної діяльності, сприяти її вдосконаленню і не впровадженню негативних результатів.

Принцип поєднання аспектного і цілісного підходів. Багатоплановість предмету дослідження туристичної галузі робить неможливим його безпосереднє пізнання як єдиного цілого. Дослідник вимушений обмежуватись і вивчати лише окремі аспекти. Разом з тим, це передбачає можливість і 20 необхідність розгляду об'єкту з інших позицій, реальної оцінки результатів дослідження як часткових, співвіднесення їх з даними, одержаними при вивченні досліджуваного явища в інших аспектах.

Принцип системного підходу. Процеси чи явища, які відбуваються в туристичній індустрії, завжди системні. Специфіка системи не вичерпується особливостями складових елементів, а пов’язана, насамперед, з характером їх взаємодії між собою.

Дослідник ставить за мету вивчити характер і механізм цих зв’язків та відносин. Кожне ґрунтовне дослідження має чотири основних етапи.

Перший етап – підготовка дослідження: вивчення стану проблеми. Постановка проблеми, вибір об’єкта й предмета дослідження. Огляд наявних з даної проблеми публікацій, розробка або уточнення вихідної дослідницької концепції. Побудова загалом моделі явища, що цікавить. Висування гіпотез. Планування дослідження. Визначення цілей і завдань. Вибір методів і методик.

Другий етап – збір первинної інформації: збір даних і їхній опис. У теоретичному дослідженні: пошук і відбір фактів, їхня систематизація, опис під новим кутом зору.

Третій етап – обробка інформації. Четвертий етап – аналіз отриманої інформації: оцінювання результатів перевірки гіпотез, інтерпретація результатів у рамках вихідної дослідницької концепції; співвіднесення результатів з існуючими концепціями й теоріями; уточнення моделі досліджуваного явища; формулювання загальних висновків і рекомендацій; оцінювання перспектив подальшої розробки проблеми (самотужки й не тільки).

Послідовне проходження перерахованих етапів досить умовне в реальному дослідженні, оскільки практично завжди виникає необхідність коригувати результати попередніх етапів.

При плануванні та проведенні наукового дослідження гастрономічного туризму варто уникати можливих недоліків, до яких слід віднести: низький науковий та методологічний рівень дослідження; відсутність глибокого теоретичного та практичного осмислення змін в туристичній політиці держави на конкретному етапі розвитку суспільства та на перспективу; поверховий, некритичний аналіз історії розвитку досліджуваного питання, наукової літератури, ринкової практики. Використання методів, що не забезпечують необхідної об’єктивності й достовірності одержаних емпіричних даних. Некоректне застосування статистичних методів обробки результатів дослідження. Дублювання тематики досліджень.

Досягнення високого методичного та наукового рівня дослідження гастрономічного туризму передбачає: відбір найбільш актуальної проблематики; конкретне й мотивоване обґрунтування визначення стратегії дослідження, його мети, завдань і предмета; спрямованість методики й організації дослідження на розкриття нових наукових фактів, закономірностей туристичних явищ, пошук шляхів оптимізації практичної туристичної діяльності; коректну організацію та поетапність проведення науково-дослідної роботи на основі системно-структурного підходу та використання адекватних засобів методологічного аналізу; визначеність у виборі та застосуванні понятійно-категорійного апарату дослідження; прогнозування розвитку туристичних процесів, ринку туристичних послуг тощо. В дослідженні такого явища, як гастрономічний туризм, більшу увагу слід звертати на якісні, а не на кількісні показники.

Основна суть якісних досліджень полягає в їх спрямованості на отримання більшою мірою якісної інформації, ніж кількісної. «Якісна» інформація має на увазі під собою більш розгорнуту інформацію про предмет дослідження, спираючись на докладне пояснення та інтерпретацію емпіричних даних. У зв’язку з тим, що тема мало вивчена, а збір інформації ускладнений тим, що цільова аудиторія знаходиться за межами зони відпочинку, якісний метод дослідження є найбільш обґрунтованим методом [20].

Збір якісних показників передбачає, що дослідник буде спиратися на думку фахівців в досліджуваній галузі. Якісна інформація не передбачає точних кількісних показників, статистики та відстеження динаміки. Так як гастрономічний турим – це сфера, яка стосується людських вражень та емоцій, то якісний метод дослідження дозволяє вивчити враження та емоції, оскільки націлений на вивчення природи об’єкта.

Отже, в рамках роботи було використано роботи фахівців з таких тем: види туризму, туристичний потенціал Запорізької області, гастрономічний туризм як вид туризму, гастрономічний туризм в Україні та світі, гастрономічний туризм в Запорізькій області. Під час роботи було використано такі джерела, як сайти UNWTO, UNESCO, Запорізької обласної державної адміністрації, сайт Міністерства закордонних справ України, інтернет-платформи TripAdvisor, Booking.com.

**РОЗДІЛ 2**

**ЗАВДАННЯ, МЕТОДИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ**

2.1 Завдання дослідження

Для досягнення мети у роботі були поставлені такі завдання:

1. Здійснити обґрунтування гастрономічного туризму як соціальне явище та методів його наукового дослідження.

2. Виявлення умов і факторів розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області.

3. Здійснити прогнозний аналіз проблем гастрономічного туризму та обґрунтувати напрямки розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області.

4. Створити проект гастрономічного туру «Свято для гурманів».

2.2 Методи дослідження

Для вирішення поставлених задач використовувалися наступні методи дослідження:

- теоретичний аналіз і узагальнення літературних джерел. З числа організаційних були використані методи термінологічного аналізу, і бібліографічного вивчення документів;

- загальнонаукових методів відносяться загальнологічні (аналіз, узагальнення, абстрагування, моделювання), емпіричні (спостереження; вивчення документів), а також використовувалися соціологічні методи (методи збору інформації – методи аналізу і обробки даних - ранжирування, кореляція);

- статистичні (метод статистичного аналізу, статистичного опису).

2.3 Організація дослідження

Дослідження поводилося в три етапи.

На першому етапі (теоретический етап – 2019 р.) вирішувалися завдання з вибору теми дослідження, теоретичному аналізу і узагальненню літературних джерел.

На другому етапі (діагностичний етап – перша половина 2020 р.). На підставі аналізу статистичних даних, Інтернет ресурсів і спеціалізованих довідкових видань було визначено сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Запорізькі області.

Третій етап (методичний етап – друга половина 2020 р.) З урахуванням моніторінгу гастрономічного туризму, туристичного господарства в Україні і Запорізькій області було визначено перспективи розвитку гастрономічного туризму на Запоріжжі.

**РОЗДІЛ 3**

**РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ**

3.1 Аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму як явища

Туризм як явище набирає все більших обертів, туристи з усього світу шукають все більше нових вражень, нових локацій та нових способів задовольнити свої потреби.

Гастрономічний туризм допомагає мандрівникам задовольнити свої потреби, ознайомитися з культурою та традиціями регіону, відчути особливий колорит відвідуваної місцевості. Не зважаючи на те, що гастрономічний туризм є унікальним підвидом туризму, який приваблює будь-якого туриста, він, як і будь-яке інше явище, має свої переваги та проблеми розвитку.

Розглянемо сильні та слабкі сторони для проведення аналізу.

Отже, гастрономічний туризм в Україні та світі має ряд переваг над іншими підвидами туризму.

1) Гастрономічний туризм – різновид туризму, який приваблює більшість туристів з будь-якого куточку світу. Гастрономічний туризм є головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі, хоча є складовим елементом будь-якого туру. Дослідники відзначають безліч глибоких зв'язків між гастрономією і туризмом. Виходячи з визначення туризму, туризм – це подорож, яка продовжується більше 24 годин, тому будь-яка туристична подорож передбачає, що фізіологічна потреба людини в їжі повинна бути задовільнена. В середньому люди вживають їжу тричі на день. Варто зазначити, що вживання їжі є не лише способом задоволення фізіологічної потреби, а й способом задовольнити моральну потребу у нових смакових враженнях. Гастрономічний туризм є метою та мотивом будь-якої подорожі, адже гастрономічна культура є відображенням традицій, культури будь-якої місцевості, будь-якого регіону світу. Місцева кухня є потужним інструментом боротьби за споживача на ринку туристичних послуг, істотним ресурсом території, її конкурентною перевагою, важливим компонентом бренду міста, регіону, країни. Гастрономічний фактор – це значуща частина туристичного продукту. Дослідники визначають гастрономію не просто як важливу складову туристичної поїздки, але як ключовий мотив подорожей. Місцева кухня є значущою частиною бренду території не тільки для гурманів, а й для іншого, більш численного сегмента туристів – тієї групи, яка зацікавлена в пошуку автентичності, пізнанні самобутності території. Це ж стосується й Запорізької області, гастрономічна культура якої є частиною туристичного бренду області, тому приваблює туристів. Так само і кількість рекреаційних та іторикокультурних ресурсів приваблює гастрономічних туристів.

2) Гастрономічний туризм сприяє просуванню місцевих господарств і виробників продовольчих товарів, підприємств туристичної інфраструктури (готелів, закладів харчування тощо). Задля залучення гастрономічних туристів як місцеві виробники гастрономічних послуг, так і держава, виділяють кошти та ресурси задля розвитку туристичної інфраструктури: будуються дороги, під’їзди до гастрономічних атракцій, створюються нові заклади розміщення (готелі, хостели тощо), створюються нові заклади харчування, які стають ресурсом для гастрономічного туризму. Місцеві виробники продовольчих товарів отримують сертифікати якості, тим самим розвиваючись. Готелі покращують якість надаваних послуг, намагаються відповідати світовим стандартам. З розвитком гастрономічного туризму заклади ресторанного господарства покращують якість послуг, якість обслуговування, починають використовувати більш якісні продукти, щоб залучити до себе ще більше туристів як з усієї України, так і з-за кордону.

3) Гастрономічний туризм не завдає сезонних коливань. Запорізька область приймає найбільшу кількість туристів з червня по вересень, адже більшість відвідувачів регіону приїжджають сюди з рекреаційною метою на береги Азовського моря. Гастрономічний туризм не зазнає коливань в залежності від сезону, адже на нього не впливають погодні умови. Таким чином, розвиваючи гастрономічний туризм, Запорізбка область зможе зменшити вплив сезону на туризм в регіоні.

4) Гастрономічний туризм популяризує національні (місцеві) кулінарні традиції. Завдяки гастрономічним подорожам туристи дізнаються про кулінарну культуру того чи іншого регіону, використовуючи сучасні технології, соціальні мережі вони діляться враженнями та знаннями про гастрономічну культуру з іншими користувачами і таким чином розповсюджують інформацію по всьому світу.

5) Умови для розвитку гастрономічного туризму мають абсолютно всі країни світу. Поряд з історичним розвитком кожної країни відбувався й її культурний розвиток, а отже й гастрономічний. Так само і кожен регіон певної країни має всі умови для розвитку гастрономічного туризму. Наприклад, гастрономічні традиції Запорізької області є відмінними від загальноукраїнським, мають свою самобутність і тому мають все умови для самостійного розвитку як окремий гастрономічний бренд.

Щодо визначення слабких сторін явища гастрономічного туризму та гастрономічного туризму в Запорізькій.

Запорізька – це область України, тому більшість проблем є спільними. Отже, до слабких сторін можна віднести чинники, які заважають розвитку гастрономічного туризму.

До таких чинників можна віднести:

- недостатній рівень розвитку мережі об’єктів туристичної інфраструктури як в Запорізькій області, так і по всій Україні. Даний чинник означає, що кількість інфраструктурних об’єктів недостатня для забезпечення туристів готелями, хостелами, закладами ресторанного господарства, підприємствами туризму тощо. Також, варто зазначити, що наявні об’єкти туристичної інфраструктури часто не відповідають світовим стандартам, наприклад українська система зірковості готелів не відповідає зірковості європейській;

- поганий стан та мала кількість автошляхів як в Запорізькій області, так і по всій Україні. Стан українських доріг вливає на бажання іноземних туристів відвідувати Україну, погані дороги заважають швидкому та безпечному шляху до запланованого місця призначення. Поганий стан автошляхув заважає й розвитку внутрішнього туризму, адже українці також не хочуть підвергати своє авто, здоров’я та життя безпеці. Велика кількість атракцій не має якісного під’їзду для автомобілів і через це втрачає сотні відвідувачів щороку. Наприклад, в Одеській області проводиться Всеукраїнський фестіваь «Спас на Хортиці», який популярний також і серед гастрономічних туристів, але перешкодою на туристичного розвитку цього комплексу є відсутність дороги, яка може доставити до нього;

- слабкий розвиток громадського транспорту, залізничної мережі та авіасполучення. При відсутності власного автомобіля, для здешевлення відпочинку, або для прискорення пересування туристи використовують громадський транспорт, послуги залізниці та авіаперевезення. Розглянемо окремо кожен вид. Громадський автобусний транспорт має слабкий розвиток в Україні, автобуси, які курсують по визначеним маршрутам є застарілими, в них відсутні ознаки комфорту, зазвичай українці використовують їх лише для того, щоб дешево дістатися з точки А в точку Б. Для розвитку всіх видів туризму, включаючи й гастрономічний туризм необхідно покращувати якість автобусного транспорту, використовувати сучасні транспортні засоби, сучасні системи бронювання квитків, розширювати мережу и частоту перевезень. Залізничний транспорт в Україні розвивається повільно. Майже по всій території України використовуються застарілі поїзди, дорога на поїзді займає багато часу, при цьому залізнична мережа є дуже вузькою. Авіатранспорт в Україні розвинений слабо, активно використовуються лише аеропорти у найбльших містах. Запоріжжя входить до цього переліку, але що стосується решти Запорізької області, то авіасполучення відсутнє і тому туристам знову приходиться прибігати до використання рейсових автобусів, таксі або домовлятися з приватними перевізниками;

- недостатній розвиток туристичного бренду країни та її окремих областей. На сьогоднішній день відсутня якісна та сучасна система просування туристичного бренду України. Туристичний бренд Запорізької області в світі також є маловідомим, адже за відсутності державного фінансування на просування регіону неможливий його успішний розвиток;

- технологічна відсталість країни та окремих її регіонів. В Україні (в тому числі в Запорізькій області) мало використовуються сучасні технології, електронні інформаційні довідники щодо готелів, транспортних маршрутів і туристичних фірм з переліком і вартістю послуг, які ними надаються; у світі практично всі довідники з туризму випускаються в електронному форматі, що дає їх користувачам можливість бронювати місця в готелях і на транспортні у режимі реального часу – «on-line». Останнім часом в галузі інформаційних технологій України спостерігається значне пожвавлення. Тому слід також активно використовувати цю можливість для наближення до виходу на світовий рівень обслуговування клієнтів;

- низький рівень обслуговування. Туриста із-за кордону звикли до високого рівня обслуговування в готелях, закладах ресторанного господарства, на туристичних підприємствах тощо. На сучасному етапі якість обслуговування туристів знаходиться не на належному рівні.

- економічна криза. Економічний стан країни впливає як на внутрішній, так і на в’їзний туризм, тому й впливає на гастрономічний туризм в Запорізькій області. По-перше, нестабільна економічна ситуація в країні може призвести до збільшення кількості злочинів та крадіжок, тому це виступає чинником, який гальмує розвиток туризму. По-друге, мешканці країни через економічну кризу не мають можливості витрачати кошти на гастрономічні подорожі, адже їх вистачає лише на базові потреби сім’ї або окремої людини. – нестабільна політична ситуація. Анексія Криму та бойові дії на сході України негативно впливають на розвиток гастрономічного туризму в Україні та в Запорізькій області. Бойові дії негативно впливають на імідж країни на світовій арені, рекреанти та гастрономічні туристи вирішують на певний час відмовитись від подорожі в Україну. Отже, Запорізька область є частиною України, тому більшість слабких та сильних сторін в розвитку гастрономічного туризму збігаються з загальноукраїнськими.

Різносторонній аналіз проблем розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області показав, що більшість проблем пов’язані з економічним станом країни: недостатнє фінансування, застаріле обладнання, відсутність автошляхів сполучення, відсутність авіа та залізничного сполучення. При покращенні економічного стану країни підвищиться й фінансування цих елементів, які впливають на розвиток гастрономічного туризму як в Запорізькій області, так і по всій Україні. Але економічна ситуація не впливає на такі гальмуючі чинники, як низький рівень обслуговування, зухвале ставлення працівників сфери обслуговування до виконання своїх професійних обов’язків. Для вирішення цієї проблеми керівникам закладів, пов’язаних з гастрономічним туризмом необхідно більш відповідально ставитися до підбору та навчанню персоналу.

3.2 Обґрунтування перспектив розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області

Не зважаючи на чинники, які гальмують розвиток гастрономічного туризму в Запорізькій області існують шляхи, за допомогою яких гастрономічний туризм в Запорізькій області розвиватиметься.

Основною метою Запорізької області повинне бути створення конкурентоздатного туристичного продукту, який буде успішним як серед українців, там і серед іноземних туристів.

В сучасних умовах в Запорізькій області таким продуктом може стати гастрономічний туризм, який на сьогодні розвивається найбільш динамічно. Цей вид туризму має великі перспективи для розвитку, а організація гастрономічних турів сприяє збереженню та відродженню локальних кулінарних традицій. З організаційної точки зору гастрономічний туризм означає знайомство з технологіями приготування місцевих харчових продуктів, історією і традиціями їх споживання, а також можливу участь туриста в приготуванні національних страв, відвідання кулінарних фестивалів, майстер-класів та свят. Запорізька область має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму.

Під час чергового засідання робочої підгрупи Департаменту культури, туризму, національностей та релігій з розробки проекту Стратегії регіонального розвитку Запорізької області проаналізовано стан галузі культури та курортно-рекреаційної сфери Запорізької області і було складено програму розвитку області на 2021-2027 роки.

У цій програми указані шляхи та строки вирішення основних проблем області, деякі з них стосуються й гастрономічного туризму. Наприклад, серед головних пріоритетів – розбудова та розвиток національного логістичного хабу на території Запорізької області, збільшення пасажиропотоків, взаємодія всіх видів транспорту як основи створення мультимодального транспортного вузла, розвиток туризму, поліпшення інвестиційного клімату та збільшення обсягів залучення інвестицій, які є умовою розвитку не тільки транспортної галузі, а й розвитку гастрономічного туризму в області. Будівництво нових швидкісних автомагістралей, автомобільних доріг загального користування державного значення за пріоритетними напрямками розвитку регіону та за напрямками туристичних маршрутів. Також проект передбачає оновлення та розширення залізничної мережі в Запорізькій області. Однією з найбільших проблем розвитку гастрономічного туризму в Одеській області є транспортна проблема, але на сьогоднішній день міжнародний аеропорт Запоріжжя відноситься до групи найбільших аеропортів України і сподіваємося після карантину він запрацює в повному обсязі з багатьма містами України, СНД, а також країнами Західної Європи, Азії, Африки.

Запорізька обласна державна адміністрація на своєму сайті вказує сильні сторони туристичного потенціалу Запорізької області, даний перелік можна використати для опису потенціалу гастрономічного туризму Запорізької області:

- можливість поєднання гастрономічного туризму в Запорізькій області з іншими видами туризму. В перспективі Запорізька область є ідеальним претендентом для поєднання гастрономічного туризму з рекреацією або з культурно-пізнавальним туризмом На сьогоднішній день дана схема вже почала впроваджуватися в життя;

- потенціальне використання привабливого туристичного іміджу Запорізької області задля розвитку гастрономічного туризму, внесення фінансів для розвитку гастрономічного туризму, для його промоції та просування. На сьогоднішній день туристичний бренд Запорізької області активно використовується, а гастрономія є його складовою частиною, але в перспективі планується збільшення позитивного іміджу Запорізької області, вихід його на світову арену;

- можливість диверсифікації ринку гастрономічного туризму: розвиток винного, сирного, медового, сільського гастрономічного туризму. Диверсифікація ринку гастрономічного туризму дозволить залучити якомога більше туристів з різними смаковими уподобаннями, з різної сфери діяльності. Чим більше виникне нових видів гастрономічного туризму, тим більше у регіону можливостей для розвитку гастрономічного туризму, туризму в цілому, а отже й економіки регіону й економіки країни;

- можливість забезпечення туристів різними видами послуг, спектр можливостей щодо забезпечення організованого відпочинку та оздоровлення.

- перспектива створення позитивного інвестиційного клімату регіону. Економічний стан України не дозволяє розвивати гастрономічний туризм належним чином, тому залучення інвестицій є на сьогоднішній день єдино можливим способом розвитку гастротуризму в регіону. За допомогою інвестицій можна розширити туристичну інфраструктуру, розширити мережу автошляхів та покращити їх якість, фінансувати туристичні підприємства, відновлювати об’єкти туристичного показу, створювати нові гастрономічні події та покращення якості існуючих;

- перспектива розширення пропозицій щодо гастрономічного туризму в Запорізькій області у місцевих, національних та світових суб’єктів туристичної діяльності.

На сьогоднішній день деякі райони Запорізької області розробляють та впроваджують свої проекти розвитку туризму в районі. Вже існує багато різноманітних винних турів, які включають відвідування виноробних господарств, підприємств, музеїв; дегустація вин. Зароджується в області проведення місцевих фестивалів, які дозволяють відвідувачам ознайомитися з традиціями та культурою одеського регіону.

Все вищезазначене спонукає до розвитку туризму в цьому регіоні та його переведення на більш високий рівень. Прогнозується, що в наступні роки за умов, якщо проблеми, які гальмують ефективне використання гастрономічних атракцій в Запорізькій області будуть вирішені, гастрономічний туризм буде розвиватися все більш динамічно. Кількість подорожуючих людей зростає, гастрономічний туризм розвиватиметься, а отже все більша кількість людей будуть відвідувати гастрономічні атракції Запорізької області.

Отже, за умови вирішення найбільших проблем, які заважають розвитку гастрономічного туризму в Запорізькій області, гастрономічний туризм набере більших обертів, адже Запорізька область володіє високим потенціалом для гастро-подорожей, володіє позитивним іміджем.

3.3 Розробка гастрономічного туру Запорізькою областю

Запорізька область багата на ресурси для гастрономічного туризму.

На основі дослідження гастрономічних особливостей та наявних об’єктів в Запорізькій області можна створити власний туристично-гастрономічний продукт під назвою «Свято для гурманів». Особливістю цього туру буде відвідання максимальної кількості національних кухонь жителів Запорізької області. Тип туру: за видом транспорту – автобусний, за кількістю учасників – груповий (приблизно 10 осіб), за сезоном – червень-серпень. Маршрут туру: Запоріжжя (о.Хортиця) – Васильївка (садиба Попова) – Мелітополь (музей «Кам’яна могила») –- Кримпасат (купання в Азовському морі) – с. Болгарка – Запоріжжя.

Картосхема «Свято для гурманів»: власна розробка автора. Тривалість туру – 2 дня.

Програма туру: День 1.

Збір групи о 8.00 – автовокзал м. Запоріжжя.

8.00-9.00 дорога до м. Васильївка.

9,00-10.00 Відвідування Історико-архітектурний музей-заповідник «Садиба Попова».

10.00-11.00 дорога до заповідника «Кам’яна Могила».

11.00-12.00 екскурсія по заповіднику «Кам’яна Могила».

12.00-12.30 дорога до містечка «Кримпаст» Приазовського району

12.30-14.00 розміщення та обід в приватному готелі з грецькою кухнею.

14.00-18.30 відпочинок та розваги на березі Азовського моря

18.30-20.30 вечеря біля вогнища на березі моря з рибними стравами

День 2.

8.00-9.00 сніданок з морпродуктів і місцевих булочних виробів

9.00-13.00 відпочинок на березі моря

13.30-14.30 дорога «Кримпасат» - с. «Болгарка»

14.30 – 15.00 знайомство з історією селища і болгарським побутом.

15.00-16.00 обід на приватному міні-готелі з болгарською кухнею

16.00-19.00 дорога до м. Запоріжжя.

Текст ексурсовода під час дороги по маршруту.

Шановні туристи!

Ми виїхали з обласного міста на автошлях Запоріжжя-Мелітопіль і їдемо по південній частині Запорізьського райо́ну, який з півдня межує з Василівським і омивається розширенним руслом річки Дніпро або Каховським водосховищем, яке з 1957р поглинуло плавневу частину Дніпра Великий Луг Запорожський. На шляху проїзжаємо поселення Балабіно з населенням 6 тис. мешканців. Засновано в 1777 році як село Петровске. Навколо є кілька курганів, так звані Сиротинини могили, в яких були погребіння епохи бронзи (II тисячоліття до н. э.), скіфского часу (V-IV вв. до н. э.) і кочевників X-XII вв. (печенегів та половцеі). Балабино розташовано на березі Дніпра у верхії Каховського водосховища. Від ріки поселення відділяють заливи Кушугум, Балабінський та інші заливи та озера. Найсучасним туристичним об’єктом поселення є стильний арт-готель комплексу відпочинку «Клер Хауз» / «CLEAR HOUSE»/ який розташований у розвилки траси «Москва-Сімферополь». Ориєнтир – пам’ятник «Автомобілістам». Интерьер готелю стилізований під замісцеву садибу з українським колоритом. Внутрішній дизайн і оформлення приміщень вишукані і багаті. 5 номерів "люкс" /600гр/на добу/ і 3 номера "VIP" (улучшенный "Люкс")/750 грн./на добу. – VIP/. Все номери з високим рівнем комфорту: вибагливий інтер’єр, елітні меблі і сантехніка. Є басейн, більярдна, сауна, ресторан, банкетний зал, стоянка під охороною. Готель і ресторан – одні з самих найдорожчих в місті. Кухня - європейска, східна, українська. Середній чек (ціна замовлення) - 150 грн.Адреса: пгт Балабіно, вул. Щаслива, 41 тел.+38 (061) 223-35-47, 223-39-67clearhouse.com.ua.

Від Балабіно до пос. Григорівка – 14 км. На заході від села Грирорівка вздовж правого берега річки Конка у її гирла знаходяться Урочище Пристіни – з 1975 р ботанічна пам’ятка природи загальнодержавного значення. Площа природоохоронної території 17 га. Схили ярів поросли мішаним лісом. У багатому флористичному складі налічує бл. 250 видів трав’янистих рослин, серед яких є релікти й ендеміки. З рідкісних трапляються горицвіт весняний, а також цимбохазма дніпровська, ковила Лессінга і ковила Іоанна, занесені до Червоної книги України. З тварин водяться козуля, лисиця, дика свиня, заєць-русак, сіра чапля, куріпка, синиця велика тощо. На території урочища розташована цікава гідрологічна пам'ятка природи – Синє (Панське або Царське) озеро. Це рукотворний басейн з джерельною водою (довжиною 40м, в ширш до 20м, глибина до 3м.

Історична справка: Закладку озера відносять до періоду середньовіччя. Згідно предання купіль відтворив князь Потемкін для імператриці Катерини, якщо вона забажає їхати в кареті лівим берегом в Крим. Але вона зупинилася у путьовому палаці (в районі Канцерівської балки /біля пос. верхня Хортиця/. Кажуть, що поміщик, який володів поселенням Григорівка розводив в озері форель. В 2002 р. співробітники ГАІ, дві дачі яких розташовані поряд на березі Конки, відновили і облагородили озеро, виклали каменем. Зараз на стіні басейну вмонтовані ікони Богородиці і Іісуса Христа, окремо-козацький герб. На стіні є надпис «Голубое озеро – Вам на счастье, люди. Пусть прохладная вода совершает чудеса, согревает Вам сердца, очищает душу» і підпис «Госавтоінспекція Запорізької області. 5.05.2002р.», зліва – герб ГАІ. Вода витікає з підземного джерела, голубовата, схожа на морську, В усі пори року однакової температури 14-16градусів. Кожен день до «Панське озеро» за здоров’ям приїжджає більше сотень людей. Зробили сходинки, щоб легше було входити у купель. Вода холодна, бодряща, ідеальна для «моржування». Привозять сюди навіть дітей, щоб окунути у цілющу воду. Хтось рискує доплисти до протилежного боку, щоб доторкнутися до ікон (добра прикмета!). В 2002г. відбулося освячення води і ікони, з тих пір не зароста сюди народна стежина. Вода витікає з ущелини вище в лісі на 500 метрів. До джерела йдуть люди з баклажками і п’ють на здоров’я. Відвідування цього природного куточку приносить задоволення і відпочинок. На інформ щитах, встановлених «Державним комітетом лісового господарства України», розміщені застереження щодо відвідань озера і заказника, які допомагають бути чистими перед совістю і законом. Щоб енергетика джерел, Панського озера, державного заказника урочища «ПРИСТІНИ», рекомендується приходити сюди з чистими помислами і радістю в серці.

Ми підїзжаємо до гирла річки Конка. У давні часи річки часто служили орієнтирами для визначення меж володінь.

Річка Конка, була межою козацької вольниці і Османської імперії. Турки називали Конку Ілкису – «Кінські Води». Назва походить від табунів диких коней (тарпанів), які зустрічалися тут до кінця XIX століття. Половці називали її Калкан-Су (що означає - Водний щит). У народі існує легенда, що в стародавні часи, коли річка Конка була судноплавною, на ній затонув турецький корабель з золотим конем. Можливо це так, але швидше ця легенда пов’язана з давнішими переказами про коня з золотими підковами, якими він копитами вибив з піщаного берега воду: « зпочатку забило одне джерело, потім друге, третє... Так виникла річка з чистою і прозорою, смачна та корисною водою», - розповідається в легенді. Конка бере свій початок на Приазовському пагорбі, на північному схилі головного вододілу річок, біля залізничної станції Бельманка, поблизу відомої Чумацької могили. Річка починається двома струмками – Мокра і Суха Конка. Пройшовши 22 км від витоку, струмки зливаються в один - біля села Кінські Роздори (Пологівський район). Це була найбільша річка нашої області. До затоплення плавнів Конка простягалася на 500 км. (сьогодні її довжина становить 146 км.), площа її басейну - 2580 км2. Після будівництва Каховської ГЕС і затоплення русла Дніпра Великого Лугу Запорозького скоротила своє русло. Води її вкрили каламутні води водосховища. В 15-18 км від Запоріжжя заплавна тераса сильно розширюється. Це величезне за величиною розширення заплави (близько 80 тис. га), що знаходилось між Дніпром і його притокою р. Конкою, здавна називалось в народі «Кінські плавні» або «Великий Луг». Нині ця територія майже повністю затоплена водами Каховського водосховища. Залишки її природних комплексів збереглися вздовж берегової смуги; по балках, що простяглися по всьому узбережжю і на островах, що утворились після заповнення водосховища у 1956 році. Ми по мосту пересікаємо річки Конки, яка і сьогодні є межєю територій: Запорізького і Василівського районів, який займає територію площею 1,6 тис. кв. км. Через район течуть: річок. Район багатий на ставки та ліси, а крім того йому належить 1/7 території Каховського водосховища. Для туристів – любителів історії й археології тут є багато цікавого. На території району знаходяться численні скіфські кургани. В 1967 – 1970 році один з них було розкопано і виявлено багато золотих та срібних речей (Гайманова могила). В районі 19 території та об’єкти природно-заповідного фонду Орнітологічний заказник «Великі і Малі Кучугури», Ландшафтний парк «Панай», Степногірський ботанічний заказник, 2а ландшафтних заказника «Лісовий масив на Лисій горі» і «Крутосхили Каховського водосховища», 7-м ботанічних заказників, Національний заповідник «Великий Луг», в якому є чисте Іванове джерело. А також історико-архітектурні споруди: залишки Василівського Свято-Петропавлівського храму (фундамент з підвалами), Вітряний млин, 1903 р., комплекс споруд садиби поміщика Попова, 1884 – 1894 рр., Храм святителя Миколи Чудотворця (1806 р.)

Через 13 км шляху – селище Степногірск, біля якого розташований Степногірський ботанічний заказник. Тут ростуть і зберігаються степові трави і квіти ефемероїди. А навпроти на горизонті водосховища видніється орнатологічний заказник загальнодержавного значення «Великі і Малі Кучугури», заснований в 1974 році. Площа островів складає 400 га,р. Кучугури – це 13 островів, які є піщаними масивами з дюнами (заввишки до 20 м). Охороняється місце постійного гніздування та концентрації під час перельотів близько 50 видів водоплавних і водно-болотних птахів. Тут гніздяться: качки, лиска, чапля, мартини, очеретянки, рибалочка, бджолоїдка звичайна, гуска сіра, лебідь-шипун. З видів, що охороняються, - орлан-білохвіст. Рослинність представлена очеретом і рогозою. Серед звірів найпоширеніші: куниця, землерийка, нутрія, ондатра, заєць-русак. З 2006 р. заказник є частиною національного природного парку «Великий Луг». Це залишки Великих Кучугур, затоплених водосховищем. Майже на всіх островах збереглися сліди великого середньовічного міста. Різні джерела дають йому різні назви: Самис (Курцемал) /тюркско-половецька назва/, а його населення слов'яни називали «болгарами». Тут поряд з великою кількістю мідних і срібних монет різних періодів знайдені замки, ключі, наконечники стріл, фрагменти кольчуг, бронзові нагрудники, іконки, стремена, залишки кінської збруї та інші предмети періоду Київської Русі. Також знайдені предмети домашнього ужитку і військового призначення: фрагменти шабель, кинджалів, наконечників стріл періоду Золотої Орди.

Недалеко від Степногорська на берегах гирла річки Янчекрак, яке перетворилося в залив, розташувалось поселення Камянське . Тут знаходиться єдиний в області вітряк, що зберігся до наших днів, і один з сотень і сотень, колись розкиданих по всьому краю. Збудував його в 1903 році Сафон Іванович Сокур. З 1965 року млин не застосовується за власним прямим призначенням, а збережено як монумент трудової діяльності.

Янчекрак – **н**евелика річка, що починається в степових балках Приазовського району і не має дже­рел. Походження назви цієї річки остаточно не з’ясовано. За однією версією найменування річки складається з двох тюркських слів: «чакрак»  джерело або жива, здо­рова вода, і «ак»  слово, яке звичайно служить для позначення білого кольору, але й має омонім у зна­ченні текти, литися, протікати. Другий омонім цього слова, як і омонім російського слова «білий» в понят­тях «білі хлібороби» і «білий цар», застосовується для позначення свободи і незалежності. За другою версією Янчекрак означає «біля кущів». Річка відома ще тим, що в часи походів російського війська на Крим у XVIII столітті на ній, як і на Кінській, царська армія завжди ставала табором на перепочинок. Тут же перепочивали й запорожці.

Дослідник Жан-Бенуа Шерер писав: «Вона витікає з пустельних місць і має 100 верст довжини. При цій річці було колись місто, що звалося Нагайське. Його іменували також за назвою річки Карачекрак . У 1736 р. росіяни збудували тут редут. Карачекрак згадується в «Книге Большому Чертежу». Назву виводять від стародавнього тюркського «земля, суша» і «джерело», тобто «вода, що йде із землі», або ж «джерело, джерельна вода», що малопереконливо. Багато хто справедливо вбачає в топонімі тюркське «гора, сопка», «джерело, здорова вода» в розумінні «придатна для пиття». Дослівно: «Ріка, що протікає під горою і має питну воду».Археологи називають долину річки Карачекрак палеолітичним кладовищем, настільки насичена вона кістками тварин Кам`яної доби, ще в долині річки знаходять багато залишків бронзової доби.

Скоро справа по шляху буде видно Ландшафтний заказник місцевого значення «Лісовий масив на Лисій горі». Головні лісо утворюючі породи біла акація, ясен, клен, дуб, сосна, тополя. Біля підніжжя Лисої гори, розкопано могильник доби неоліту (V тисячоліття до н. е.), де виявлено понад 30 поховань. Поблизу могильника знайдено рештки поселення доби пізньої бронзи (І тисячоліття до н. е.).

Ми підїзжаємо до районного центру**,** м. Василівка де знаходиться історико-архітектурний музей-заповідник «Садиба Попова» з замком, збудованим у 1884 році . На лівому березі річки Карачакрак видно шпилі архітектурного комплексу, про який писав педагог А.С. Макаренко під час приїзду з метою улаштування дитячої колонії: «На краю Великого Луга и Дикого Поля, в углу между Днепром и Карачекраком, кажется на том самом месте где когда то стояла хата Тараса Бульбы, вдруг появились высокие холмы. Здесь Карачекрак прямой стрелой стремится к Днепру, а на берегу его чудо: высокие зубчатые стены, за стенами дворцы, островерхие и круглые крыши, перепутанные в сказачном своеволии строений».

Садиба Попова – єдине поміщицьке замкове спорудження Запорізької області, що дійшло до нашого часу є помітним будівельним монументом 19 ст. Садиба будувалася схожою на Воронцовський палац в Алупці (Крим) за проектом мелітопольського архітектора Агеєнко А. Н. На землях від замку до Дніпра був розбитий барвистий сад. Причиною будівництва у Василівці такого незвичайного по архітектурі і якості будівельних робіт архітектурного комплексу були прекрасні мисливські угіддя в дніпровських плавнях під загальною назвою «Великий Луг».

Великий Луг – це величезні площі заливних лугів з заростями очерету, лісових масивів і гаїв, незліченні струмки, річки, озера які кишіли різною звіриною, птицею, рибою. Ще за часів Потьомкіна сюди у плавні приїжджали на полювання, в основному на водоплавного птаха високопоставлені чини, державні діячі Росії, у т.ч. і члени імператорської родини. Всі вони, як правило, зупинялися у маєтку хлібосольного генерала Василя Павловича Попова, який на початку 1830-х років задумав побудувати для прийому цих гостей елітну мисливську базу, де гості мали б чудові умови не тільки для полювання (коні, вози, собаки), але і доброго, зі смаком відпочинку (більярд, бібліотека, бали, незвичайний парк з оранжереєю, кращі місцеві сорти вин, лазні на будь-який смак: російська, фінська, турецька, римська), затишок мебльованих готелів. Палацово-парковий ансамбль, крім свого основного призначення (мисливська база), втілився в науковий (обсерваторія, метеостанція, оранжерея, сади і виноградники з вирощування нових сортів культур) і культурний (цінні колекції зброї, картин та інших творів майстрів середньовіччя, бібліотека старовинних книг, музей етнографії 15 народів світу).

Молочна Ріка – найбільша з малих річок Запорізької області, бере початок поблизу кристалічних пород Токмак-Могили (Синя гора). висота якої над рівнем моря 307 м. У верхів’ях Молочної берега круті і високі, є пороги і водоспади. За іншою версією вона утворюється злиттям річок [Чингул](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D1%83%D0%BB) і [Токмак](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BA%D0%BC%D0%B0%D0%BA_(%D1%80%D1%96%D1%87%D0%BA%D0%B0)), на північ від міста [Молочанська](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%B0%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA). Тече ріка на південь/південний захід 197 км (разом з [Токмаком](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BA%D0%BC%D0%B0%D0%BA_(%D1%80%D1%96%D1%87%D0%BA%D0%B0))), площа басейну 3450 км2. На західних її схилах неподалік від села Зоря Чернігівського району впадає в Молочний лиман Азовського моря близько 15 км на південь від м. Мелітополя. Вода Молочної відзначається високою мінералізацією. На значному протязі річка зарегульована (3 водосховища і численні ставки).

Історична довідка: Під назвою «Гер» Молочна згадується ще Геродотом. Річку і її околиці раніше (переважно в XVIII й XIX століттях) нерідко називали також «Молочними водами» (тюрк. «Сюттень»). У літописі «Повесть временных летъ» згадується, коли Володимир Мономах розбив половців на річці Сютень (половецька назва Суну-Су при дослівному перекладі означає «Молочна вода», оскільки на її берегах випасалися тварини, які давали багато молока). Ця річка була відома ще русам, які використовували її як один із шляхів через степ до Азовського і Чорного морів. Річка в ті часи була могутньою і повноводною, сучасний водний потік її абсолютно не відповідає розмірам і характером річкової долини. Пізніше, у середньовіччі, Молочну часто використовували запорізькі козаки для блискавичного нападу на татар та турків і повернення на Січ, після погромів турецьких приморських міст, коли основний шлях по Дніпру був для них закритий турецьким флотом. Раніше, якщо судити по історичним розповідями, мелітопольська річка Молочна була судноплавною і по ній ходили нелишне маленькі суда, але і великі теплоходи. Сучасний стан річки викликає у всіх, хто не байдужий до рідного краю, великі тривоги і хвилювання. Лише протягом останніх 30 років водний потік річки зменшився більш ніж на дві третини, а кількість потоків з постійним водостоком за цей час стало менше майже вдвічі. Проведення в середині 60-х рр. XX століття інженерних робіт з випрямляння русла і створення на річці великої кількості ставків призвели до різкого зменшення джерел, споконвіку наповнюючих річку водою. Кількість потоків-рукавів з постійним водотоком зменшилася за останні 30 років на 5. Зараз ці джерела існують лише навесні і в період великих дощів. А останні більше нагадують невеликі струмочки, а не джерела колись могутньої степовий річки.

Біля берегів Молочної розташований заповідник [«Старобердянське лісництво»](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B4%D1%8F%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B5_%D0%BB%D1%96%D1%81%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%BE) та державний історико-археологічний музей-заповідник [«Кам’яна Могила»](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BC%27%D1%8F%D0%BD%D0%B0_%D0%9C%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%BB%D0%B0) Державний історико-археологічний музей-заповідник «Кам’яна Могила» (Запорізька обл.).

Музей-заповідник «Кам’яна Могила» - науково-дослідницький та культурно-освітній заклад, зібрання пам’яток матеріальної та духовної стародавньої культури, пов’язаної з історією України та Євразії. Кам’яна Могила – визначна пам'ятка древньої культури в Україні поблизу Мелітополя (с. Терпіння) у Запорізькій області над річкою Молочною, державний історико-археологічний музей-заповідник. Упродовж років у цьому кам’яному «панцирі» утворювалися печери і гроти, які стародавні люди мали за святилища. Саме сюди приходили перед полюванням первісні мисливці, щоб вершити свої таїнства. Тут одночасно можна спостерігати слід різноманітних за своєю культурою і походженням народів. На цьому місці у різний час жили стародавні мисливці, скотарі, землероби, пізніше по цій землі пройшли кіммерійці, скіфи, сармати, гунни, хозари, половці… У печерах і гротах Кам’яної Могили зосереджено більше трьох тисяч наскельних малюнків від кам’яного віку до епохи бронзи і пізнішого часу. Серед багатьох з них чітко простежуються зображення людини, диких і свійських тварин. Як правило, їх видряпували шматками твердого каменю. Подекуди первісні митці покривали ці малюнки червоними і чорними мінеральними барвниками. Печера Кози, гроти Бика (Мамонта) і Дракона, двометрова кам'яна фігура людини-риби... І всюди – зображення Дерева життя, символу родючості і вічності. Люди залишали тут свої «автографи» починаючи з епохи кам’яного віку (22-14 тисячоліття до нашої ери). Розмальовували стіни і в добу бронзи, і пізніше. Тут знайдено залишки стародавніх жертовників. За малюнками можна простежити первісні релігії – тотемізм, магію, анімізм ,фетишизм, культ предків. Роль храму, що об’єднував три світи (небесний, земний і підземний), ця степова пам’ятка поблизу Мелітополя у Запорізькій області виконувала упродовж багатьох тисячоліть для різних племен і народів, що пройшли теренами сучасної України. У вивченні цієї пам’ятки, археологія дала змогу відповісти на низку питань про розвиток духовної культури, її фундамент та коріння багатьох народів Євразії.

Продовжуємо шлях через м. Мелітопіль і приїздимо до селища «Кримпасат». Це курортне поселення з декількох туристичних баз і приватних міні-готелей. Одно з яких ми і зупинилися.

**ВИСНОВКИ**

1. Гастрономічний турим – це спеціалізований вид туризму, пов’язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва. Даний вид туризму дозволяє подорожуючим ознайомитися зі звичаями, традиціями та культурою різних народів через споживання їх національної їжі. Гастрономія є обов’язковою складовою всіх туристичних подорожей. В кожному регіоні існують країни-лідери, які приймають найбільшу кількість туристів з будь-якою метою. Так само і гастрономічний туризм. В Європейському регіоні найбільш відвідуваними країнами з гастрономічною метою є Італія, Франція, Іспанія, Німеччина, Греція, Чехія. В АзійськоТихоокеанському регіоні найбільш популярними гастрономічними дестинаціями є Японія, Китай, Таїланд, Малайзія. В Американському регіоні гастрономічними центрами є США, Мексика, Чилі. А Африканському – Алжир, Туніс, ПАР. Україна – це країна Східної Європи. Туристи, що приїжджають до України обов’язково куштують страви місцевої кухні, адже українські страви та українська гостинність – є невід’ємною частиною українського туристичного бренду. Експерти вважають, що гастрономічний туризм використовує лише 20% потенціалу і може легко подвоїти обороти в найближчому майбутньому. Одним із найважливіших аспектів розвитку туристичного сервісу є ознайомлення туристів з особливостями традиційного харчування та розвиток сфери обслуговування в цьому напрямку. Українська кухня створювалася упродовж багатьох віків, тому вона у певній мірі відбиває не лише історичний розвиток українського народу, але й його звичаї, традиції та культуру.

2. Запорізька область – це одна з найбільша за територією область України. Розташована на півдні країни, має вихід до Азовського моря. Запрізький край багатий на рекреаційні, історико-культурні, подієві, природні ресурси. Сьогодні Запорізька область є полінаціональним регіоном, на території якого проживають більше 133 етносів. Найбільше проживають українці, росіяни, болгари, молдовани, гагаузи, євреї, білоруси, вірмени, цигани та інші національності. Кожен з цих народів вніс свій вклад в гастрономічну культуру Запорізької області. Саме через суміш багатьох культур запорізька кухня вважається унікальною. Гастрономічний туризм в Запорізькій області почав активно розвиватися. Місто Запоріжжя є візитною карткою області, воно приваблює туристів з різних кінців світу. В місті знаходиться велика кількість закладів ресторанного господарства, де представлені кухні різних народів, проживаючих в Запорізькій області.

3. На сьогоднішній день в Запорізькій області існує ряд проблем, які гальмують розвиток гастрономічного туризму: низький рівень послуг, не відповідність послуг світовим стандартам, занедбаний стан багатьох об’єктів гастрономічного туризму, відсутність під’їзних шляхів до багатьох гастрономічних атракцій, відсутність ефективного просування гастрономічного туризму Запорізької області, технологічна відсталість країни та регіону. За умови вирішення цих проблем, збільшення державного фінансування розвитку гастрономічного туризму, залучення інвестицій на розвиток гастрономічного туризму в Запорізькій області цей вид туризму розвиватиметься швидкими темпами, бо має для цього всі показники.

4. Створено гастрономічний тур «Свято для гурмана», який показує можливість використання наявних гастрономічних ресурсів регіону, даний тур зможе зацікавити як гурманів, так і звичайних подорожуючих. Особливістю туру є поєднання культурних та гастрономічних ресурсів, а також те, що подорожуючі зможуть за 2 вихідних дня побувати ознайомитися з історико-архітектурним музеєм-заповідником «Садиба Попова», музєм «Кам’яна Могила», болгарським колоритом с. Болгарка Мелітопольского району і відпочити на березі Азовського моря. Впровадження цього туру в реальне життя може підвищити інтерес туристів до гастрономічного туризму Запорізькою областю, що позитивно вплине й на економіку регіону.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Аветисова А.О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку. *Вісник соціально-економічних досліджень*. 2005. № 28. С. 117-123.
2. Антонова В. У. Конкуренція і управління конкуренто-спроможністю підприємств ресторанного господарства в умовах становлення ринку. *Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України.* 2007. № 1(21). С. 54-57.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ: Фірма “ІНКОС”, Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
4. Архипов В.В. Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекий: учебное пособие. Київ: Атика, 2005. 216 с.
5. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наук. ін. НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132.
6. Билл Марвин. Маркетинг ресторана: Как привлечь и удержать клиента в вашем ресторане. Моска: Изд-во Жигульского, 2002. 216 с.
7. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. 244 с.
8. Брмат-Саварен. Питание разных народов. Классификация стран. Москва: Высшая школа, 1998. 302 с.
9. Варфоломеева В.Л. Главные направления развития массового питания. Тезисы докладов меж-дунар. науч.-практ. конф. «Коммерческое дело в России: история, современное состоя­ние, будущее». Москва: МГУК, 1999. 88 с.
10. Василаки А. З. Волшебная скатерть. Кишинев: Наука, 1995. 217 с.
11. Головне управління статистики в Запорізькій області URL: http: [www.zp.ukrstat.gov.ua/index.php](http://www.zp.ukrstat.gov.ua/index.php)
12. Гололвков А.Э. Кухня без секретов: Секреты традиций питания народов Европы. Одесса: Вариант, 1993. 319 с.
13. ГОСТ 30390 – 95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное. Введён в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97г. № 705. Введ. 01.07.98. Київ,1998. 22 с.
14. Державна служба статистики України URL: http: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
15. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: http: [document.ua/docs/tdoc2728](http://document.ua/docs/tdoc2728). php
16. Державний комітет статистики України URL: <http://www.ukrstat>. [gov.ua](http://gov.ua)
17. Економічна правда URL: [http://\v\vvv.eprav-](http:///v/vvv.eprav-)[da.com.ua](http://da.com.ua).
18. Енциклопедія Запорізької області [Текст]. Запоріжжя: Дике поле, 2004. 738 с.
19. Ердавлетов С. Р. Національна кухня українців як стимул розвитку іноземного туризму в Україні. Можливості розвитку Закарпатського регіону та суміжних територій : зб. матер. III Міжнар. наук.-практ. конф. Львів: ЛНУ, 2011. С. 88-92.
20. Жильцов Е.Н. Экономика сферы платных услуг: монографія под ред. Е.Н.Жильцова. Казань: КНУ, 1996. 204 с.
21. Зайцева В. М. Сучасний стан курортно-туристичної сфери Запорізької області URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\_nbuv/cgiirbis\_64. exe?Z21ID=&I21DBN.
22. Індустрія гостинності в країнах Європи. Сімферополь: ВіТроПринт, 2009. 176 с.
23. Интернет сайт URL: www.eda-server.ru
24. 33. Интернет сайт URL: www.cokingbook.ru
25. 34. Интернет сайт URL: www.travelmeal.ru
26. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці: Книги - ХХІ, 2010. 300 с.
27. Котилко В.В. Региональная эконо­мическая политика: учеб. пособие. Москва: РДЛ, 2001. 272 с.
28. Кристофер Эгертон Томас. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять ресторанами. Москва: Росконсульт, 1999. 272 с.
29. Кривошей B.B. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія управління: монографія. Харків: ФОРТ, 2011. 255с.
30. Кривошей B.B. Економічний механізм підвищення продуктивності праці в підприємствах ресторанного господарства: монографія. Xарків: ХДУХТ, 2009. 255 с.
31. Крюков Р.В. Ресторанное дело: Конспект лекцій. Москва: Приориздат, 2006. 112 с.
32. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства. Київ: Федерація профспілок України, Інститут туризму, 1997. 248 с.
33. Лисенко В. Ю. Стратегія розвитку туризму у місті Запоріжжі на 2014–2018 рр. (проект). Запоріжжя, 2013. 93 с.
34. Мальська М.П., Худо В.В., Цибух В.І. Основи туристичного бізнесу: Навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2004. 272 с.
35. Малышков В.И. Теория и практика формирования потребительского рынка: мо­нография. Москва: Типография им. A.C. Пушкина, 1997. 170с.
36. Марвин Билл *Социальная география: здравоохранение, питание, образование.* Київ: Колос, 1999. 239 с.
37. Мініч І.М. Навчально-методичний посібник вивчення дисципліни «Технологія (туристської) галузі для студентів вищих навчальних закладів економічних спеціальностей». Київ: КУТЕП, 2006. С. 96-124.
38. Могильный М.В. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Москва: ДеЛипринт, 2004. 176 с.
39. Надежин Н. А. Современный ресторан и культура обслуживания. Мoсква: Экономика, 1999. 358 с.
40. Нормативно-правові акти України з питань туризму: Зб. законодавчих та нормативних актів. Київ: Атака, 200. 464 с.
41. Офіційний сайт Запорізького обласного туристично-інформаційного центру URL: http://www.zotic. zp.ua/uk/help/std/456707.html.
42. Офіційний сайт Головного управління статистики в Запорізькій області URL: http://www.zp.ukrstat.gov.ua/ndex.php?option=com\_content &view=category&layout=blog&id=56&Itemi d=536.
43. П’ятницька Г.Т. Тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник КІІТЕУ*. 2004. № 2. С.23.
44. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України − ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна. Монографія. Київ: КНТЕУ, 2007. 465 с.
45. Пивоваров В. И. Новая техника на предприятиях общественного питания. Мсква: Зна­ние. 1997. 63 с.
46. Радченко Л.П. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учеб. пос. Ростов-на-Дону: Фенікс, 2003. 38 с.
47. Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах. Київ: КНТЕУ, 2004. 304 с.
48. Ресторанный бизнес рос наравне с инфляцией в 2010 г. URL: http: [www.franchising.org.ua](http://www.franchising.org.ua) novosti ukraina-obshhepit-restorannyj-biznes-ros-nara\ ne-s-infiaciej-v-2010g.html.
49. Ринок ресторанного бізнесу України URL: <http://poglyad.Com/blog/4/437>.
50. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. Москва: ЗАО Центрополиграф, 2007. 288 с.
51. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания (2-е изд. Ростов-на-Дону: Фенікс, 2004. 352 с.
52. Романов А.Г. Организация деятельности в сфере общественного питания. Харьков: Центр Консульт, 2004. 269 с.
53. Рюміна Є. Л. Управління розвитком курортно-туристичної сфери Запорізької області. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2011. № 2 (14). С. 83–86.
54. Сакун Л.В. Теория и практика подготовки специалистов сферы туризма в развитых странах мира: Монография. Київ: МАУП, 2010. 399 с.
55. Смоляр В. И. Рациональное питание. Київ: Наукова думка, 1991. 235 с.
56. Туризм и гостиничное хозяйство. Москва: ЭКМОС, 2010. 201с.
57. Федцов В.Г. Культура сервиса: Учебно-практическое пособие. Москва: ПРИОР, 2012. 208 с.
58. Яцун Л. М. Харчування населення: теорія, методологія та практика управління. Монографія. *Вісник Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі*. Харків : ХДУХТ, 2013. 342 с.
59. Яшина O.B. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні URL: http: w/tourlib.net/statti\_ukr/yashy-na.htm.
60. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро–2012 // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
61. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України URL: http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf
62. Матвєєв В.В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвиткe конкурентного потенціалу виноробних підприємств України // Науковий вісник Херсонського державного університету. Х., 2015. No 10, Ч. 4. C. 29-31. (Економічні науки).
63. Офіційний сайт Глобальної асоціації гастрономічного туризму. URL: https://www.globalfoodtourism.com
64. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: http://www.worldfoodtravel.org
65. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. // Економіка та держава, 2015. No 5. С. 78-83.
66. Стельмах О.А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі // Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф., 17-19 березня 2011 р. Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. С. 160–161.
67. Федорченко В.К., Дьорова Т.А. Історія туризму в Україні. К.: Вища школа, 2002. 195 с.
68. Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain. 2012. p. 63.
69. Hall, C.M. & Sharples, L. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste / Food tourism around the world. Elsevier Butterworth-Heinemann, Oxford, 2014. pp. 1-24.
70. Алексєєв Ю.М, Наулко В.І. Руденко Н.В.; Країнознавство: Навч. посіб. Культура народів слов'янських країн. К.: славіст. ун-т., 2002. 122 с.
71. Верчун В.А.Економіка іноземних країн:Підручник. К.:Либідь,2015 345с.
72. І.І.Дахно,С.М.Тимофієв Країни світу: Енциклопедичний довідник. К:Мапа,2007, 606с.
73. Забоцька Р.О. Світовий ринок послуг.К.:Знання України,2005 280с.
74. Нагірний М.З. Становлення та розвиток Республіки Італія: державно-політичний аспект. Нововолинськ: Мінотавр, 2008. 184 с.
75. Александрова А. Ю. Международный туризм: Учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "География". М. : Аспект Пресс, 2002. 464с.

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет фізичного виховання, здоров’я та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ДОДАТКИ**

**магістра**

на тему: Гастрономічний туризм як перспективний напрям розвитку туризму в запорізькому регіоні

«Gastronomic tourism as a promising direction of tourism development in the Zaporozhye region»

Виконала студентка 2 курсу, групи 8.2429з

спеціальності «Туризм»

освітньої програми «Туризмознавство»

Дубенець А.А.

Керівник: к.н.ф.в.с, ст.викладач Конох О.Є.

Рецензент: д.н.ф.в.і с., професор Тищенко В.О.

Запоріжжя

2020

Додаток А

Найкращі ресторани м. Запоріжжя, які пропонують національні кухні

[**Парк Авеню**](http://eatme.ua/cafe/park-avenyu)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Японская, Китайская

г. Запорожье, проспект Ленина, 87-А

(061) 213-81-88

[](http://eatme.ua/cafe/tridtsat-chetvertyy-skoryy)

[**34 скорый**](http://eatme.ua/cafe/tridtsat-chetvertyy-skoryy)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская

* г. Запорожье, ул. Дзержинского, 49
* (061) 764-55-52

[](http://eatme.ua/cafe/verona)

[**Верона**](http://eatme.ua/cafe/verona)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская

* г. Запорожье, ул. Чумаченко, 25-г
* (095) 166-56-04

[](http://eatme.ua/cafe/alkafino)

[**Алькафино**](http://eatme.ua/cafe/alkafino)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Итальянская

* г. Запорожье, проспект Ленина, 15
* (061) 764-32-97

[](http://eatme.ua/cafe/rozmarin)

[**Розмарин**](http://eatme.ua/cafe/rozmarin)

Кафе (Средний чек: 150-250 грн.)

Кухня: Итальянская

* г. Запорожье, бул. Шевченко, 8
* (061) 212-37-98

[](http://eatme.ua/cafe/berloga)

[**Берлога**](http://eatme.ua/cafe/berloga)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская

* г. Запорожье, ул. Сталеваров, 5
* (061) 233-07-82

[](http://eatme.ua/cafe/ochag)

[**Очаг**](http://eatme.ua/cafe/ochag)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская, Кавказская, Русская, Армянская

* г. Запорожье, ул. Победы, 92-б
* (061) 220-33-96

[](http://eatme.ua/cafe/villa-oliva)

[**Вилла Олива**](http://eatme.ua/cafe/villa-oliva)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Итальянская

* г. Запорожье, ул. Победы, 37
* (061) 224-30-31

[](http://eatme.ua/cafe/oberhausen)

[**Oberhausen**](http://eatme.ua/cafe/oberhausen)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Итальянская, Немецкая

* г. Запорожье, ул. Южноукраинская, 4
* (061) 222 29 38

[](http://eatme.ua/cafe/zhili-byli)

[**Жили-были**](http://eatme.ua/cafe/zhili-byli)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская

* г. Запорожье, ул. Рекордная 37-а
* (061) 234-32-08

[](http://eatme.ua/cafe/korova)

[**Корова**](http://eatme.ua/cafe/korova)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская, Американская, Японская

* г. Запорожье, ул. Сталеваров 30
* (061) 224-23-47

[](http://eatme.ua/cafe/anush)

[**Ануш**](http://eatme.ua/cafe/anush)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Кавказская, Восточная, Армянская

* г. Запорожье, ул. Восточная, 7
* (095) 388-34-51

[](http://eatme.ua/cafe/podkova)

[**Подкова**](http://eatme.ua/cafe/podkova)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Японская

* г. Запорожье, ул. Лизы Чайкиной, 54
* (061) 218-59-88

[](http://eatme.ua/cafe/robin-bobin)

[**Робин Бобин**](http://eatme.ua/cafe/robin-bobin)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Американская, Японская

* г. Запорожье, ул. Ладожская, 12-а
* (061) 284-14-93

[](http://eatme.ua/cafe/mapa-svitu)

[**Мапа Свиту**](http://eatme.ua/cafe/mapa-svitu)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская

* г. Запорожье, ул. Сталеваров, 25
* (061) 234-13-82

[](http://eatme.ua/cafe/zvezda-vostoka)

[**Звезда Востока**](http://eatme.ua/cafe/zvezda-vostoka)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Японская, Восточная

* г. Запорожье, проспект Ленина 153
* (061) 289-18-50

[](http://eatme.ua/cafe/santa-monika)

[**Santa Monika**](http://eatme.ua/cafe/santa-monika)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская, Авторская, Вегетарианская, Русская

* г. Запорожье, ул. Лермонтова, 19а
* (096) 253-93-83

[](http://eatme.ua/cafe/lyuks)

[**Люкс**](http://eatme.ua/cafe/lyuks)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Авторская

* г. Запорожье, ул. Пархоменко, 8
* (095) 480-92-14

[](http://eatme.ua/cafe/shirvani)

[**Ширвани**](http://eatme.ua/cafe/shirvani)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Кавказская

* г. Запорожье, ул. Гудыменко, 16б
* (061) 224-92-74

[](http://eatme.ua/cafe/soho)

[**Soho**](http://eatme.ua/cafe/soho)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская

* г. Запорожье, проспект Ленина, 79
* (061) 764-18-37

[](http://eatme.ua/cafe/fontan)

[**Фонтан**](http://eatme.ua/cafe/fontan)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Кавказская

* г. Запорожье, ул. Тиражная, 24
* (061) 224-36-26

[](http://eatme.ua/cafe/the-budka)

[**The budka**](http://eatme.ua/cafe/the-budka)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская

* г. Запорожье, ул. Круговая 165
* (095) 452 31 15

[](http://eatme.ua/cafe/africana)

[**Африкана**](http://eatme.ua/cafe/africana)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня:

* г. Запорожье, ул. Гагарина, 10/26
* (061) 707-30-37

[](http://eatme.ua/cafe/pereval)

[**Перевал**](http://eatme.ua/cafe/pereval)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Грузинская, Кавказская

* г. Запорожье, ул. Чаривная, 64 (м-н Шевченковский)
* (066) 702-11-39

[](http://eatme.ua/cafe/diana)

[**Диана**](http://eatme.ua/cafe/diana)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская

* г. Запорожье, ул. Союзная, 56
* (061) 270-09-02

[](http://eatme.ua/cafe/khutorok)

[**Хуторок**](http://eatme.ua/cafe/khutorok)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская

* г. Запорожье, проспект Ленина, 208
* (097) 577-07-47

[](http://eatme.ua/cafe/f-1-grand-prix)

[**F-1 Grand Prix**](http://eatme.ua/cafe/f-1-grand-prix)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская, Авторская, Русская, Китайская

* г. Запорожье, проспект Ленина, 216
* (061) 236-41-69

[](http://eatme.ua/cafe/fiesta)

[**Фиеста**](http://eatme.ua/cafe/fiesta)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская, Японская

* г. Запорожье, бул. Шевченко, 4
* (061) 213-13-93

[](http://eatme.ua/cafe/zaimka)

[**Заимка**](http://eatme.ua/cafe/zaimka)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Украинская, Европейская, Русская

* г. Запорожье, ул. Правды 50-А
* (061) 701-72-15

[](http://eatme.ua/cafe/svyato)

[**Свято**](http://eatme.ua/cafe/svyato)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Европейская

* г. Запорожье, ул. Трегубенко, 6
* (061) 213-60-46

[](http://eatme.ua/cafe/begemot)

[**Бегемот**](http://eatme.ua/cafe/begemot)

Кафе (Средний чек: 50-150 грн.)

Кухня: Итальянская, Японская

* г. Запорожье, ул. Товарищеская, 39 (Бородинский мкр-н, ТЦ Континент, 2 этаж)
* (067) 617-06-67