

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму
Кафедра туризму та країнознавства

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ

Гарант освітньої програми

д.е.н. доцент

_____ Горіна Г.О.

« ____ » _____ 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр»

зі спеціальності 242 «Туризм»

за освітньою програмою «Туризм»

на тему: «**Особливості розвитку гастрономічного туризму в світі**»

Виконав здобувач
вищої освіти

Студентка 4 курсу групи ТУР-19
Аскерова Аміна Ельшанівна

(підпис)

Керівник:

Завідувач кафедри туризму та
країнознавства, д.е.н., доцент Горіна Г.О.

(підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній
роботі немає запозичень з праць
інших авторів без відповідних
посилань

Здобувач вищої освіти _____

Кривий Ріг
2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені Михайла Туган-Барановського

Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму
Кафедра туризму та країнознавства
Форма здобуття вищої освіти очна
Ступінь бакалавр
Галузь знань 24 Сфера обслуговування
Освітня програма Туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Гарант освітньої програми

д.е.н, доцент

_____ Горіна Г. О.
« ____ » _____ 2023 року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

Аскеровій Аміні Ельшанівні

1. Тема роботи: Особливості розвитку гастрономічного туризму в світі

Керівник роботи

Затверджені наказом ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського
від « ____ » _____ 2023 року № _____

2. Строк подання студентом роботи: « ____ » _____ 2023 року

3. Вихідні дані до роботи: наукова і періодична література з теми дослідження, нормативні акти України, мережа Internet, статистичні дані Всесвітньої туристичної організації, Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, Всесвітньої ради з подорожей та туризму.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): дослідити теоретичне підґрунтя дослідження розвитку світового ринку гастрономічного туризму; зробити загальну характеристику та описати особливості гастрономічного туризму; дослідити світовий досвід гастрономічного туризму; визначити напрямки вдосконалення розвитку гастрономічного туризму.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень): таблиці: 1 – Визначення поняття «гастрономічний туризм», 2 – Класифікація гастрономічного туризму, 3 – Кількісний та якісний показники ресторанів відмічених зіркою Мішлен у світі, 4 – Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО станом на 1.01.2021 року, 5 – Гастрономічні фестивалі України; рисунки: 1. Форми винного туризму, 2. Основні форми організації гастрономічного туризму, 3. Чинники, які впливають на розвиток гастрономічного туризму, 4. Переваги гастрономічного туризму перед іншими видами туризму, 5. Функції гастрономічних турів, 6. Об'єкти гастрономічного туризму, які мають попит у туристів світу, 7. Кількість гастрономічних фестивалів в країнах світу, 8. Результати опитування щодо регіону, який асоціюється з найкращим гастрономічним туризмом, 9. Найбільш відвідувані країни в Азійському регіоні у плані гастрономічного туризму, 10. Найбільш відвідувані країни в Американському регіоні у плані гастрономічного туризму, 11. Найбільш відвідувані країни в Африканському регіоні у плані гастрономічного туризму, 12. Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні

6. Дата видачі завдання «27» лютого 2023 року _____

7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Добір та аналіз літературних джерел, визначення об'єкту, предмету та завдань дослідження.	27.02.2023-15.03.2023	
2	Підготовка основної частини роботи	16.03.2022-30.04.2022 р.	
3	Підготовка висновків та рекомендацій роботи	01.05.2022 – 15.05.2022 р.	
5	Аналіз та інтерпретація отриманих результатів, оформлення роботи	16.05.2022-27.05.2022	
6	Надання виконаної та оформленої кваліфікаційної роботи на кафедрі відповідно до вимог STU 02.02-30-2020	28.05.2023 р.	

Здобувач В.О. _____

(підпис)

Аскерова А.Е. _____

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____

Г.О. _____

Горіна _____

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму
Кафедра туризму та країнознавства

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ

Гарант освітньої програми

д.е.н., доцент

_____ Горіна Г.О.
« ____ » _____ 2021 року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

на здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 242 «Туризм»
за освітньою програмою «Туризм»

на тему: «Україна на світовому ринку туристичних послуг»

Виконав здобувач
вищої освіти

Студентка 4 курсу групи ТУР-19
Аскерова Аміна Ельшанівна

(підпис)

Керівник:

Завідувач кафедри туризму та
країнознавства, д.е.н., доцент Горіна Г.О.

(підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній
роботі немає запозичень з праць
інших авторів без відповідних
посилань
Здобувач вищої освіти _____

Кривий Ріг
2023

РЕФЕРАТ

Загальна кількість в роботі:

Сторінок 43, рисунків 12, таблиць 5, додатків 4, графічного матеріалу 0, використаних джерел 40.

Об'єкт дослідження: гастрономічний туризм.

Предмет дослідження: стан, проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у світі.

Мета дослідження: дослідження стану та закономірностей розвитку гастрономічного туризму у світі та визначенні перспектив його подальшого розвитку.

Завдання дослідження: дослідити теоретичне підґрунтя дослідження розвитку світового ринку гастрономічного туризму; зробити загальну характеристику та описати особливості гастрономічного туризму; дослідити світовий досвід гастрономічного туризму; визначити напрямки вдосконалення розвитку гастрономічного туризму.

Методи дослідження: дослідити теоретичне підґрунтя дослідження розвитку світового ринку гастрономічного туризму; зробити загальну характеристику та описати особливості гастрономічного туризму; дослідити світовий досвід гастрономічного туризму; визначити напрямки вдосконалення розвитку гастрономічного туризму.

Основні результати дослідження: За результатами проведеного дослідження було досліджено теоретичне підґрунтя дослідження розвитку світового гастрономічного туризму, зроблено загальну характеристику та описано особливості гастрономічного туризму, досліджено світовий досвід гастрономічного туризму, надано напрямки вдосконалення розвитку гастрономічного туризму .

Ключові слова: ринок, ринок послуг, ринок туристичних послуг, гастрономічний туризм, гастрономія, їжа, харчування, ресторан, ресторанна справа, сфера послуг, туризм.

ЗМІСТ

Вступ	7
Основна частина	9
Висновки та рекомендації	32
Список використаних джерел	37
Додатки	40

ВСТУП

Стабільний ріст туризму по всьому світу, його позитивний вплив на зайнятість населення, розвиток малого та середнього бізнесу та соціально-економічний розвиток регіонів, свідчать про те, що туристична галузь може стати важливим фактором відновлення міжнародної економіки після кризи, реформування транспортної, комунальної, інформаційної, виробничої та сервісної інфраструктури, а також поліпшення інвестиційної та соціальної політики.

Один з перспективних напрямків розвитку туризму є гастрономічний туризм, пов'язаний з відвідуванням місць виробництва та споживання національної кухні та кулінарних традицій різних країн світу.

Гастрономічний туризм став важливим напрямом розвитку туризму в багатьох країнах світу. Цей вид туризму пропонує туристам можливість насолоджуватися місцевою кухнею та культурою готування, що сприяє розвитку готельно-ресторанного бізнесу та інших супутніх галузей.

У зв'язку з цим, дослідження гастрономічного туризму є актуальним і важливим для розвитку туризму у світі. У рамках кваліфікаційної роботи ми дослідимо особливості розвитку гастрономічного туризму в світі, а також визначимо можливості та перспективи розвитку цього виду туризму.

Дослідженням гастрономічного туризму займалось багато науковців, серед яких: Л. Артюх, А. Барбарич, В. Гетьман, О. Дмитрук, Л. Царик П. Гудзь, В. Жученко, О. Любіцева, В. Павлов, К. Moszynski, Z. Rokossowska, O. Kolberg, M. Hall та багато інших.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у дослідженні стану та закономірностей розвитку гастрономічного туризму у світі та визначенні перспектив його подальшого розвитку.

Реалізація поставленої мети передбачає вирішення наступних **завдань**:

- дослідити теоретичне підґрунтя дослідження розвитку світового ринку гастрономічного туризму;
- зробити загальну характеристику та описати особливості гастрономічного туризму;
- дослідити світовий досвід гастрономічного туризму;
- визначити напрямки вдосконалення розвитку гастрономічного туризму.

Об'єктом дослідження гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є стан, проблеми та перспективи розвитку гастрономічного туризму у світі.

Методи дослідження обрані з урахуванням поставленої мети і завдань дослідження, його об'єкта та предмета.

Результати дослідження одержано з використанням комплексу загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, а саме: теоретичного узагальнення (для дослідження сутності визначень), факторного аналізу, системного аналізу та синтезу (для визначення властивостей та функцій гастрономічного туризму на ринку туристичних послуг), статистичного методу (для обробки та аналізу інформації щодо кількості суб'єктів туристичної

діяльності та колективних засобів розміщення, кількості туристів, обслугованих туроператорами та турагентами, структури туристичних потоків та динаміки виїзду та в'їзду туристів), абстрактно-логічного методу (при визначенні основних проблем, можливостей та пріоритетів розвитку ринку туристичних послуг), абстрактно-теоретичного методу (для теоретичного узагальнення та формування висновків).

Емпіричну базу дослідження склали статистичні дані офіційних звітів Всесвітньої туристичної організації, Всесвітньої ради з подорожей та туризму.

Практичне значення роботи. Представлені в даній кваліфікаційній роботі теоретичні положення, практичні висновки та результати можуть бути використані у подальшій науково-дослідній роботі щодо визначення перспектив розвитку гастрономічного туризму у світі, а також у навчальному процесі – в ході викладання здобувачам ВО спецкурсів за освітнім напрямком «Туризм».

Структура кваліфікаційної роботи включає вступ, основну частину, що містить два підрозділи, загальні висновки та пропозиції, список використаних джерел (40 найменувань), 5 таблиць, 12 рисунків, 4 додатки. Загальний обсяг роботи складає 43 аркуша.

ОСНОВНА ЧАСТИНА

1. Теоретичне підґрунття дослідження розвитку світового ринку гастрономічного туризму

Туризм є значущим сектором економіки в багатьох країнах світу, який сприяє створенню нових робочих місць та зменшенню безробіття. Зараз туристи мають більше часу та грошей, що спонукає їх до пошуку нових пригод та розваг. Гастрономія є одним зі способів насолоди та отримання нового досвіду під час подорожі.

«Грецьке походження слова «гастрономія» вказує на його зв'язок зі словами, що означають «шлунок» та «закон». Сама наука гастрономії зосереджена на вивченні взаємозв'язку між культурою та харчуванням. Харчування є важливою складовою людського існування, від якої залежить здоров'я, розвиток, працездатність та настрої. Гастрономія є галуззю, яка забезпечує людину харчуванням та відіграє важливу роль у нашому житті. Харчування більше не є лише фізіологічною потребою, але й стало складовою відпочинку. Завдяки розвитку харчової промисловості та зменшенню часу на приготування їжі, люди все більше харчуються поза домом. Це є особливо актуальним у туристичній галузі, де витрати на харчування можуть становити до 30% загальних витрат під час подорожі. Тому виникло поняття «гастрономічного туризму», який дозволяє поєднати подорожі зі смачними кулінарними враженнями» [14].

У гастрономічного туризму з'являється все більше прихильників, оскільки багато людей прагнуть познайомитися з культурою інших народів через їхню кухню. Протягом останніх кількох років гастрономічні тури для гурманів стали надзвичайно популярними. Багато людей вважають, що простого відвідування ресторану, який називається китайським або індійським і має добру репутацію, недостатньо. Саме для таких людей існують відповідні тури.

«Першими туристичними подорожами гастрономічного туризму можна назвати мандрівки перших мореплавців, таких як Марко Поло та Фернан Магеллан. Ступаючи на нові землі вони також знайомились з новою регіональною кухнею та продуктами харчування. багато з яких було потім розповсюджено по всьому світу. За дослідженням географії овочів, було доведено, що картопля «родом» з Перу, помідори – з Південної Америки, а квасоля з Китаю»[26].

Вперше термін «гастрономічний туризм» використав вчений Люсі Лонг у 1998 році у США. На кафедрі народної культури державного університету в США «Боулінг Грін» було створено термін «кулінарний туризм», що стало поштовхом для проведення широкомасштабних досліджень вченими з усього світу.

У минулому гастрономія розглядалась як другорядна складова туристичної діяльності, що забезпечувала туристів харчуванням під час

подорожей та відпочинку. Проте на початку XIX століття у Європі почали з'являтися нові напрями туризму, такі як винний туризм та подорожі до місць виробництва продовольчих продуктів, які стали головним об'єктом пізнання у таких подорожах поряд з мінеральною водою, яка була використовувана як основний ресурс оздоровчо-лікувальних турів.

Так у цей період досить часто практикувалися подорожі до місць виробництва швейцарського сиру та італійських макаронів (пасти), швейцарського шоколаду, французьких круасанів тощо, які викликали пізнавально-гастрономічний інтерес. На початку XX ст. поширювався також гастрономічно-видовищний туризм культурно-пізнавального напрямку, який був приурочений до місцевих свят, календарно-обрядових подій та етно-релігійних традицій (постів, дванадесятих свят тощо) та інших подій пов'язаних із традиціями приготування і споживання місцевої їжі та збором врожаю тих чи інших сільськогосподарських культур та приготування з них традиційних страв.

«У 2001 р. Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм в світі, пізніше він розвинув цю тему в першій книзі Міжнародної організації кулінарного туризму. У 2003 році Ерік Вольф заснував «Асоціацію міжнародного гастрономічного туризму» (Global Food Tourism Association – GFTA), яка на цей час нараховує понад 50 тисяч фахівців зі 139 країн світу» [31]. Організація відповідає за організацію щорічної міжнародної конференції на тему гастрономічного туризму.

У 2006 році було створено Міжнародний інститут кулінарного туризму, який займається навчанням та освітою в галузі гастрономічного туризму, а також плануванням програм Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. Однак у 2012 році термін «кулінарний туризм» був замінений на «гастрономічний туризм», оскільки дослідження, проведене Міжнародною асоціацією гастрономічного туризму серед американців, показало, що більшість з них вважала кулінарний туризм чимось елітарним. Це привело до заміни терміна на більш доступний для більшості, який об'єднує продовольчі магазини, вуличних продавців, паби для місцевих жителів, винні заводи та унікальні ресторани.

З того часу термін набув досить широкого поширення та має безліч різних трактувань. Розглянемо деякі з них у таблиці 1.1.

Таблиця 1 – Визначення поняття «гастрономічний туризм»

Автор	Визначення
І. Комарніцький	«немасовий вид туризму, не пов'язаний з оплачуваною діяльністю, що передбачає переміщення людей щодо них постійного місця проживання по різних країнах світу, що включає сільські, міські та гастрономічні монотури, що має певну спеціалізацію (медовий, винний, агро, рибний, кавовий, чайний, сирний, фруктовоягідний і змішаний), категорії і контингент відвідування даних турів, ефективність яких залежить від обізнаності суспільства, статусу і престижу заходу» [15]
О.Р. Железова	«новий напрямок розвитку світового туризму, яке може бути одним з можливих напрямків збереження і розвитку економіки традиційного

	господарства, культурної спадщини та фактором сталого розвитку території»[30]
--	---

Продовження таблиці 1

Д. Басюк	«спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва» [1]
Т. Кукліна	«різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуванням різними країнами з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями» [18]
В. Корнілова	«вид туризму, пов'язаний з ознайомленням із виробництвом, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями народів світу» [16]
Ерік Вольф	«це пошук і насолода унікальною, незабутньою їжею і напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці, адже, крім подорожей по своїй країні або всьому світі, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі» [7]
Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену	«повна або часткова поїздка для того, аби спробувати місцеві продукти або взяти участь у заходах, які пов'язані з гастрономією» [32]

Джерело: створено автором на основі джерел

Після аналізування визначень вчених можна зробити висновок, що гастрономічний туризм охоплює подорожі до країн або конкретних місць, щоб дізнатися про унікальні кулінарні традиції та страви, які є характерними лише для цієї території, а також для проведення дегустації місцевих продуктів.

Окрему увагу варто приділити класифікації гастрономічного туризму. Він може класифікуватись за багатьма ознаками (табл. 2).

Таблиця 2 – Класифікація гастрономічного туризму

Ознака класифікації	Підвид
За розташуванням туристичного місця	Сільський
	Міський
За видом конкретного продукту або напою	Винні
	Пивні
	Сирні
	Молочні
	Кавові
	Чайні
	та інші
За метою подорожі	Культурно-пізнавальний

	Оздоровчий
	Гурман
	Етнічний

Продовження таблиці 2.

За напрямом подорожі	Святковий
	Фестивальний
	Спеціалізований(майстер-класи, дегустації)
За регіонами	Азійсько-Тихоокеанський
	Європейський
	Африканський
	Американський

Джерело: [3]

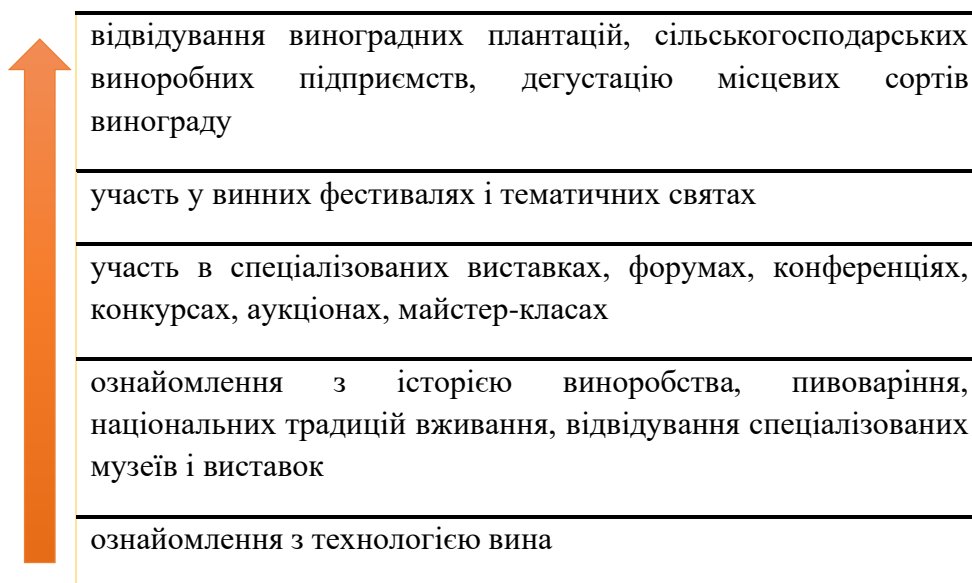
Варто зазначити, що класифікація може відрізнитись у різних джерелах та мати різні класифікаційні ознаки.

Якщо розглядати класифікацію за метою, то поділ є умовним. Усі тури гастрономічного туризму є культурно-пізнавальними як такі. Але вони можуть поділятися на етнічні тобто які передбачають на меті знайомство саме з стравами, які характерні для даної місцевості або регіону. Тобто національні, етнічні страви та напої; або оздоровчі, де усі лікувальні або оздоровчі процедури передбачають вживання тих чи інших продуктів: лікувальних трав, овочів, фруктів тощо.

Опишемо детальніше класифікацію за видом продукту:

1. Метою винних подорожей є дегустація винних напоїв, що є частиною спеціалізованого виду туризму - винного туризму. Він включає відвідування виноградників, дегустаційних залів та підвалів, ресторанів, що пропонують дегустацію вина, а також участь у винних фестивалях та інших подібних заходах. Винний туризм допомагає продовжити туристичний сезон, підвищити імідж місцевості та збільшити прибутки. Це нова форма туризму, історія якої сильно залежить від регіону, але в деяких місцях, наприклад, у Долинах Напа та Винній країні, він розвивається з 1970-х років завдяки узгодженому маркетинговому підходу.

Винний туризм має такі форми: (див. рис. 1)



відвідування виноградних плантацій, сільськогосподарських виноробних підприємств, дегустацію місцевих сортів винограду
участь у винних фестивалях і тематичних святах
участь в спеціалізованих виставках, форумах, конференціях, конкурсах, аукціонах, майстер-класах
ознайомлення з історією виноробства, пивоваріння, національних традицій вживання, відвідування спеціалізованих музеїв і виставок
ознайомлення з технологією вина

Рис. 1 Форми винного туризму

Джерело: [5]

2. Сирний туризм - це вид подорожі, що включає відвідування сироварень та ресторанів, спеціалізованих на продажі різних видів сиру, а також дегустацію цих сирів. Це також може включати відвідування сирних виставок та фестивалів. Сирний туризм є нішевим продовольчим туризмом, який останніми роками набуває все більшого інтересу серед науковців по всьому світу. Сирні пейзажі є символом сільської самобутності та становлять фактор привабливості для туристів.

Іспанія є одним з найважливіших світових та європейських регіонів, який спеціалізується на виробництві молока та сиру. Вона складається з 28 регіонів, які відомі своїми високоякісними молочними продуктами та сирами. Сир є важливим культурним та природним символом ідентичності різних регіонів Іспанії, зокрема Піренейських хребтів. Франція славиться своїм виробництвом сиру, зокрема сиром брі, а Велика Британія – камамбером.

3. Подорожі з куштування свіжих морських продуктів це поїздка до приморських населених пунктів. Такий вид туризму популярний майже у всіх приморських країнах, а також островах

4. Кавовий туризм - це вид туризму, що передбачає відвідування кав'ярень, дегустацію різних кавових напоїв, відвідування кавових плантацій та участь у процесі їх вирощування. Також, до програми кавового туризму можуть входити майстер-класи з приготування кави та відвідування виставок, де представлений цей напій. У світі є близько 70 країн з оптимальним кліматом для кавових плантацій, і де культура вирощування та споживання кави достатньо розвинена. Такі країни включають в себе Колумбію, Бразилію, Гватемалу, Перу, Індонезію, Коста-Рику та інші.

5. Фруктовий. Він передбачає відвідування фруктових плантацій та садів, а також дегустацію плодів.

7. Змішаний передбачає поєднання декількох видів гастрономічного туризму, що описані вище.

«У ході широкого вивчення теми гастрономічного туризму було здійснено також типологію гастрономічних туристів. У основі типології покладено чинники і рушійні причини для туристів при здійсненні подорожі. Це такі типи туристів:[25,34]

- відпочиваючий гастрономічний турист не експериментує та подорожує у пошуках звичних та знайомих продуктів і страв;
- експериментуючий турист подорожує у пошуках стильних ресторанів з інноваційною кухнею;
- гастрономічний турист, який тікає від рутини подорожує з метою відволітись від звичного життя та домашнього приготування їжі;
- ескапічний турист тікає від звичного та реального у ході подорожі до унікальних, нереальних місць гастрономічного туризму;
- екзистенційний турист ставить головним для себе свободу вибору та не обмежує себе рамками.»

Гастрономічний туризм може приймати такі форми проведення:(рис. 2)



Рис. 2. Основні форми організації гастрономічного туризму

Джерело: [2,8,29]

Екскурсійні тури та екскурсії проводяться здебільшого туристичними агенціями яких споживачі купують готовий туристичний продукт з готовою програмою, під час яких можна спробувати різні страви та напої, дізнатися про

їхню історію та приготування, а також побачити технологію готування продуктів.

Спеціалізовані поїздки, які зосереджені на навчанні дегустації та приготуванні страв можуть проводитись самостійно або з допомогою туристичних посередників. Кулінарні подорожі проводяться під керівництвом кухарів, які допомагають гурманам покращити свої навички готування та познайомитися з особливостями кухні різних країн.

Відвідування гастрономічних фестивалів, які є чудовим способом насолодитися різноманітністю страв та напоїв у одному місці та відчути атмосферу свята. Зазвичай путівки на них туристи купляють самостійно, або звертаються до туристичних підприємств.

Харчування у закладах проводиться за самостійною організацією та з довільним вибором страв. Це можуть зробити будь-які туристи у країні знаходження просто відвідавши ресторан чи кафе національної кухні.

Тури до місцевих виробників продуктів харчування, з акцентом на один вид продукту (чайні плантації, виноградники, сироварні, фермерські господарства) надаються туристичними агентствами [перерва].

На думку деяких вчених кулінарної і ресторанної сфери, гастрономічний туризм не завжди можна відокремити від інших видів туризму, оскільки національна кухня багато в чому є частиною культури в цілому.

На розвиток гастрономічного туризму впливають соціально-економічні, політичні та релігійні фактори (рис. 3)

Соціально-економічні	Політичні	Релігійні
<ul style="list-style-type: none"> • економічний стан в країні; • нормативно-правову базу в галузі туристичної сфери; • ресурсний потенціал; • екологічний стан території; • стан розвитку агропромислового комплексу та харчової промисловості; • національний, віковий, професійний, статевий склад населення; • розвиток культури та дотримання національних традицій; • розвиток інфраструктури. 	<ul style="list-style-type: none"> • стабільність політичної ситуації; • відсутність міжнародних конфліктів; • політична культура населення; • ставлення населення до іноземних туристів 	<ul style="list-style-type: none"> • відмінності у релігійних сповіданнях; • релігійні традиції; • толерантність до представників інших віросповідань

Рис. 3. Чинники, які впливають на розвиток гастрономічного туризму
Джерело: [3]

Розвиток гастрономічного туризму пов'язаний з розвитком культурно-пізнавального туризму, оскільки місцевості з високим культурно-пізнавальним потенціалом, які приваблюють багато туристів, зазвичай мають також цікаві гастрономічні традиції. Кулінарні традиції залежать не лише від культурних, але й від кліматичних та історичних факторів.

Гастрономічний туризм має ряд переваг, які суттєво вирізняють його серед інших видів (рис. 4)



Рис. 4. Переваги гастрономічного туризму перед іншими видами туризму
Джерело: систематизовано автором

Головні переваги проведення гастрономічного туризму можна поділити на переваги для туристичної діяльності країни та переваги для туристів.

Для країни перевагами є: популяризація культури, кухні, національних надбань; розвиток місцевих виробників крафтової продукції, розвиток інфраструктури тощо.

Для туристів перевагами є: несезонність проведення; може бути проведений під час будь-якої поїздки, адже є невід'ємною частиною подорожі; місцем подорожі може бути будь-яка країна чи регіон.

Функції проведення гастрономічний турів:(рис. 5)

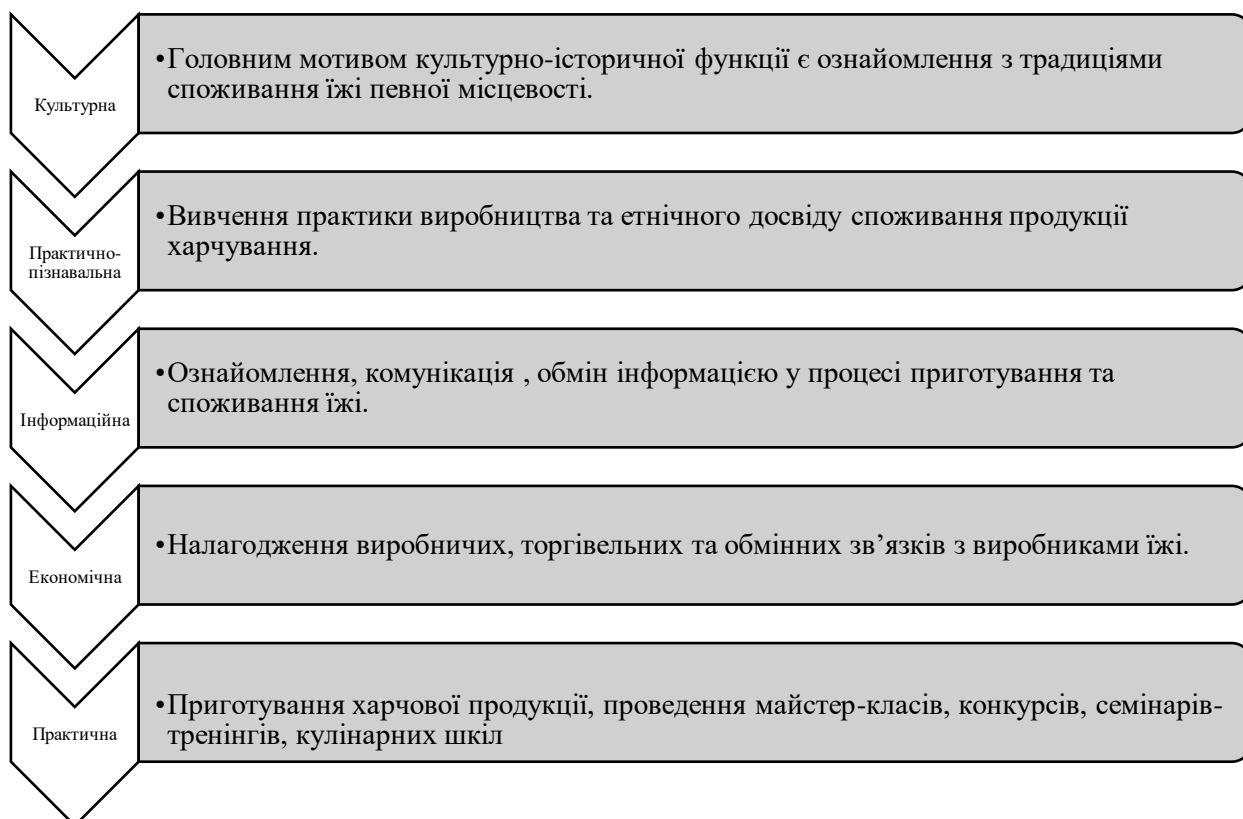


Рис. 5. Функції гастрономічних турів

Джерело: [21]

Гастрономічний туризм впливає на розвиток будь-якої сфери економіки країни, виконує ряд функцій, такі як економічна, культурна, пізнавальна тощо.

Отже, гастрономічний туризм - це форма туризму, що має на меті ознайомлення з національною кухнею, традиціями готування страв та напоїв, а також їх дегустацію в різних країнах, регіонах, ресторанах, підприємствах і на подіях. Цей вид туризму характеризується стійкістю, високою якістю послуг, зв'язком і співпрацею між різними галузями туризму, організаціями та підприємствами, що розвивають гастрономічний туризм. Об'єктами гастрономічного туризму можуть бути країни з унікальною кухнею, регіони з відомими виробництвами певних продуктів, ресторани з оригінальною кухнею, фестивалі та ярмарки, а також організації, що займаються розвитком цього виду туризму.

2. Аналіз сучасного стану розвитку гастрономічного туризму у світі

Гастрономічний туризм стає все більш популярним у світі і важливим явищем на різних рівнях, включаючи культурний, суспільний та соціально-економічний. Дедалі більше людей мають мотив подорожувати для того, щоб побачити відомі місця з кулінарними традиціями, досліджувати нові види кухні, вивчати кулінарні маршрути та дізнаватись більше про виробництво харчових продуктів. За допомогою цих подорожей відбувається обмін духовними та фізичними цінностями та знаннями між людьми, націями та державами.

«Згідно з даними World Food Travel Association (Міжнародна асоціація гастрономічного туризму) частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі світу досягає до 30%, при цьому прогнозується зростання на 7-12% кожного року» [35].

«Гастрономічний туризм у світі зосереджується на країнах, таких як Іспанія, Франція, Італія, Греція, Бельгія, Португалія, США (зокрема, Каліфорнія в долинах Напа та Сономи), Бразилія, Перу, Мексика, Нова Зеландія, Південна Африка, Австралія, Чилі, Малайзія, Японія, Індонезія, Балі, Китай та Сінгапур. Цікаво, що у листопаді 2010 року середземноморська дієта, яка включає Іспанію, Грецію, Італію та Марокко, була додана до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО» [30].

У 2019 році ринок гастрономічного туризму було оцінено у \$1 116,7 мільярда. До 2017 року прогнозують збільшення до \$1 596,5.

Через таку широку популярність було створено багато міжнародних турфірм, що спеціалізуються на міжнародному гастрономічному туризмі. Розглянемо деякі з них:

1) «Gourmet on Tour» (США) - це відзначений нагородами туристичний спеціаліст для вишуканого гастрономічного відпочинку. З 2000 року організація пропонує любителям їжі та вина практичні кулінарні курси, приватні винні тури та кулінарні пригоди» [38].

2) «The International kitchen» (Англія) - організація гастрономічного туризму, яка з 1994 року спеціалізується на приватних, індивідуальних і невеликих групових кулінарних відпустках по всьому світу» [39]

3) «Gourmet Getaways» (Італія) - пропонує унікальні та персоналізовані подорожі на будь-який смак і будь-який темп. Любителям подорожей, їжі, вина, історії та культури пропонується можливість побачити Італію з точки зору гастрономічного туризму» [37].

У 2019 році, Всесвітня туристична організація UNWTO опублікувала рейтинг найбільш популярних об'єктів гастрономічного туризму. Згідно з рейтингом, перше місце займають ресторани, друге — магазини з продажем місцевих харчових продуктів, а третє — гастрономічні фестивалі та свята. На рисунку 6 зображено об'єкти гастрономічного туризму, які є популярними серед туристів світу.

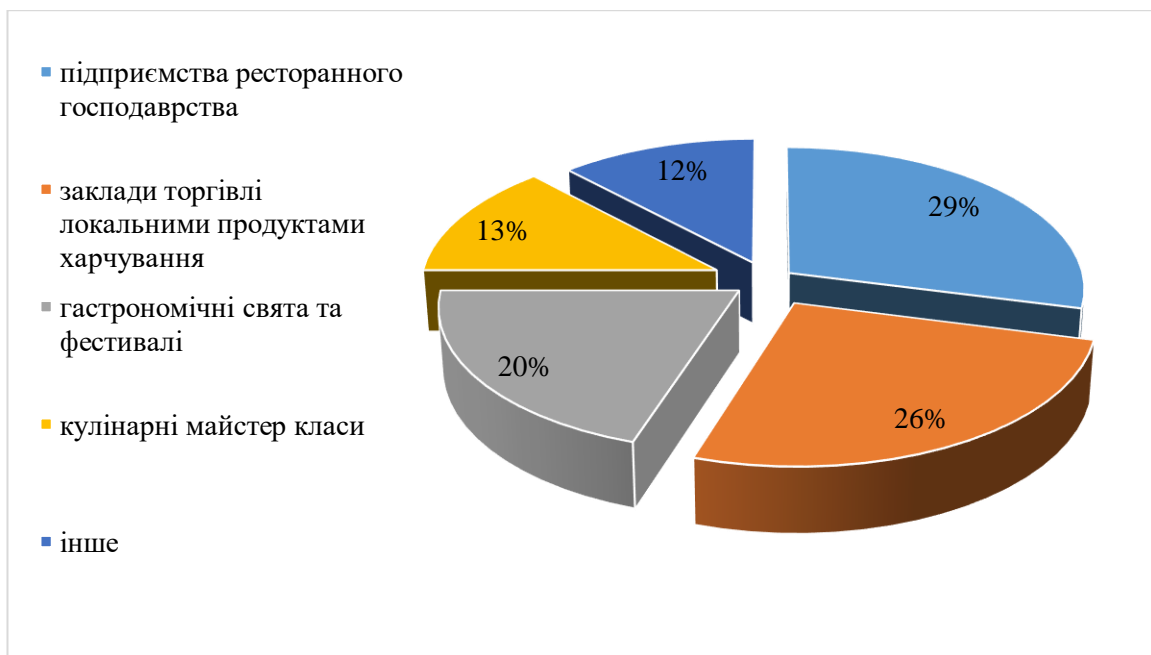


Рис. 6. Об'єкти гастрономічного туризму, які мають попит у туристів світу

Джерело: [36]

Найбільш привабливими є підприємства ресторанного господарства (29%), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26%) та гастрономічні свята та фестивалі (20%).

Підприємства ресторанного господарства можуть бути самостійними об'єктами гастрономічних подорожей, зокрема заклади відзначені зірками Мішлен, що означає відмінну авторську кухню та страви, які є унікальними у своїй подачі та технології приготування. Опишемо критерії надання зірок Мішлен:

* – дуже хороший ресторан у своїй категорії (відзначається саме кухня);

** – відмінна кухня, заради ресторану є сенс відкоригувати туристичний маршрут;

*** – досконала робота шеф-кухаря, має сенс здійснити окрему туристичну подорож тільки заради відвідування даного закладу;

У таблиці 3 наведено міста світу з найбільшою кількістю ресторанів з зірками Мішлен.

Таблиця 3 – Кількісний та якісний показники ресторанів відмічених зіркою Мішлен у світі

Місто	Кількість зірок Мішлен			Всього
	*	**	***	
Париж	10	17	50	77
Лондон	2	7	46	55
Чикаго	2	5	19	26
Лас-Вегас	1	3	13	17
Нью-Йорк	6	10	61	77
Лос-Анджелес	0	4	16	20
Сан-Франциско	6	7	41	54

Вашингтон	0	3	11	14
Гонконг	5	13	51	69
Киото, Осака, Кобе, Нара	15	61	224	300
Сеул	2	4	18	24
Шанхай	1	7	18	24
Сінгапур	1	7	30	38
Токіо	17	57	219	293
Бангкок	0	3	14	17
Тай-Бей	1	2	17	20
Ріо-де-Жанейро	0	1	18	19

Джерело: [22]

Найбільшу кількість відзнак мають міста Азіатсько-Тихоокеанського регіону. Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлено наявністю в кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства та гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини.

Організація гастрономічних свят і фестивалів є популярним і ефективним способом привернення туристів в багатьох країнах світу. Ці заходи, що часто мають давні традиції, залюбки відвідують як місцеві жителі, так і гості з інших регіонів. Гастрономічні фестивалі можуть бути чудовим приводом для подорожі та пізнавальних вражень.

Карта гастрономічних фестивалів світу зображена на рисунку у Додатку А.

На рисунку 7 зображено діаграму кількості гастрономічних фестивалів за містами світу.

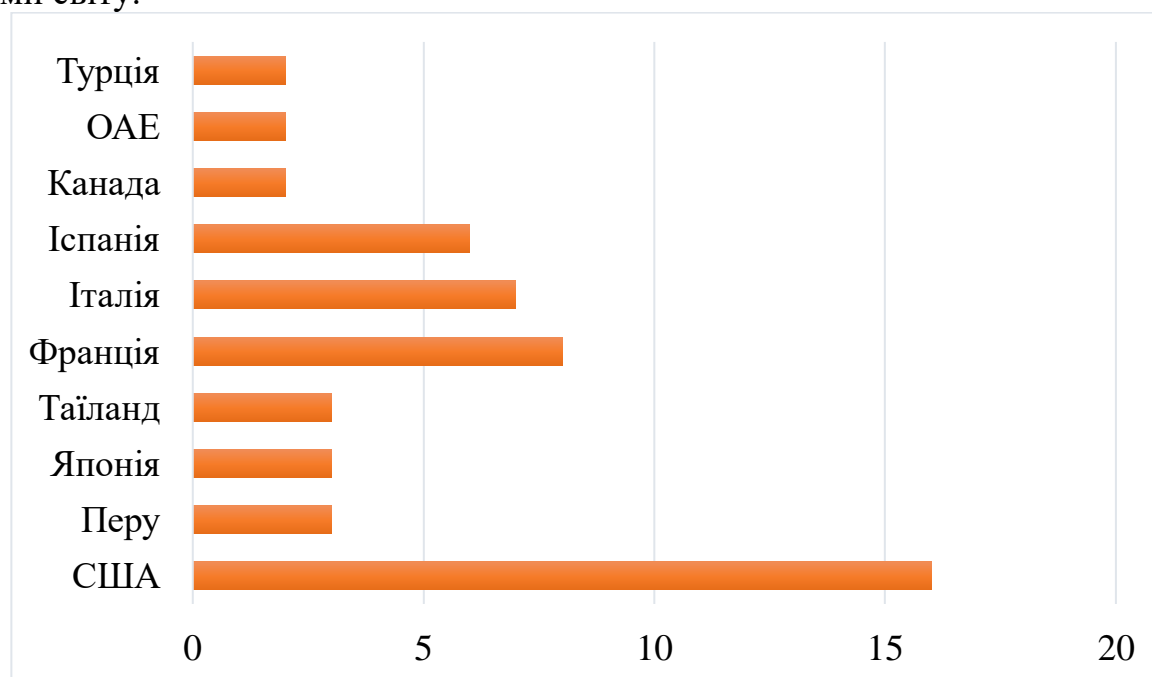


Рис. 7 Кількість гастрономічних фестивалів в країнах світу

Джерело: [35]

За проведеним опитуванням американськими туристичними організаціями, щодо регіону, який асоціюється з найкращим гастрономічним туризмом, було отримано такі результати: (рис. 8)

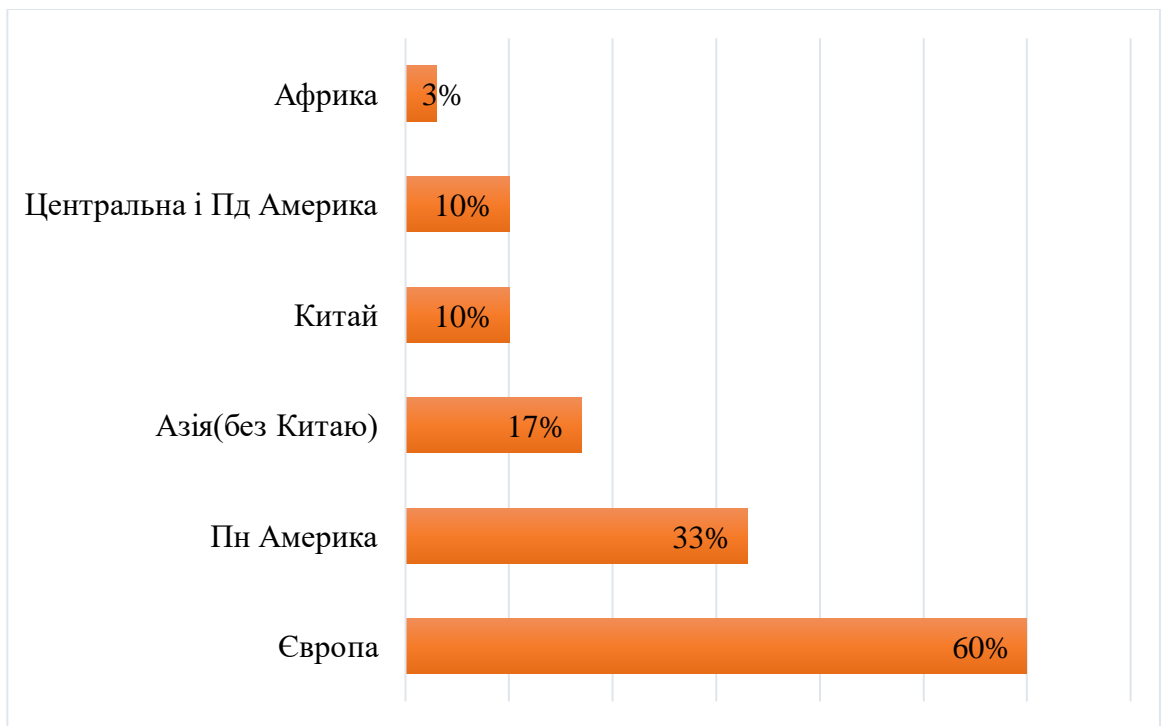


Рис. 8 Результати опитування щодо регіону, який асоціюється з найкращим гастрономічним туризмом

Джерело: [40]

Отже, найбільш привабливим і відомим регіоном гастрономічного туризму є Європа. Країнами-лідерами тут є Франція, Італія та Іспанія.

«Французька кухня вважається однією з найкращих у світі і славиться своєю витонченістю та елегантністю. Вона базується на майстерному відборі якісних продуктів та умілому поєднанні інгредієнтів. Знамениті страви французької кухні є невід'ємною частиною туризму та відпочинку в країні, яка заслужено вважається гастрономічним центром Європи» [11].

«Екскурсії на фабрики та інші виробництва є одним з найбільш поширених видів гастрономічного туризму в Франції. Серед найпопулярніших екскурсій можна виділити ті, що присвячені виробництву меду, сиру та фуа-гра, розташованих по всій території країни. Найбільша кількість відомих сироварень знаходиться на південному сході країни, таких як Лангедок-Русільйон, Прованс та Рона-Альпи, а також в Ельзасі. Більшість «туристичних» ферм фуа-гра знаходяться в Аквітанії та Південь-Піренеях. Щодо трюфелевих ферм, то вони найпоширеніші в Лімузені, Провансі, Франш-Коте та Іль-де-Франс, а також у регіоні Шампань-Арденни та безпосередньо навколо Парижу, який є основним споживачем цього дорогого гриба» [6].

«Популярність італійської кухні також не поступається французькій. Італія має відомість у всьому світі як кулінарна столиця завдяки численним сертифікатам ЄС, які підтверджують якість продуктів та напоїв. Кожного року

країну відвідують більш як 60 мільйонів туристів, з яких 15% їдуть з метою гастрономічних та винних турів та загалом цікавляться гастрономією, що свідчить про великий потенціал для розвитку цієї сфери. У листопаді 2010 року країну було внесено до списку Нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО, а також вона активно бере участь у проєкті MEDFEST, спрямованому на покращення присутності та розроблення нових стратегій сталого розвитку у регіоні Середземномор'я в рамках кулінарного сектору. Хоча всі туристи, без винятку, харчуються під час подорожі, важко визначити точну кількість туристів, які прибувають з метою гастрономічного або винного туризму, тому що усі відвідувачі країни на один чи інший спосіб знайомляться з національною кухнею» [12].

Іспанська кухня має глибокі традиції, які виникли через багатство ландшафтів та мікрокліматичних умов, багатовікову історію та вплив численних культур і народів. Розташування країни, її клімат і історія завоювань допомогли збагатити її культуру новими нотами та традиціями. Різні релігійні течії, такі як мусульманство, християнство, іудаїзм, буддизм та індуїзм, а також різноманітність етнічного складу населення країни відіграли важливу роль у формуванні і розвитку гастрономії.

«Іспанія відома такими продуктами: іберійська шинка, паприка, вино, цитруси, сир, морепродукти тощо» [33].

Варто згадати про Німеччину. Німеччина - це країна, де розвинений винний туризм, а середня річна виробництва вина складає 9 мільйонів галонів. «У Німеччині відомі такі винні маршрути, як «Німецька винна дорога» в Пфальці та «Саксонський винний шлях»[23].

У Німеччині проводиться найпопулярніший святковий захід, пов'язаний з пивом - Октоберфест («Oktoberfest»), який відбувається щороку у Мюнхені з 1810 року. Це двотижнєве свято пива відвідує мінімум 6 мільйонів туристів щороку (до початку пандемії). На Октоберфесті представлені лише мюнхенські та баварські пивоварні, інші компанії не допускаються. (Додаток Б)

Іншою країною, назва якої асоціюється з пивом є Чехія. Пиво, яке виготовляється в Чехії, вважається одним з найкращих у світі. Тому було створено багато пивних маршрутів, зокрема 28, які представляють собою екскурсії, що включають відвідування декількох відомих пивних міст-столиць. Найбільш відомі з них - Крушовіце, Жатець, Пльзень, Ходова Плана та Прага.

Розглянемо далі також популярний гастрономічний регіон –Азійський. Найбільш відвідуваними країнами цього регіону є Японія, Китай, Таїланд та Малайзія (рис. 9)

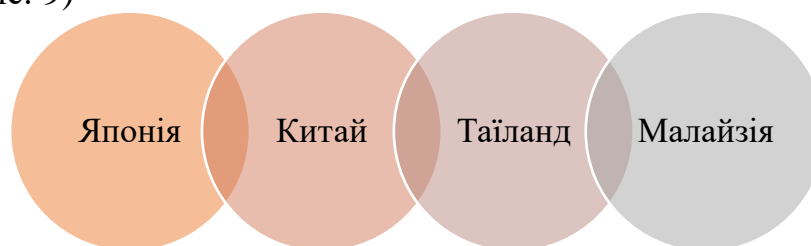


Рис. 9 Найбільш відвідувані країни в Азійському регіоні у плані гастрономічного туризму

Джерело: [24]

Японська кухня суттєво відрізняється від інших кухонь світу і сприймається жителями інших азійських країн так само, як французька кухня сприймається європейцями.

Основна таємниця японської кухні полягає в уважному підборі найкращих продуктів, естетичному поданні страв та пошані до продуктів взагалі. Тільки найкращі дари природи заслуговують на місце на столі, а головна мета кухаря - зберегти їхні початкові якості. У японській кухні є ще одна унікальна риса - крім краси та гармонії форм та кольорів, страви завжди відображають пору року, оскільки кожний сезон пропонує свої власні страви. Окремим унікальним делікатесом країни є приготування отруйної риби фугу.

На другому місці рейтингу кухонь світу знаходиться Китай. Його кухня відповідає концепції здорового харчування, яка забезпечується шляхом використання збалансованих складових у приготуванні страв. Китайська кухня складається з декількох основних інгредієнтів, які завжди нарізані дрібно та майстерно приготовані. Завдяки більш ніж 30-40 варіантам комбінацій цих компонентів, можна створити тисячі різноманітних страв. Кулінарна традиція Китаю об'єднує безліч страв, які є характерними для різних регіонів країни, що знаходяться в абсолютно різних кліматичних або часових поясах.

Не менш яскравий представник азіатської кухні є Таїланд. «Тайська кухня є унікальною через взаємодію кількох культур і країн. Клімат і природа Таїланду дали можливість використовувати багато різноманітних і екзотичних інгредієнтів, таких як морепродукти та тропічні фрукти. Також тайська кухня має вплив якісної та ретельної китайської кухні, а також гостроту індійської кухні. Ця комбінація сприяла формуванню унікальних смаків і страв, що забезпечують визнання тайської кухні по всьому світу» [19].

Малайзійська кухня містить елементи кулінарних традицій Індії, Європи, Малайзії та Китаю. Головним інгредієнтом більшості національних страв Малайзії є рис, який використовується як в основних стравах, так і як гарнір. Рис використовують для приготування локшини, підлив та чіпсів.

В залежності від регіону, національна кухня Малайзії може відрізнитися за методами приготування, навіть якщо використовуються однакові інгредієнти. Майже у всіх місцях можна скуштувати якісну та доступну їжу. «Головними стравами країни є:

- Дісам — знамениті китайські аналоги наших пельменів, які, втім, бувають і з солодкими начинками.
- Лакса — популярний у Малайзії суп із локшиною. Врахуйте, що він досить гострий.
- Сате - мініатюрні шашлики з м'яса, птиці або морепродуктів.
- Рояк — суміш із фруктів, овочів, тофу та густого соусу.
- Насі кандар — асорті з овочів, карі та бобових» [24].

Щодо Американського регіону, то головними країнами тут є: США, Мексика, Чилі та Бразилія.(рис. 10)



Рис. 10 Найбільш відвідувані країни в Американському регіоні у плані гастрономічного туризму

Джерело: [23]

Через велику територію країни США її кухня є досить різноманітною. Але найбільше вона має асоціацію з фастфудом та бургерами. Саме США є батьківщиною таких компаній як McDonalds та KFS.

Південний захід США славиться морепродуктами, які в основному і подають там всі заклади ресторанного господарства: риба, креветки, краби, мідії, устриці тощо.

Бразильська кухня має багату і різноманітну традицію, що впливає на неї головним чином клімат країни, що переважно тропічний, а також різноманітність її місцевості, що сприяє вирощуванню кави, багатого асортименту фруктів, овочів та худоби.

Бразильська кухня складається з таких ключових інгредієнтів, як улюблена бразильцями чорна квасоля, рис та касава (маніок), а також широкий спектр тропічних фруктів, таких як гуава, манго, папайя, маракуйя та ананас. Касава та кукурудза широко використовуються у багатьох бразильських стравах, а також білокачанна капуста, гарбуз та інші овочі, фрукти та зелень. Борошно з касави, відоме також як борошно з маніоку або тапіоки, що не містить глютену, є основою багатьох бразильських страв. Чорна квасоля є невід'ємною частиною домашньої та вуличної їжі Бразилії.

Гуава, тропічний фрукт, можна вживати як свіжий, так і у вигляді нектару чи пасти, і використовувати в усіх від коктейлів до солоних соусів. Популярні також м'ясо (яловичина, свинина, курка), ковбаси, морепродукти, окра, гарбузи та помідори. «В Бразилії м'ясо готують з додаванням великої кількості оливкової олії, яку також використовують для заправлення салатів» [4].

Мексиканська кухня поєднує в собі європейські та індіанські культурні традиції. Кухня Мексики визнана однією з найбагатших у світі, а типові страви включені в список нематеріальної спадщини ЮНЕСКО. Мексиканська кухня була значно збагачена іспанською культурою. Вона відома своїми сильними пряними ароматами, яскравим художнім оформленням та використанням різноманітних спецій.

Після прибуття конкістадорів до ацтекської столиці Теночтітлан (нині Мехіко), їм стало відомо, що місцеві жителі харчувалися головним чином зерновими стравами, які були доповнені чилі та травами, а також бобами та помідорами.

Чилійська кухня відрізняється тим, що рецепти страв значно змінюються в залежності від регіону країни. У гірських районах харчування складається з простих страв з невеликою кількістю інгредієнтів, але з використанням незвичайних видів м'яса, таких як баранина, лам'ятина та альпака. У центральній долині характерним є велике розмаїття страв, оскільки тут помітний вплив європейських традицій. Для приготування м'ясних страв використовують яловичину, свинину та птицю.

У африканському регіону лідерами гастрономічного туризму є країни Туніс, ПАР, АЛЖИР та Єгипет.(рис. 11)



Рис. 11 Найбільш відвідувані країни в Африканському регіоні у плані гастрономічного туризму

Джерело: [23]

Туніська та алжирська кухня є різноманітними та багатими на смаки та аромати. Ось деякі особливості цих кухонь:

Туніська кухня:

- Одним з головних компонентів туніської кухні є оливкова олія. Вона використовується як основа для багатьох страв, таких як туніський салат з овочів та олівки, фаршировані олівками та інші.
- Кускус є традиційною туніською стравою, яка готується з бульйону та подається з м'ясом або овочами.
- Інші традиційні страви включають рибу, м'ясо, яйця та овочі, такі як гарбуз, баклажани та помідори.
- Туніська кухня також відома своїми солодощами, зокрема халвою, кутабом та мафрумом

Отже, гастрономічний туризм широко поширений у світі. Люди все частіше виїжджають за кордон, щоб побачити нові місця та спробувати місцеву кухню.

Також у світі існують різноманітні гастрономічні маршрути, які охоплюють відвідування ресторанів, кулінарних майстер-класів, ринків та інших місць, де можна спробувати місцеві страви та продукти. Ці маршрути допомагають туристам краще ознайомитись із місцевою культурою та традиціями, а також збагатити свій кулінарний досвід. Окрім того, гастрономічний туризм стає важливим фактором розвитку туристичної галузі та економіки країн, які мають потенціал у цій сфері. Він сприяє зростанню туристичного потоку, розвитку готельного та ресторанного бізнесу, а також створенню нових робочих місць.

В табл. 4 визначено головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО станом на 1.01.2021 року відображені країни та їх особливості в галузі гастрономії та кулінарії.

Таблиця 4 – Головні об'єкти світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО станом на 1.01.2021 року

Регіон	Країна	Об'єкти
Європа	Франція	Традиційна французька кухня
	Бельгія	Свято хліба та вогню в м. Герардсберген Кінний промисел креветок в м. Остюнкерке
	Швейцарія	Свято виноробства в м. Вева
	Чехія	Масляне ходіння по домівках в районі Глинецька
	Іспанія	Паелья, Гаспачо, Теруельський мігас
	Греція	Середземноморська діста, Паца (Patsa) і Магірица (Magiritsa), Сувлакі, Геміста
Азія	Азербайджан	Технологія приготування долми, технологія приготування та подачі хлібців (лаваш, юфку, юпку тощо)
	Монголія	Айран
	Узбекистан	Технологія приготування та культури вживання плову
	Казахстан	Технологія приготування та подачі хлібного коржика
	Туреччина	Технологія приготування кави; кешек, Технологія приготування та подачі хлібного коржика
	Саудівська Аравія	Технологія приготування арабської кави
	Вірменія	Технологія приготування та подачі лаваша
Азія	Грузія	Технологія приготування вина в глиняних глечиках «квеврі»
	Японія	Кухня вашоку (традиційна японська кухня)
	Північна і Південна Корея	Технологія приготування капусти кімчі
Північна Африка	Марокко, Алжир, Мавританія, Туніс	Ринок харчових продуктів та вуличної їжі на площаді Джамаа-ель-Фна в м. Марракеш ; кус-кус
Північна Америка	Мексика	Традиційна мексиканська кухня (тако, елоте, енчілада)
Південна Америка	Парагвай	Terere готують із застосуванням спеціальної суміші Roña Nana (лікарських трав), подрібненої та поєднаної з холодною водою
	Мальта	Фріта

Джерело: складено автором на основі [36]

Отже, за проведеним дослідженням, можна зробити висновок, що гастрономічний туризм розвинений у всіх туристичних регіонах світу та має свої унікальні риси у кожній країні. Стимулювання розвитку такого виду туризму здійснюється з допомогою проведення фестивалів, продаж турів та екскурсій, здійснення майстер-класів, дегустацій тощо.

Щодо розвитку гастрономічного туризму в Україні, то воно знаходиться на стадії стрімкого розвитку.

Українська кухня, як головний елемент є унікальним та привабливим для туристів з усього світу.

На основі етнографічних досліджень можна зробити висновок, що українська кухня включає понад 4 тисячі рецептів різноманітних страв, приготованих з м'яса (зокрема свинини), риби, овочів, яєць, молочних продуктів. За даними науковців, в Україні спостерігається активний розвиток туристичної гастрономії, який передбачає поєднання туристичної та гастрономічної діяльності.

Серед головних центрів гастрономічного туризму виступають: Карпати, великі міста Одеса, Київ, Львів та регіональні території країни з визначними стравами, такі як полтавські галушки, коростенські деруни, херсонські кавуни тощо.

В останні роки в Україні було започатковано чимало гастрономічних фестивалів:(табл. 5)

Таблиця 5 – Гастрономічні фестивалі України

Назва	Місце проведення
«Закарпатське Божоле»	м. Ужгород
«Галицька дефіляда»	М. Тернопіль
«Конкурс різників свиней – гентешів»	с. Геча, Закарпатська обл
«Біле вино»	м. Берегово, Закарпатська обл.
«Сонячний напій»	м. Ужгород
«Фестиваль ріп'янки»	с. Колочава, Закарпатська обл.
«Гуцульська бринза»	м. Рахів, Закарпатська обл
«Борщ'ів»	м. Борщів, Тернопільська обл
фестиваль хліба	хутір Обирок, Чернігівська обл
«Український кавун – солодке диво»	м. Гола Пристань, Херсонська обл
свято Полтавської галушки	м. Полтава
свято сала	м. Полтава
фестиваль полуниці	м. Ізюм, Харківська обл
свято шоколаду	м. Львів
фестиваль дерунів	м. Коростень, Житомирська обл

Джерело: [8]

Як бачимо, безперечним лідером з гастрономічного туризму є Закарпаття. Усі фестивалі пов'язані з давніми традиціями збору врожаю та покликані популяризувати кулінарний потенціал регіону.

Опишемо деякі детальніше.

«Фестиваль «Червене вино» — це найбільший винний фестиваль України в центрі міста Мукачево. Більше ніж сто виноробів Закарпаття привозять різноманітні сорти молодого вина. поряд з тим відбувається концертна програма та конкурси» [28].(Додаток В)

Гастрономічний фестиваль різників свиней – «гентешів». «Фестиваль гентешів» було визнано одним з найкращим гастрономічним фестивалем Закарпаття. Свою назву має від діалектного слова «гентеші», тобто професійні різники.

Святкування Масляної завжди для українців супроводжувалось гуляннями та забавами. Особливо цю традицію зберегли у Закарпатській області. В Ужгороді це свято супроводжується веселим ярмарком з частуванням смачних закарпатських страв, театралізованими виставами, забавами й концертами. Тут печуть млинці з різноманітними начинками та в кінці дня спалюють опудало, яке уособлює зиму і холод.

Набувають популярності винні тури Закарпаттям, Одеською, Херсонською та Миколаївською областями. Слід зазначити, що Україна входить до п'ятірки країн Європи, де винний туризм має величезні перспективи розвитку і є всесезонним. На думку дослідників, найбільш вдалою формою є поєднання винного та сільського туризму. Відзначають попит на гурман-тури в секторі етнотуризму та сільського зеленого туризму.

Гастрономічний туризм сприяє не лише економічному розвитку країни, але й соціальній та культурній сфері. Його популяризація призводить до припливу туристів та покращення інфраструктури. Україна активно розробляє концепцію гастрономічного туризму і цей документ буде представлений у вигляді дорожньої карти, яка увійде до національної стратегії розвитку туризму та курортів до 2026 року.

Проте на сьогодні даний вид туризму в країні знаходиться на початковому етапі розвитку. Це пояснюється наявністю низки проблем, які стоять на перешкоді успішного розвитку гастрономічного туризму в нашій державі. Ці проблеми систематизовано на рисунку 12.

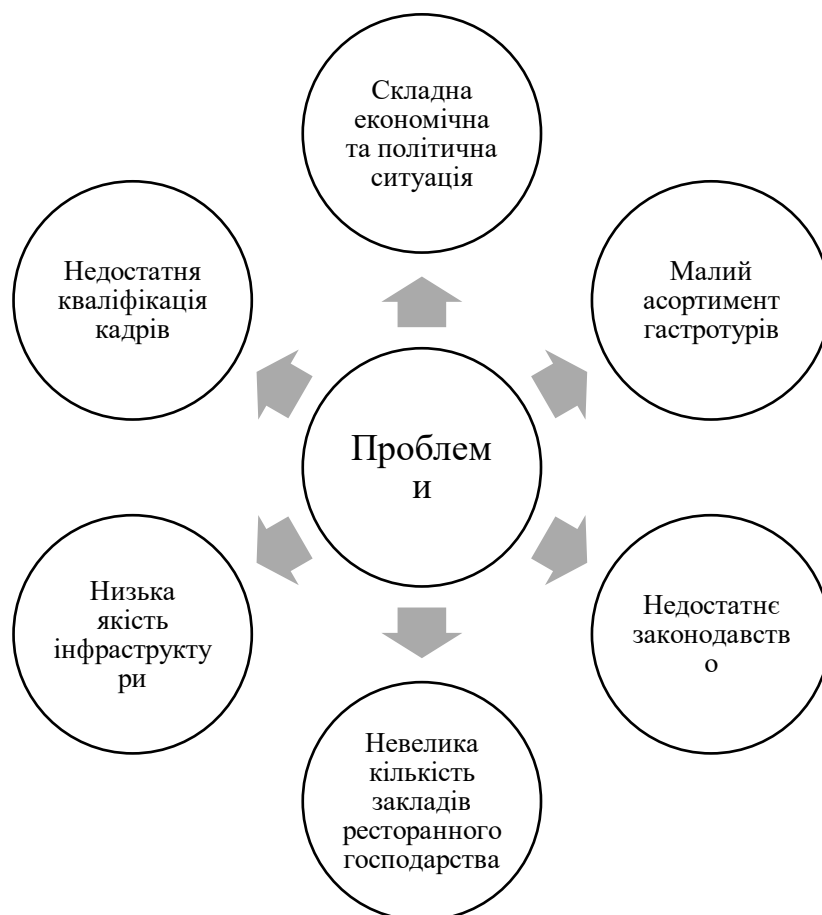


Рис. 12. Проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні

Джерело: розробка автором

Отже, сучасний стан розвитку гастрономічного туризму в Україні можна описати як стан на стадії розвитку. Попри значний потенціал кулінарної культури та місцевих продуктів, гастрономічний туризм в країні стикається з низкою проблем. Серед них можна виділити обмежену популярність української кухні на міжнародному рівні, недостатню підтримку місцевих виробників та ресторанів, а також нестабільність економічної ситуації в країні. Однак, з огляду на позитивні тенденції в розвитку гастрономічних проєктів та ініціатив на регіональному рівні, можна стверджувати, що Україна має значний потенціал для подальшого розвитку гастрономічного туризму. Наприклад, зростає кількість гастрономічних фестивалів та маршрутів, з'являються нові гастрономічні проєкти та ініціативи на підтримку місцевих виробників. Для успішного розвитку гастрономічного туризму в Україні необхідно подальше вдосконалювати маркетингові стратегії та сприяти підвищенню свідомості туристів про українську кухню та місцеві продукти.

Великим випробуванням для туризму України стала війна з РФ. Вона має негативний вплив на усі ланки бізнесу та галузі: постачання, маркетинг, фінансування.

Під час воєнного стану гастрономічний туризм стикається з численними проблемами, такими як питання безпеки, що призводить до зміщення туристичного руху в центральні та західні області України, та занепад гастрономічного туризму в південних та східних областях через активні бойові дії. Крім того, необхідно відновити інфраструктуру туристичної галузі та планувати подорож з урахуванням можливих затримок у транспорті. Заборона на відвідування деяких місць та проведення масових заходів також створює обмеження для гастротуризму. «Питання прибутковості залишається важливим, оскільки іноземні посольства не рекомендують своїм громадянам відвідувати країну з міркувань безпеки. Крім того, втрата кваліфікованого персоналу в туристичній галузі також є однією з проблем, що виникає в умовах воєнного стану» [13].

У наслідок зміни політичної ситуації в світі та настання нових викликів, уподобання туристів після війни можуть зазнати розширення та змінитись географічно. Щобільше, можливо з'являться нові типи туристів, наприклад, гастрономічні екстрим-туристи, які у своїх подорожах віддають перевагу екстремальній їжі та беруть до уваги специфіку місця, де вони подорожують [15].

Багато країн та міжнародних організацій висловили бажання допомогти Україні у просуванні та розвитку гастрономічного туризму. «Україна має значний потенціал у туристичній галузі та можливості для розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Наразі знаходяться в пошуках нові шляхи для просування українського гастрономічного туризму та використання не використаних туристичних ресурсів країни» [15].

Варто також описати новітні тенденції розвитку гастрономічного туризму у сучасному світі. Це такі сучасні напрямки як молекулярна технологія кухонь та поширення еко-харчування.

«Принцип молекулярної кухні полягає в тому, що продукти перетворюються на неочікувані форми та текстури, щоб підкреслити їхні смакові властивості. Це може включати в себе створення еспум, сферифікацію рідини, приготування желе та емульсій» [20].

Застосування молекулярних технологій змінює традиційний підхід до подачі та вигляду кулінарних страв та продуктів. Один з ключових чинників, який сприяє цьому, - це зміна температурних режимів та тривалості обробки харчових продуктів. У відміну від традиційних методів, при молекулярних технологіях готування використовується мінімальна температура впродовж довгого часу.

«Молекулярна гастрономія відзначається наступними особливостями:

- застосування неочікуваних методів подачі та ароматизації інгредієнтів, таких як еспума (піни) та драглеутворюючі розчини, які дозволяють досягти більш насиченого смаку та аромату;
- творче поєднання різних харчових продуктів у незвичайні комбінації, наприклад, солодке з солоним» [20].(Додаток Г)

Турбота про здоров'я у населення завжди було на першому місці. Тренд здорового харчування виник давно, і зараз б'є усі рекорди популярності, особливо після COVID-19.

Світові ресторани та точки продажу продуктів і їжі активно віддають перевагу продажу натуральних продуктів, що стає популярною нішою. На сьогодні в супермаркетах стандартними є окремі відділи, де можна придбати екопродукти. «Виробники на ринку активно вводять до свого асортименту натуральні продукти харчування, які не обмежуються лише молоком та м'ясом, а також включають солодоці та напої. Великі учасники ринку ретельно виконують стандарти щодо натуральності та безпеки продуктів харчування в процесі своєї виробничої діяльності. Використання натуральних інгредієнтів вже стало стандартом якості у виробництві продуктів харчування» [17].

Ресторани, які сервірують фермерські та органічні продукти відразу з грядки, стають дедалі більш популярними у всьому світі. Франція має найбільшу кількість екологічних ресторанів - понад 500. У французьких еко-кафе найпопулярнішим блюдом є біосендвічі.

Цікаво, що екологічність можна розглядати з різних поглядів. «Наприклад, McDonald's, який відомий у всьому світі як «шкідлива» мережа швидкого харчування, також вважає себе захисником довкілля. Кожен рік вони переробляють кілька тонн картону та використовують вторинну сировину для виробництва частини своїх склянок і коробочок. Таким чином, еко може охоплювати не лише споживання, але й утилізацію» [10].

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

За результатами комплексного дослідження розвитку гастрономічного туризму на світовому ринку туристичних послуг, було виділено такі теоретичні та практичні висновки:

1. Туризм є значущим сектором економіки в багатьох країнах світу, який сприяє створенню нових робочих місць та зменшенню безробіття. Зараз туристи мають більше часу та грошей, що спонукає їх до пошуку нових пригод та розваг. Гастрономія є одним зі способів насолоди та отримання нового досвіду під час подорожі.

Вперше термін «гастрономічний туризм» використав вчений Люсі Лонг у 1998 році у США. На кафедрі народної культури державного університету в США «Боулінг Грін» було створено термін «кулінарний туризм», що стало поштовхом для проведення широкомасштабних досліджень вченими з усього світу.

Грунтовний аналіз змісту існуючих трактувань категорії «гастрономічний туризм», дозволяє стверджувати, що це поняття охоплює подорожі до країн або конкретних місць, щоб дізнатися про унікальні кулінарні традиції та страви, які є характерними лише для цієї території, а також для проведення дегустації місцевих продуктів. Цей вид туризму характеризується стійкістю, високою якістю послуг, зв'язком і співпрацею між різними галузями туризму,

організаціями та підприємствами, що розвивають гастрономічний туризм. Об'єктами гастрономічного туризму можуть бути країни з унікальною кухнею, регіони з відомими виробництвами певних продуктів, ресторани з оригінальною кухнею, фестивалі та ярмарки, а також організації, що займаються розвитком цього виду туризму.

Він має широку класифікацію та відмінні риси від інших видів туризму, а саме:

- умови для розвитку гастрономічного туризму, які мають абсолютно всі країни, що є унікальною відмінною рисою даного виду туризму;

- не має характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати відповідний тур;

- тою чи іншою мірою є складовим елементом всіх турів.

Також нами було описано форми проведення гастрономічного туризму: тури, екскурсії, канікули, харчування у ресторанных закладах, тури до крафтових виробників.

Головні переваги проведення гастрономічного туризму можна поділити на переваги для туристичної діяльності країни та переваги для туристів.

Для країни перевагами є: популяризація культури, кухні, національних надбань; розвиток місцевих виробників крафтової продукції, розвиток інфраструктури тощо. Для туристів перевагами є: несезонність проведення; може бути проведений під час будь-якої поїздки, адже є невід'ємною частиною подорожі; місцем подорожі може бути будь-яка країна чи регіон .

У ході дослідження було виділено основні класифікації гастрономічних турів, які дозволяють його поділяти за видами, метою, напрямом, регіонами проведення тощо.

2. За проведенням аналізом сучасного стану розвитку гастрономічного туризму у світі у другому розділі роботи, було встановлено, що гастрономічний туризм стає все більш популярним у світі і важливим явищем на різних рівнях, включаючи культурний, суспільний та соціально-економічний. Дедалі більше людей мають мотив подорожувати для того, щоб побачити відомі місця з кулінарними традиціями, досліджувати нові види кухні, вивчати кулінарні маршрути та дізнаватись більше про виробництво харчових продуктів. За допомогою цих подорожей відбувається обмін духовними та фізичними цінностями та знаннями між людьми, націями та державами.

Згідно з даними World Food Travel Association (Міжнародна асоціація гастрономічного туризму) частка гастрономічного туризму в загальному обсязі доходів від туристичної галузі світу досягає до 30%, при цьому прогнозується зростання на 7-12% кожного року.

Найбільш привабливими є підприємства ресторанного господарства (29%), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26%) та гастрономічні свята та фестивалі (20%). Підприємства ресторанного господарства можуть бути самостійними об'єктами гастрономічних подорожей, зокрема заклади відзначені зірками Мішлен, що означає відмінну авторську кухню та страви,

які є унікальними у своїй подачі та технології приготування. У ході цього було описано міста за кількістю відзнак зірок Мішлен, і було зроблено висновок, що найбільшу кількість відзнак мають міста Азіатсько-Тихоокеанського регіону. Попит на послуги гастрономічного туризму передусім обумовлено наявністю в кожній країні світу відповідних туристичних ресурсів – від діючих підприємств ресторанного господарства та гастрономічних заходів до об'єктів гастрономічної та кулінарної спадщини.

Організація гастрономічних свят і фестивалів є популярним і ефективним способом привернення туристів в багатьох країнах світу. Ці заходи, що часто мають давні традиції, залюбки відвідують як місцеві жителі, так і гості з інших регіонів. Гастрономічні фестивалі можуть бути чудовим приводом для подорожі та пізнавальних вражень.

У ході роботи було описано найвідоміші фестивалі світу і України. Також було описано національні кухні провідних країн світу за туристичними регіонами.

Проведене опрацювання даних допомогло дослідити, що найбільш привабливим і відомим регіоном гастрономічного туризму є Європа. Країнами-лідерами тут є Франція, Італія та Іспанія. Також популярними є Азійський та Американський туристичні регіони.

У другій частині розділу було описано стан розвитку гастрономічного туризму в Україні. Сучасний стан розвитку гастрономічного туризму в Україні можна описати як стан на стадії розвитку. Попри значний потенціал кулінарної культури та місцевих продуктів, гастрономічний туризм в країні стикається з низкою проблем. Серед них можна виділити обмежену популярність української кухні на міжнародному рівні, недостатню підтримку місцевих виробників та ресторанів, а також нестабільність економічної ситуації в країні. Однак, з огляду на позитивні тенденції в розвитку гастрономічних проєктів та ініціатив на регіональному рівні, можна стверджувати, що Україна має значний потенціал для подальшого розвитку гастрономічного туризму. Наприклад, зростає кількість гастрономічних фестивалів та маршрутів, з'являються нові гастрономічні проєкти та ініціативи на підтримку місцевих виробників. Для успішного розвитку гастрономічного туризму в Україні необхідно подальше вдосконалювати маркетингові стратегії та сприяти підвищенню свідомості туристів про українську кухню та місцеві продукти.

Серед головних центрів гастрономічного туризму виступають: Карпати, великі міста Одеса, Київ, Львів та регіональні території країни з визначними стравами, такі як полтавські галушки, коростенські деруни, херсонські кавуни тощо.

Було згадано про негативний вплив війни України з РФ на усі ланки бізнесу та галузі: постачання, маркетинг, фінансування. Під час воєнного стану гастрономічний туризм стикається з численними проблемами, такими як питання безпеки, що призводить до зміщення туристичного руху в центральні та західні області України, та занепад гастрономічного туризму в південних та східних областях через активні бойові дії. Крім того, необхідно відновити

інфраструктуру туристичної галузі та планувати подорож з урахуванням можливих затримок у транспорті. Заборона на відвідування деяких місць та проведення масових заходів також створює обмеження для гастротуризму. Питання прибутковості залишається важливим, оскільки іноземні посольства не рекомендують своїм громадянам відвідувати країну з міркувань безпеки. Крім того, втрата кваліфікованого персоналу в туристичній галузі також є однією з проблем, що виникає в умовах воєнного стану.

У ході цього було виділено ряд проблем гастрономічного туризму в Україні:

- складна економічна та політична ситуація;
- малий асортимент гастротурів;
- недостатній розвиток законодавчої бази;
- Невелика кількість закладів ресторанного господарства;
- Низька якість інфраструктури;
- Недостатня кваліфікація кадрів.

Також було розглянуто основні тренди розвитку сучасного гастрономічного туризму. Це молекулярна технологія кухонь та поширення еко-харчування.

Принцип молекулярної кухні полягає в тому, що продукти перетворюються на неочікувані форми та текстури, щоб підкреслити їхні смакові властивості. Це може включати в себе створення еспум, сферифікацію рідини, приготування желе та емульсій.

Світові ресторани та точки продажу продуктів і їжі активно віддають перевагу продажу натуральних продуктів, що стає популярною нішою. На сьогодні в супермаркетах стандартними є окремі відділи, де можна придбати екопродукти. Виробники на ринку активно вводять до свого асортименту натуральні продукти харчування, які не обмежуються лише молоком та м'ясом, а також включають солодощі та напої. Великі учасники ринку ретельно виконують стандарти щодо натуральності та безпеки продуктів харчування в процесі своєї виробничої діяльності. Використання натуральних інгредієнтів вже стало стандартом якості у виробництві продуктів харчування

Ураховуючи всі фактори, можна зробити висновок, що напрямки розвитку гастрономічного туризму повинні бути наступними:

- Розробка та підтримка туристичних програм, що відповідають нормам безпеки та мають бомбосховища або інші місця для укриття. Такі програми можуть приваблювати більше туристів і забезпечувати їх безпеку під час відвідування країни.
- Проведення заходів залучення кваліфікованих кадрів у гастрономічній галузі, таких як кухарі, ресторатори, майстри з сироваріння, виноробства та пивоваріння. Це допоможе покращити рівень обслуговування туристів і підвищити якість гастрономічних послуг.
- Залучення нових відвідувачів та розширення різноманітності послуг і анімаційних атракціонів, наприклад, різноманітні змагання, конкурси та вікторини.

- Розробка маркетингових стратегій для популяризації гастротуризму. Для привернення уваги туристів та збільшення популярності гастротуризму в Україні необхідно розробляти ефективні маркетингові стратегії. Наприклад, можна використовувати соціальні мережі та інтернет-ресурси для реклами гастротуристичних подій та ресторанів, створювати інформаційні буклети, відео та інші матеріали для презентації гастротуристичних маршрутів та продуктів харчування. Також можна співпрацювати з туристичними операторами та агенціями для реклами та продажу гастротуристичних послуг.

- Співпраця з відомими брендами для підвищення обізнаності про гастротуристичні заходи.

- Стратегічна орієнтація на розвиток та відновлення галузі після військових дій.

- Розширення інфраструктури. Для цього можна збільшити кількість етнокафе та ресторанів, створити дегустаційні зони, музеї гастрономії та інші гастрономічні заклади. Це дозволить привернути більше туристів, що має позитивний вплив на розвиток регіону, а також дозволить туристам краще ознайомитися з місцевою культурою та кухнею.

Варто звернути увагу на популяризацію агросадиб. Їх створення може стати пріоритетним напрямком для розвитку гастрономічного туризму. Це дозволить туристам зануритися в життя сільської місцевості, долучитися до процесу збору врожаю та догляду за тваринами, дізнатися більше про виробництво екологічно-чистої продукції та спробувати страви з неї. Агросадиби можуть бути засновані на фермерських господарствах або власницьких землях. Варто поширювати інформацію та сприяти розвитку агросадиб серед місцевих жителів, які мешкають у центрах гастрономічного туризму, що сприятиме розвитку туризму в регіоні і підвищенню задоволення туристів.

Важливими інноваціями на сьогодні серед ресторанного бізнесу є науково-технічний прогрес у напрямках кулінарії. Нові напрями кулінарії — ф'южн та молекулярна кухня — є перспективними для гастрономічного туризму. Ф'южн — це поєднання традицій та смаків з різних культур і регіонів світу. Молекулярна кухня, заснована на молекулярній хімії, використовує незвичайні техніки, такі як емульсифікація, стерифікація, желювання, карбонізація та вакуумна дистиляція, для створення унікальних страв. Враховуючи ці напрями кулінарії, можна розширити гастрономічну інфраструктуру, збільшивши кількість етнокафе та ресторанів, дегустаційних залів, створивши музеї гастрономії та інші гастрономічні приміщення.

Одним з важливих завдань є збереження і підтримка існуючих та створення нових об'єктів гастрономічного туризму, таких як гастро музеї, дегустаційні зали, гастрономічні центри, кулінарні заходи та підприємства харчової промисловості. Хоча гастрономічні фестивалі уже існують, потрібно працювати над їх тематикою, програмою та технічним обладнанням. Гастрономічні музеї також потребують розширення своєї експозиції та

модернізації приміщень. Дегустаційні зали потребують поліпшення обслуговування, залучення професійних сомельє, барменів та офіціантів, з урахуванням традицій та культури споживання алкогольних напоїв. Багато підприємств харчової промисловості потребують оновлення матеріально-технічної бази та впровадження новітніх технологій виготовлення харчової продукції.

Вважаємо, що запровадження запропонованих нами рекомендацій допоможе пришвидшити розвиток гастрономічного туризму в Україні та зменшити вплив негативних факторів на нього.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наук. пр. НУХТ. 2016. № 45. С. 128–132.
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132.
3. Божидарник Т. Міжнародний туризм: підручник. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 312 с.
4. Бразильська кухня. URL: <https://www.kamis.ua> (дата звернення: 01.05.2023 р.)
5. Винний туризм: підручник для студентів ВНЗ. С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
6. Via Regia – культурний шлях Європи URL: <https://www.via-regia.org/ukr/> (дата звернення: 01.05.2023 р.)
7. Вольф Е. Що таке гастромічний туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/> (дата звернення: 01.05.2023 р.)

8. Гастрономічний туризм – відпочинок для гурманів. URL: <https://mustang.lviv.ua/archives/862> (дата звернення: 01.05.2023 р.)
9. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України URL: <https://www.sworld.com.ua/index.php/uk/tourism-and-recreation-113/thetravel-market-is-its-current-status-and-forecasts-113/16450-113-0682> (дата звернення: 01.05.2023 р.)
10. Еко харчування URL: <http://www.bakertil> (дата звернення: 04.05.2023 р.)
11. Жданова О., Кравченко Н. Гастрономічний туризм в європейських країнах. Науковий вісник Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського. 2018. С. 248-252.
12. Їжа під охороною ЮНЕСКО: які страви потрапили до списку Всесвітньої спадщини. URL: <https://www.mandria.ua/germany/95526> (дата звернення: 04.05.2023 р.)
13. Карчевська М. О., Хмара М. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. «Актуальні проблеми розвитку освіти в сфері туризму, фізичної культури та спорту»: матеріали VI Всеукраїнської наук.-практ. конф, м. Хмельницький, 21-22 берез. 2023 р. Хмельницький: ХГПА, 2023.С. 42-44.
14. Ковешніков В. С. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки [Електронний ресурс]. НУХТ. 2017. Режим доступу до ресурсу: http://www.investplan.com.ua/pdf/4_2017/9.pdf
15. Колісниченко Т. О. Основні напрямки післявоєнного відродження гастрономічного туризму в Україні. «Наукові дослідження: парадигма інноваційного розвитку»: збірник тез наукових праць XI Міжнародної наукової конференції (Прага, Чехія, 30 серпня 2022 року. ГО «Міжнародний науковий центр розвитку науки та технологій», 2022. С. 42-45.
16. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Електронне фахове видання «Ефективна економіка». 2018. №1.С. 256-259.
17. Корнілова Н.В., Грищенко А.В. Еко-харчування – новий тренд сучасного ресторанного бізнесу. «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: Матеріали X Міжнар. науково-практ. конф., м. Черкаси, 21–22 берез. 2019 р. Черкаси, 2019.С. 497-498.
18. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення: 04.05.2023 р.)
19. Кухня Таїланду. URL: https://joinup.ua/uk/a_spravochnik_post/kuhnya-tailanda/ (дата звернення: 04.05.2023 р.)
20. Литвин О., Лисенко В. Молекулярна гастрономія як напрям сучасної кулінарії. «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні:

проблеми розвитку та регулювання»: Матеріали X Міжнар. науково-практ. конф., м. Черкаси, 21–22 берез. 2019 р. Черкаси, 2019. С. 500–503.

21. Момонт Т.В. Основні фактори розвитку ринку туристичних послуг. Економіка. Управління. Інновації. Серія «Економічні науки». – 2012. № 1. – 193 с.

22. Названі міста світу з найбільшою кількістю Мішленівських ресторанів. URL: <https://life.nv.ua/ukr/food-drink/nazvani-mista-svitu-z-najbilshoju-kilkistju-mishlenivski-restoraniv-1965772.html> (дата звернення: 04.05.2023 р.)

23. Найцікавіші гастротури України URL: <https://ridna.ua/2016/05/najtsikavishi-hastro-tury-ukrajiny/> (дата звернення: 04.05.2023 р.)

24. Національна кухня Малайзії. URL: <https://tripmydream.ua/malaysia/cuisine> (дата звернення: 04.05.2023 р.)

25. Нестерчук, І. К. Формування сучасного поняттєво-термінологічного апарату гастрономічного туризму. *Географія та туризм* №65. 2022. С. 9-20.

26. Огірок з Індії, картопля з Перу: вчені дослідили географію звичних нам овочів. URL: <https://documents1.worldbank.org/curated/en/565211468337772491/pdf/486690PP0Ukran1od1safety1report1ENG.pdf> (дата звернення: 04.05.2023 р.)

27. Особливості гастрономічного туризму. URL: <https://learn.ztu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=132277> (дата звернення: 04.05.2023 р.)

28. Паньків Н. Є. Сучасні тенденції розвитку подієвого туризму на Закарпатті. *Економічні науки*. 2021. №5. С. 125–135.

29. Перерва П. Г. Розвиток ринку послуг гастрономічного туризму. Економіко-соціальні відносини в галузі фізичної культури та сфері обслуговування : тези доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (21 вересня 2022 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 196-198.

30. Стешенко Д. О., Парфіненко А. Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України. Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети, м. Харків, 9 лист. 2012 р. / ХНУ ім. В. Н. Каразіна. Харків, 2012. С. 239—241.

31. GFTA. URL: <https://www.globalfoodtourism.com/> (дата звернення: 02.05.2023 р.)

32. Hall С.М. Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomyfood-and-wine-tourism> (дата звернення: 02.05.2023 р.)

33. II Estudio de la demanda de turismo gastronómico en España. URL: <http://dinamizaasesores.es/www/wp-content/uploads/2017/12/Informe-completo-II-Estudio-de-la-demanda-de-turismo-gastron%C3%B3mico-en-Espa%C3%B1a.pdf>

34. Kivela J., Crofts J. C. Tourism and Gastronomy: Gastronomy`s Influence jn How Tourists Experincea Destination. J. Hospitality and Tourism Res. 2006. № 30(3). P. 354–377.

35. World Food Travel Association URL:<http://www.worldfoodtravel.org>
(дата звернення: 02.05.2023 р.)
36. World Tourism Organization. URL: <http://www2.unwto.org/> (дата звернення: 02.05.2023 р.)
37. Gourmet Getaways. . URL: <http://www.gourmetgetaways.biz/> (дата звернення: 02.05.2023 р.)
38. Gourmet On Tour. URL: <https://gourmetontour.com/> (дата звернення: 02.05.2023 р.)
39. The International kitchen. URL: <https://www.theinternationalkitchen.com/> (дата звернення: 02.05.2023 р.)
40. 60+ Food Tourism Statistics (2023). URL: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/#chapter-1> (дата звернення: 02.05.2023 р.)

ДОДАТКИ

Додаток А

Октоберфест



Додаток Б

Карта світу щодо гастрономічних фестивалів



Умовні позначення	
1. Oktoberfest	19. Фестиваль чаю
2. Portland International Beerfest	20. "Taste of Chicago"
3. Фестиваль крафтового пива	21. "Flemish Food Fest"
4. "Божоле нуво"	22. Фестиваль "Gastronomika"
5. "Канеллі – місто вина"	23. Фестиваль Білого Трюфелю
6. Фестиваль устриць	24. Фестиваль камбали і восьминога
7. "Свято оселедця"	25. Фестиваль лосося
8. Свято морського гребінця	26. Фестиваль чурчхели
9. Фестиваль салаки	27. Фестиваль кумису
10. Фестиваль лобстерів	28. "Бананафест"
11. Фестиваль сосисок	29. Фестиваль текіли
12. "Vacon Fest"	30. Фестиваль "Сідней Крейв"
13. Фестиваль вуличної їжі	31. Фестиваль дикої їжі Хокітика
14. "Піпафест"	32. "Містура"
15. Фестиваль часнику	33. "Малина"
16. "Ла Томатіна"	34. Фестиваль морепродуктів
17. Фестиваль лимонів	35. Фестиваль їжі і вина
18. "Festival Vale do Cafe"	

Логотип фестивалю Закарпаття «Червене вино»



Приклад подачі страви у молекулярній кухні

