

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державний торговельно-економічний університет»**

З В І Т

Назва практики	Практична підготовка : переддипломна практика
	<hr/>
	Готельно-ресторанної справи та туризму
Циклова комісія	<hr/>
	24 Сфера обслуговування
Галузь знань	<hr/>
	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціальність	<hr/>
	Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	<hr/>
	Дерев'яшкіна Єлизавета Сергіївна
Прізвище, ім'я, по батькові здобувача	<hr/>
	Група ГРБ-21
Курс, академічна група	<hr/>
	Курс 4

Харків_2025_

Календарний графік проходження виробничої (переддипломної) практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики		Відмітки про виконання
		1	2	
1	Оформлення на практику, знайомство з індивідуальним завданням.	+		Виконано
2	Збір теоретичного матеріалу згідно індивідуального завдання.	+		Виконано
3	Робота над теоретичним обґрунтуванням обраної теми дослідження.	+		Виконано
4	Підготовка вступу та 1 розділу наукового дослідження		+	Виконано
5	Написання та оформлення звіту		+	Виконано

Керівник практики:



викладач Юлія БЕРЕЖНА

(посада, ім'я, прізвище)

Вступ

Гастрономічний туризм в Україні набуває дедалі більшої популярності як серед вітчизняних, так і серед іноземних туристів. Це зумовлено різноманітністю регіональних кухонь, багатством національних традицій і зростаючим інтересом до локальних продуктів та страв. Сучасні тенденції формування гастрономічних маршрутів акцентують увагу на збереженні кулінарної спадщини, розвитку локальних виробників та поєднанні гастрономічних подорожей із культурними та історичними аспектами регіонів.

Україна має величезний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Завдяки багатій історичній спадщині, регіональному різноманіттю та використанню локальних продуктів наша країна може запропонувати туристам унікальні гастрономічні маршрути. Різноманітні національні страви, від карпатських сирів і закарпатських вин до полтавського борщу та одеських морепродуктів, формують неповторний гастрономічний ландшафт України.

Однією із інновацій в гастрономічному туризмі є використання штучного інтелекту (*ШІ*) для персоналізації рекомендацій щодо ресторанів та кафе. ШІ може допомогти користувачам знайти ресторани та кафе, які відповідають їхнім потребам та вподобанням, що робить їх більш задоволеними своїм досвідом. Це також призводить до збільшення продажів для ресторанів та кафе, а також до підвищення ефективності маркетингових кампаній.

Другою інновацією можна вважати, розробку *віртуальних турів* по гастрономічних маршрутах. Віртуальні тури по гастрономічних маршрутах - це ефективний інструмент для просування гастрономічного туризму. Вони дозволяють людям познайомитися з кухнею та кулінарними традиціями певного регіону, не виходячи з дому, що робить такі тури доступними, інтерактивними та емоційно захоплюючими. **Метою** цього дослідження є аналіз сучасних тенденцій у розвитку гастрономічного туризму в Україні, розгляд інноваційних підходів до створення нових маршрутів та визначення перспектив розвитку галузі

Розділ 1. Інновації у гастрономічному туризмі.

1.1 Гастрономічний туризм - це вид туризму, який має на меті знайомство з місцевою кухнею та кулінарними традиціями певного регіону. Він може включати в себе відвідування ресторанів, фермерських ринків, виноробних заводів, дегустації та майстер-класи .

Однією із інновацій в гастрономічному туризмі є використання штучного інтелекту (*ШІ*) для персоналізації рекомендацій щодо ресторанів та кафе. ШІ може допомогти користувачам знайти ресторани та кафе, які відповідають їхнім потребам та вподобанням, що робить їх більш задоволеними своїм досвідом. Це також призводить до збільшення продажів для ресторанів та кафе, а також до підвищення ефективності маркетингових кампаній .

Другою інновацією можна вважати, розробку *віртуальних турів* по гастрономічних маршрутах. Віртуальні тури по гастрономічних маршрутах - це ефективний інструмент для просування гастрономічного туризму. Вони дозволяють людям познайомитися з кухнею та кулінарними традиціями певного регіону, не виходячи з дому, що робить такі тури доступними, інтерактивними та емоційно захоплюючими .

Для розвитку гастрономічного туризму критично важливим є налагодження контактів зі споживачами, вивчення їх запитів та інтересів у процесі формування гостротуристичного продукту. Водночас цей процес передбачає також впровадження інновацій, які будуть сприяти створенню конкурентоспроможного гостротуристичного продукту, підвищенню туристичної привабливості дестинацій регіону.

На думку науковців, для активізації розвитку гастрономічного туризму доречним є розроблення відповідного маркетингового забезпечення, яке би включало:

- брендинг регіонів і дестинацій з урахуванням перспектив організації гастрономічних турів;

- створення інформаційних веб-ресурсів, присвячених гастротуристичним ресурсам регіону;
- включення гастрономічного туризму як пріоритетного компонента туристичної сфери у структуру стратегій та програм регіонального розвитку туризму;
- активізація міжнародного співробітництва у сфері розвитку гастрономічного туризму.

Використання цифрових технологій

- **Віртуальні та доповнені реальності.** Завдяки VR та AR туристи можуть заздалегідь ознайомитися з ресторанами та кухнею регіону. Наприклад, додатки дозволяють побачити, як готуються традиційні страви, або навіть віртуально відвідати виноробні.
- **Онлайн-бронювання та мобільні додатки.** Багато гастротурів зараз доступні через спеціалізовані платформи, що дозволяє легко знайти, забронювати та оплатити кулінарні враження.
- **Гастрономічні блоги та соціальні мережі.** Фуд-блогери та інфлюенсери значною мірою впливають на вибір туристів, демонструючи автентичність та унікальність місцевих смаків.

1.2 Популярні туристичні напрямки 2025 року

Згідно з дослідженнями туристичних платформ і прогнозами експертів, у 2025 році популярними залишаться як традиційні, так і нові напрямки:

1. Балкани: Хорватія, Чорногорія, Сербія. Туристи цінують ці країни за неймовірну природу, історичну архітектуру та доступні ціни.
2. Кавказ: Грузія та Вірменія стають все більш затребуваними через багатство культурних традицій і автентичну кухню.
3. Скандинавія: Швеція, Норвегія, Фінляндія. Відвідування фіордів, полярного сьйва й «зелених» міст стає мрією багатьох мандрівників.
4. Україна: Попит на внутрішній туризм не спадає. Карпати, Одеса, Кам'янець-Подільський та Чернівці залишаються в топі напрямків завдяки їхній доступності й культурному багатству.

Серед ключових трендів **2025** року — повільні подорожі (**slow travel**). Туристи все частіше обирають триваліший відпочинок у менш людних місцях, де можна насолодитися природою, культурою та спокоєм.

1.3 Україна має високий туристично-рекреаційний потенціал: на її території зосереджені унікальні природні та рекреаційні ресурси, об'єкти національного і світового визнання культурно-історичної спадщини. У багатьох регіонах представлений широкий спектр потенційно привабливих туристичних об'єктів і комплексів, які користуються популярністю в українських і закордонних туристів. Наявність різноманітних туристично- рекреаційних ресурсів країни дозволяє розвивати практично всі види туризму, в тому числі рекреаційний, культурно-пізнавальний, діловий, активний, оздоровлюючий і екологічний туризм, а також сільський та гастротуризм.

Гастрономічна особливість притаманна кожній області країни України, тому вітчизняним туристичним компаніям варто приділяти більше уваги новому, проте перспективному напрямку туризму. Ніша гастрономічного туризму в Україні слабо наповнена. Слід акцентувати увагу, що країна з багатою кулінарною історією, традиціями і звичаями, багатонаціональними

рецептами втрачає потенційні можливості розвитку даного бізнесу, доходи і конкурентні переваги.

Кулінарний потенціал України не обмежується тільки традиційними стравами. Підприємцям туристичної індустрії варто враховувати гастрономічні особливості кожного регіону України і зміни у харчових уподобаннях населення. Однак, на сьогоднішній день гастрономічний туризм в Україні має ряд перешкод для стрімкого розвитку, зокрема:

- криза внаслідок пандемії негативно позначилась на ресторанній галузі в цілому, що в свою чергу пригальмувало розвиток гостротуризму, незважаючи на інтерес з боку громадян України та інших країн;

- розвиток гастрономічного туризму прямо залежить від платоспроможності населення, а в умовах економічної кризи цей вплив є негативним;

- відсутність досвіду ведення гастрономічного бізнесу, кваліфікованих кадрів у сфері гостинності, зацікавлених ентузіастів та ідеологів популяризації гостротурів також обмежують розвиток даної сфери.

Розділ 2. Сезонні гастрономічні тури.

Важливою тенденцією гастрономічного туризму є сезонність. В Україні сформувалася традиція проводити гастрономічні тури, що прив'язані до певних сезонів або періодів збору врожаю. Наприклад, **весняні тури** включають відвідування виноградників та ягідних ферм, де туристи можуть спостерігати за цвітінням і розвитком рослин. **Восени** популярними стають винні тури, що включають збори винограду і процес виготовлення вина. Сезонні тури дозволяють мандрівникам поринути у гастрономічні традиції, що пов'язані з природними циклами.

- **Гастрономічний туризм включає в себе такі види:**

- **ресторанний тур** - подорож, яка складається з відвідування найвідоміших та найбільш популярних ресторанів, які відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, національним спрямуванням;

- *тур сільською місцевістю* - тимчасове перебування туристів у сільській місцевості з метою дегустації її кухні та продуктів, що виробляють у даному регіоні. Може також включати в себе деякі сільськогосподарські роботи;
- *тур з метою відвідування гастрономічної виставки, ярмарки, шоу;*
- *освітній тур*, метою якого є навчання в спеціальних закладах кулінарного профілю, відвідування курсів та майстер-класів;
- *комбінований тур* - поєднує риси кількох попередніх турів.

Отже, під час гастрономічних турів турист може:

- **відвідати** ресторани національної кухні;
- **взяти участь** у кулінарних фестивалях;
- **ознайомитися** з історією та рецептурою національної кухні відповідно до сезонів;
- **взяти участь** у приготуванні національних страв.

Туризм належить до сфери послуг і є однією з найбільших галузей світової економіки. За час свого існування він перетворився на потужну індустрію і активно увійшов в життя різних за рівнем розвитку країн. Туристична галузь в розвинених країнах стала важливим соціально-економічним явищем, що здійснює істотний вплив на економіку та забезпечує високий рівень доходів суб'єктам туристичного бізнесу. У більшості країн світу сфера туризму є провідною галуззю економіки, яка характеризується швидкими темпами розвитку, забезпечує приріст валового внутрішнього продукту, вирішує проблеми зайнятості, сприяє розвитку інфраструктури, гарантує високий рівень доходності вкладеного капіталу.

2.1 Гастрономічний туризм – це подорож по країнах і континентах для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями, з метою відвідати унікальні для приїжджкої людини страви або продукти.

Сьогодні гастрономічний туризм – це один із перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг, різновид спеціалізованого туризму, пов'язаний із ознайомленням та пізнанням національних кулінарних традицій світу - синтез екології, культури та виробництва. З точки зору організаторів

туризму, гастрономічний тур дозволяє ознайомитись із оригінальними технологіями приготування місцевих продуктів харчування, традиціями їх споживання, володінням навичками кулінарного мистецтва, участю у фестивалях та культурних тематичних акціях. Всі маршрути тут розроблені з урахуванням пізнання місцевої культури через національні страви.



Розвиток гастротуризму сприяє вирішенню цілого ряду соціально-економічних проблем, зокрема: - поповнює місцеві бюджети на основі сплати податків підприємницькими структурами;

розвиває не лише регіони, а й сільську місцевість, адже найкращим місцем для існування кулінарного туризму є колоритні села та їх самобутність;

- створює нові робочі місця, які будуть актуальні для населення різних вікових груп;

- підвищує обізнаність суспільства про місцеву кулінарну культуру;

- залучає освічених та поважливих туристів, які дбайливо та екологічно свідомо ставляться до

місцевих пам'яток культури, власного здоров'я і дозвілля;

- створює позитивний імідж України на світовому ринку туристичних послуг;

- розширює інфраструктуру ресторанного господарства.

Україні сьогодні прагне знайти свою гастрономічну особливість і виявити свою неповторність, тому важливо включити гастротуризм до регіональних

програм розвитку туристичної сфери. Головною рушійною силою у розвитку гастротуризму стають тематичні фестивалі локальної їжі і місцевих страв.

Гастротуризм популяризується як тенденція в сьогоденному світі на основі знайомства з країною або регіоном через призму національних страв, дарує нові емоції та враження, які так необхідні сучасному туристу. Більше того, щороку відкриваються нові гастро-маршрути, вигідні як маленьким, так і великим виробникам послуг.

Основні проблеми з просуванням гастрономічного туризму пов'язані з великою територією України і, особливо, з відсутністю координації в діяльності учасників ринку. Рідкісним є просування національного продукту з акцентом на унікальність своєї пропозиції. Багато регіонів **України просувають схожі продукти** – сири, вина, мед, соління, трав'яні чаї та ін. Хоча кожна область України унікальна, та має безліч різноманітних продуктів, які б могли стати її гастрономічною візитівкою. Відсутність централізованого підходу в напрацюваннях різних регіонів, при відсутності загальної інформаційної бази, змушує учасників ринку конкурувати з аналогічними продуктами сусідніх областей, що створює проблеми розвитку гастрономічного туризму як на рівні регіонів, так і на загальнодержавному рівні. Помилковою є стратегія розвитку гастротуризму, орієнтована на конкретний туристичний продукт, оскільки конкурентні переваги формує саме різноманітність страв.

2.2 Нові унікальні туристичні маршрути в Україні

Україна активно розвиває нові туристичні маршрути, які відкривають незвідані куточки нашої країни. Серед найцікавіших пропозицій 2024 року:

1. Шлях автентичних ремесел: Туристам пропонують відвідати невеликі села на Закарпатті, Полтавщині та Поділлі, де вони можуть побачити традиційне гончарство, ткацтво й різьблення по дереву.

2. Подорож Дністровським каньйоном: Унікальні круїзи та піші маршрути, які відкривають красу каньйону, де гармонійно поєднуються природа й історія.

Рис.1

3. Поліський заповідник: Туристам пропонують нові еко-стежки в зоні Полісся, що включають відвідування старовинних лісів, боліт та унікальних екосистем.

4. Винні тури на Одещині: Оновлені маршрути з відвідуванням найкращих виноробних господарств регіону, дегустації локальних вин та знайомства з історією виноробства.

5. Романтичні замки Західної України: Новий маршрут, що охоплює замки у Львівській, Тернопільській та Закарпатській областях, з інтерактивними екскурсіями та театралізованими виставами.

Ці маршрути поєднують автентичність, природну красу та історичну спадщину, надаючи туристам можливість відкрити Україну з нових сторін.



Рисунок 1. Подорож Дністровським каньоном



Рисунок 2. Винні тури по Одещині



Рисунок 3. Романтичні замки Західної України

Розділ 3 Відродження гастротуризму: які кухні світу стають трендом?

Гастрономічний туризм переживає справжнє відродження у **2024** році. Туристи віддають перевагу подорожам, під час яких можна спробувати унікальні страви та пізнати культуру через смак.

1. Азійська кухня: Японська кухня залишається фаворитом завдяки популярності суші, рамену та високій якості продуктів. Водночас зростає інтерес до корейської кухні, особливо до кімчі, корейського барбекю та десертів.
2. Латиноамериканські смаки: Перуанська кухня із севиче, болівійські супи та мексиканські тако — серед головних відкриттів 2024 року.
3. Скандинавська кухня: Простота та акцент на локальних продуктах роблять її популярною серед любителів гастрономічних подорожей.
4. Середземноморська дієта: Грецькі, італійські та іспанські страви залишаються трендом завдяки їхній легкості та корисності.
5. Українська кухня: Традиційні борщ, вареники та сирники дедалі частіше з'являються в міжнародних гастрономічних гідах, а українські ресторани приваблюють туристів із різних куточків світу.

Україна також активно розвиває гастротуризм.

Наприклад, тури дегустацій локальних сирів на Закарпатті чи екскурсії до фермерських господарств Черкащини стали улюбленими серед мандрівників.

Погляд у майбутнє туризму 2025 року

Нові тренди й відкриття у сфері туризму свідчать про те, що мандрівники шукають унікальний досвід, який поєднує природу, автентичність та гастрономію.

Україна залишається одним із перспективних напрямків, який завдяки своїм новим маршрутам та унікальній культурній спадщині може задовольнити потреби сучасного туриста.

3.1 Сучасні тенденції у формуванні нових гастрономічних маршрутів в Україні:

1. Локалізація та регіональна автентичність

- Відродження традиційних українських страв (полтавські галушки, закарпатський банош, львівський сирник тощо).
- Використання локальних продуктів та сезонних інгредієнтів.
- Створення маршрутів навколо унікальних регіональних кухонь (Гуцульщина, Бессарабія, Поділля).

2. Екологічність та концепція slow food

- Популяризація фермерських господарств та крафтових виробників.
- Включення в маршрути дегустацій еко-продуктів та органічної їжі.
- Створення гастротурів до виноробень, сироварень, медових господарств.

3. Гастрономічні фестивалі та події

- Формування маршрутів навколо подій (Львівський фестиваль сиру і вина, Одеса Wine Week, фестиваль борщу в Києві).
- Інтеграція традиційних свят у гастрономічні маршрути (Маланка, Святвечір з етнічними стравами).

4. Кулінарні майстер-класи та гастро-експедиції

- Туристи не лише дегустують, а й навчаються готувати традиційні страви.
- Співпраця з шеф-кухарями та гастроентузіастами.

5. Гастрономічний урбанізм

- Поєднання стріт-фуду та концептуальної кухні в міських гастротурах.
- Вулична їжа як частина маршруту (Київські перепічки, одеські бичкові котлети).

6. Цифровізація та технології

- Використання мобільних додатків і сайтів для створення персоналізованих гастрономічних маршрутів.
- Віртуальні екскурсії та онлайн-дегустації.

7. Інтеграція гастрономічних маршрутів у міжнародні туристичні потоки

- Співпраця з Європейськими гастрономічними маршрутами.
- Просування української кухні на міжнародних виставках і форумах.

3.2 Приклади нових гастрономічних маршрутів в Україні

Подорожуючи Україною варто враховувати той, факт, що місцева кухня навіть у межах одного регіону може значно відрізнятись. Наприклад, відпочинок в Одесі це першою чергою можливість спробувати найрізноманітніші рибні страви, а у регіоні — м'ясні та сирні страви бессарабської кухні.

Йдеться про такі локації як Центр етнографічного, зеленого, сільського туризму та сімейного відпочинку “Фрумушика-Нова” (6,5 км від сіл Старосілля та Весела Долина); сироварня “Щедра околиця” (с. Табаки, Болградського р-ну); сімейне виробництво м'ясних делікатесів “Балканський ястія” (м.

Болград). Також винзавод “Колоніст”, ритуальні хліби села Криничне (с. Криничне, Болградського р-ну); винний льох “Vinaria” (м. Ізмаїл) чи центр культури вина Shabo (с. Шабо, Білгород-Дністровського р-ну) й багато іншого.

Херсон — це знамениті кавуни й томати. Як зазначає Мар'яна Олеськів наразі навіть місцеві фермери намагаються запатентувати “херсонський” кавун у межах системи географічної ідентифікації Асоціації з ЄС, як це вже раніше зробили з “гуцульською бринзою”. Ще одна відома локація регіону — Вина Трубецьких у селі Веселе, Бериславського району.

Що стосується Закарпаття, то там взагалі утворився кластер — є і сироварні, і мангалиця, і леквар, і можливість все це продегустувати. Загалом регіон вважається одним із найрозвиненіших у плані гастрономічного туризму, там розроблені окремі туристичні маршрути, присвячені ключовим продуктам. Наприклад, “Гуцульські сирні плаї” — мережа маршрутів гірськими стежками, кожен з яких веде на полонини в гості до гуцулів і знайомить зі столітніми традиціями сироваріння, вівчарства й скотарства в Карпатах.

В **Україні** наразі активно створюються та розвиваються різноманітні регіональні гастрономічні маршрути. Один із проєктів, який відкриває регіони, де процвітає виноробство — “Дороги вина та смаку” — має пропозиції для будь-якого сегменту. Загалом винний туризм відкриває мандрівникам можливість ознайомитися з традиціями та культурою країни, скуштувати крафтові продукти й побачити гарні краєвиди.

Йдеться про напрямки Бессарабії, Закарпаття, Херсонщини, Київщини та Криворіжжя. “До речі, Криворіжжя — це унікальний маршрут, який створений у межах міста та агломерації. Він поки що єдиний в Україні, але показує, як гастрономічні маршрути можуть об’єднувати місто та приміські території для підтримки крафтового бізнесу виробників локальної традиційної продукції та рестораторів, які до речі позиціонують традиційну кухню регіону”, — розповіла Олена Мотузенко.

Висновки

Україна має багатий потенціал для розвитку гастрономічного туризму, який наразі активно реалізується завдяки численным тенденціям: орієнтація на локальні продукти та автентичну кухню, відкриття фермерських господарств для туристів, організація гастрономічних фестивалів, розвиток сезонних турів і поєднання кулінарних подорожей з культурними маршрутами. Гастрономічний туризм стає ефективним засобом популяризації української культури, а також стимулом для розвитку місцевих громад і малого бізнесу.

Гастротуризм в Україні – це не лише спосіб насолодитися смаками унікальної кухні, але й незабутня подорож у світ культури та традицій. Під час гастротуристичної подорожі по Україні, туристи мають можливість не лише скуштувати різноманітні страви з різних регіонів країни, але й дізнатися більше про історію, культуру та спосіб життя місцевого населення.

Кулінарні майстер-класи та фестивалі дозволяють поглибити знання про українську кухню, а також відчутти атмосферу та енергію, що панують на місцевих гастрономічних заходах. Тренди у сучасній українській гастрономії свідчать про постійний розвиток та вдосконалення кулінарних традицій, що робить гастротуризм в Україні ще привабливішим для гостей з усього світу.

Україна запрошує гостей відкрити для себе неповторні смаки та атмосферу, що переповнюють кожен куточок цієї країни. Гастротуризм стає не лише шляхом для задоволення гастрономічних пристрастей, але й способом поглибленого вивчення культурного різноманіття та спадщини, які роблять Україну унікальною.

Гастротуризм залучає різні за вподобаннями групи туристів та допомагає дізнатися про традиції країни, познайомитися з місцевим населенням і культурно-історичною спадщиною. Тому Україна має всі шанси стати провідною країною гастротуризму.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. <https://mindscope.biz.ua/gastrotyryzm-v-ukrayini-de-kulinarni-shedevry-zustrichayutsya-zi-spravzhnoyu-gostynnistyu/>
2. https://tourlib.net/statti_ukr/vanina.htm?utm_
3. <https://fgritb.knukim.edu.ua/home/news/turystychni-trendy-ta-vidkryttia-2025-roku-novi-napriamky-marshruty-ta-hastronomichni-vidkryttia>.
4. <http://journals-lute.lviv.ua/index.php/tourism/article/view/1129>
5. <https://investory.news/podorozhuvati-zi-smakom-yak-v-ukraini-rozvinenij-gastroturizm/>
6. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ftravel.rbc.ua%2Fukr%2Fshow%2F-1628007771.html&psig=AOvVaw1Fff5C3zm4ilSTgsK7ElYQ&ust=1740935202526000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBQQjRxqFwoTCNDH0pWv6YsDFQAAAAAdAAAAABAE>

Календарний графік проходження переддипломної практики

	Характер роботи	17.02.25-22.02.25	24.02.25- 1.03.25.	Примітка про виконання
1	Оформлення на практику, знайомство з індивідуальним завданням.	+		
2	Збір теоретичного матеріалу згідно індивідуального завдання.	+		
3	Робота над теоретичним обґрунтуванням обраної теми дослідження.	+		
4	Підготовка вступу та 1 розділу наукового дослідження		+	
5	Написання та оформлення звіту		+	