

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет агротехнологій та природокористування
Кафедра туризму

До захисту
Допускається
Завідувач кафедри

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

На тему: «Порівняльна характеристика гастрономічного туризму Італії та України»

Виконав:

(підпис)

Терещенко Є.І.

(Прізвище, ініціали)

Група:

ТУР1901-1

(Науковий) керівник:

(підпис)

(Прізвище, ініціали)

ЗАВДАННЯ **на дипломну роботу студентці**

Терещенко Єлизаветі Ігорівні

1. **Тема роботи:** «ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ІТАЛІЇ ТА УКРАЇНИ»
2. **Термін здачі студентом закінченої роботи на кафедрі:** 13.06.2023 р.
3. **Вихідні дані до роботи:** за результатами проходження виробничої практики в Італії (готельно-ресторанний комплекс «Il Balzo»), та дослідженні гастрономічних туристичних destinations італійського регіону Кунео, маємо різноманітну інформацію, з допомогою якої можна формувати перспективні маршрути гастро-туризму по Італії. В процесі написання кваліфікаційної (бакалаврської) роботи використовувались різноманітні джерела інформації, такі як: наукова література, інтернет-ресурси, наукові дослідження, а також проводились інтерв'ю з місцевими експертами, для отримання необхідної туристичної інформації.
4. **Перелік завдань, які будуть виконуватися в роботі:** розглянути теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Україні та Італії; проаналізувати економічні та правові засади організації гастрономічних турів Україною та Італією; висвітлити пропозиції та рекомендації що до створення багатоденного гастрономічного туру «CiboTur».

Керівник дипломної роботи _____ доцент Олександр КОВАЛЕНКО

Завдання прийняла до виконання _____ студентка Єлизавета ТЕРЕЩЕНКО

Дата отримання завдання «13» жовтня 2023 р.

АНОТАЦІЯ

В даній роботі зазначено, що гастрономічний та винний туризм здатний поєднати досвід, сезонну адаптацію, стійкість та інновації. Він є одним із головних двигунів туристичного сектору, що стимулює мандрівників з усього світу відвідувати національні напрямки. Це створює економічну цінність для регіонів, нові можливості для секторів туризму та виробництва агропродовольчої продукції. В роботі проведено порівняльну характеристику гастрономічного туризму двох країн – Італії та України. В кваліфікаційній (бакалаврській) роботі розглянуто теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму по кожній окремій країні (Україна та Італія). Також у дослідженні проаналізовано економічні та правові засади організації гастрономічних турів на прикладі України та Італії. Було розроблено та висвітлено пропозиції та рекомендації щодо створення багатоденного гастрономічного туру під назвою «CiboTur». В даній роботі зазначено, що отримані результати й висновки можуть уточнити й удосконалити розвиток гастрономічного туризму на сучасному етапі становлення туристичної галузі України та Італії. Також дане дослідження надає можливості практичного використання розробленого у ній гастрономічного туру, що має назву «CiboTur». Робота складається зі вступу, трьох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел, додатків.

Ключові слова: туризм, міжнародний туризм, гастрономічний туризм, розробка турів, правове забезпечення туризму, гастро-тури, дестинація.

ABSTRACT

This paper states that gastronomic and wine tourism is able to combine experience, seasonal adaptation, sustainability and innovation. It is one of the main engines of the tourism sector, which encourages travelers from all over the world to visit national destinations. This creates economic value for the regions, new opportunities for the tourism and agri-food sectors.

This paper provides a comparative description of gastronomic tourism in two countries – Italy and Ukraine. The qualification (bachelor's) thesis examines the theoretical aspects and peculiarities of the organization of gastronomic tourism in each individual country (Ukraine and Italy). The study also analyzed the economic and legal principles of organizing gastronomic tours using the examples of Ukraine and Italy. Proposals and recommendations for the creation of a multi-day gastronomic tour called "CiboTur" were developed and highlighted. This paper states that the obtained results and conclusions can clarify and improve the development of gastronomic tourism at the current stage of the formation of the tourism industry of Ukraine and Italy. Also, this study provides opportunities for practical use of the gastronomic tour developed in it, called "CiboTur". The work consists of an introduction, three sections, general conclusions, a list of used sources, and appendices.

Keywords: tourism, international tourism, gastronomic tourism, development of tours, legal support of tourism, gastro-tours, destination.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОТУРИЗМУ.....	9
1.1. Теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Україні.....	9
1.2. Теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Італії.....	13
РОЗДІЛ 2. ЕКОНОМІЧНІ ТА ПРАВОВІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ УКРАЇНОЮ ТА ІТАЛІЄЮ.....	19
2.1. Економічно-правовий аналіз українського ринку гостротуризму.....	19
2.2. Економічно-правовий аналіз італійського ринку гастрономічного туризму.....	25
РОЗДІЛ 3. ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ (ПРОПОЗИЦІЇ) ЩОДО СТВОРЕННЯ БАГАТОДЕННОГО ГАСТРОТУРУ «СІВОТУР».....	32
ВИСНОВКИ.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	59
ДОДАТКИ.....	62

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Світ туризму змінюється завдяки все більшому цифровому підходу, новим способам подорожей і більшій зосередженості на екологічності. На міжнародних рівнях з'являються нові тенденції, які показують, як змінюються попит і пропозиція навіть після пандемії. Крім знайомства з цікавими історичними пам'ятками, країнами та містами туристи прагнуть пізнати особливості національної кухні.

Інтерес до гастрономії зараз на висоті. Полиці книжкових магазинів стогнуть під вагою книг про кулінарію. Гастрономічні програми збирають все більше шанувальників біля телевізорів. Майже кожен займається кулінарною фотозйомкою, публікуючи фотографії своїх страв у Facebook чи Instagram або знімаючи страви, які куштують у ресторанах. Тому врешті-решт мав розквітнути гастрономічний туризм — незвичайний спосіб подорожі, що полягає у відвідуванні країн, відомих своєю гарною кухнею, та дослідженні їхніх кулінарних традицій.

Гастрономічний та винний туризм здатний поєднати досвід, сезонну адаптацію, стійкість та інновації. Він є одним із головних двигунів туристичного сектору, що стимулює мандрівників з усього світу відвідувати національні напрямки. Це створює економічну цінність для регіонів, нові можливості для секторів туризму та виробництва агропродовольчої продукції. Близько 90% італійців обирають туристичний напрямок на основі вражень від їжі та вина.

Гастрономічний туризм України та Італії дуже різний. І це сприяло вибору теми дослідження: **«Порівняльна характеристика гастрономічного туризму Італії та України».**

Аналіз літературних джерел і результатів наукових досліджень показав, що проблеми організації екскурсійного обслуговування представляють науковий та практичний інтерес, є предметом досліджень багатьох українських та закордонних вчених таких як: К. Холл, Д. Гілмор, Б. Пін, Р. Митчелл, Д.

Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Антоненко, В.Г., Басюк Д. І., Корнілова В. В., Кукліна Т.С., Любіцева О. О., Саламатіна С. Є., Шандора Е. Ф. Кей та інші.

Досягнення науковців розв'язали багато проблем, але постійні зміни гастрономічного туризму вимагають подальших системних досліджень.

Метою написання даної роботи є порівняльна характеристика гастрономічного туризму України та Італії.

Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

1. Розглянути теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Україні та Італії.

2. Проаналізувати економічні та правові засади організації гастрономічних турів Україною та Італією.

3. Висвітлити пропозиції та рекомендації що до створення багатоденного гастрономічного туру «CiboTur».

Об'єктом дослідження виступає гастрономічний туризм в Україні та Італії.

Предметом дослідження є порівняльна характеристика гастрономічного туризму Італії та України.

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети та вирішення завдань дослідження в даній роботі використано наступні методи: порівняння, дедукція, індукція, аналіз, синтез, узагальнення, класифікація. абстрагування— для з'ясування особливостей концептуальних підходів до формування поняття гастрономічний туризм.

Теоретичне та практичне значення дослідження полягає в подальшій розробці питань, пов'язаних з дослідженням гастрономічного туризму двох країн, України та Італії. Отримані результати й висновки можуть уточнити й удосконалити розвиток гастрономічного туризму на сучасному етапі становлення туристичної галузі України та Італії, а також в можливості практичного використання розробленого в даній роботі туру, що має назву: «CiboTur».

Структура роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (29 найменувань), 25 додатків на 25 сторінках, 4 таблиці, 1 рисунок. Загальний обсяг дослідження становить 86 сторінок.

РОЗДІЛ 1.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОТУРИЗМУ

1.1. Теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Україні

На даний час саме туризм вважається однією з найважливіших галузей економіки. Туристичний сектор та його розвиток є ідеальним інструментом, оскільки він має економічний мультиплікативний ефект і може прямо та опосередковано впливати на розвиток інших секторів економіки. Це одна з небагатьох сфер, де, незважаючи на пандемію та всі обмеження, розвиток триває, а туристичні продукти залишаються популярними.

За визначенням, туризм – це подорож, яка триває більше 24 годин і включає транспорт, проживання, страхування та харчування [9].

Існує багато видів туризму, але одним з найцікавіших є гастрономічний туризм. З його допомогою можна найглибше пізнати місцеву культуру. Окрім відвідування місця, можна зробити найважливіше – скуштувати найвідоміші страви та продукти регіону, відкрити для себе нові смаки та поєднання, поринути в історію (з використанням страв минулого) та простежити за еволюцією народних кулінарних творінь.

Немає єдиного визначення гастрономічного туризму. Закон України «Про туризм» не виділяє гостротуризм як окремий вид, а визначає його як пізнавальний. Однак у світовій літературі можна знайти визначення таких термінів, як «кулінарний туризм», «ресторанний туризм», і «фуд-винний туризм».

Поняття «кулінарний туризм» було сформульовано ще в 1998 році науковцем Люсі Лонг. У 2001 році Ерік Вольф опублікував першу статтю про глобальний кулінарний туризм, а в 2003 році була заснована Міжнародна асоціація кулінарного туризму [1].

Таким чином, гастрономічний та винний туризм сприяють, як відвідування первинних або вторинних виробників продуктів харчування,

гастрономічних фестивалів та ярмарків, фермерських ринків, кулінарних шоу, дегустацій типових продуктів, гастрономічних маршрутів та іншим пов'язаних з кулінарією заходів. В минулому небагато гурманів досліджували місця виробництва.

Види гастрономічного туризму в Україні :

- фестивальний туризм (відвідування гастрономічних фестивалів);
- медовий туризм;
- ресторанний туризм;
- дегустаційний туризм;
- туризм з участю в кулінарних майстер-класах або курсах.

Групи гастрономічного туризму в Україні:

а) міський – туристи знайомляться з автентичними підприємствами харчування конкретного міста. Наприклад місто Львів славиться кавою чи різними видами української їжі. Родзинками міста є: музей шоколаду, копальня кави, музей пивоваріння тощо. Туристи з Європи та інших країн світу приїжджають продегустувати стравами української кухні, відправляючись у гастрономічний тур;

б) фестивальний – дає можливість туристам відвідати кулінарні фестивалі, свята, що призначені одному продукту (сиру, вину, ковбасі, шоколаду тощо).

Кожного року в Україні проводять близько ста гастрономічних фестивалів і свят, та до 2022 року ця тенденція йшла вгору. Місяць вересень – найбагатший такими подіями, потім йде червень, жовтень, серпень. Можна сказати, що найбільша активність відбувається восени та влітку.

Сьогодні, за даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), гастрономічний та винний туризм є сегментом, що швидко розвивається, і є одним із найдинамічніших у цьому секторі.

Винний тур може відбутися на виноробні, де відвідувачі дізнаються, як поєднуються їжа та вино. Гастрономічний та винний туризм також може відбуватися онлайн. Онлайн гастрономічні тури показують відвідувачам, як

приготувати певні види їжі, а онлайн винні тури показують відвідувачам, як поєднувати певні види вина з продуктами. Гастрономічний і винний туризм може бути дуже цікавим і корисним як для гурманів, так і для любителів вина.

Маршрут вина та смаку Української Бессарабії – це перший український еногастрономічний маршрут. Він створений за допомогою підтримки проекту ЄС «Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні». Основні цілі маршруту:

- зберегти історико-культурне, етнографічне, еногастрономічне середовище «Української Бессарабії»;
- підтримати та популяризувати місцевих товаровиробників;
- підвищити туристичні і інвестиційні привабливості обраного регіону.

Учасники маршруту – це місцеві виробники традиційної їжі та вина, зали дегустацій, заклади громадського харчування, готелі, навчальні заклади та туроператори Одеси. Протяжність маршруту понад 900 кілометрів.

Цей маршрут проходить через південно-західну частину Одеської області та охоплює чотири напрямки:

1. Ізмаїл-Криничне-Болград;
2. Татарбунар-Струмок-Приморське-Вилкове;
3. Одеса-Шабо-Білгород-Дністровський;
4. Одеса-Фрумушикка-Нова-Лісне [27].

Українська кухня, традиційно, включає курку, яловичину, свинину, яйця, рибу та гриби. Українці їдять багато картоплі, круп, свіжих овочів і солінь. Українська кухня дуже різноманітна та захоплююча, з багатою мультикультурною історією та з різними етнічними меншинами, яка приносить різноманітність страв до столу.

Проте популярними традиційними стравами є вареники (відварені вареники з грибами, картоплею, квашеною капустою, сиром або вишнями) і голубці (голубці з начинкою з рису, моркви та м'яса). Найвідомішою українською стравою є борщ. Він складається з супу з буряка, капусти та картоплі. Справжній борщ також містить м'ясо,

Українці готують дуже смачні десерти: сирник, маківник, пряники та багато інших.

Топ українських страв:

1. Борщ.

У липні цього року делікатес був внесений до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО як культура, що знаходиться під загрозою через землі, спустошені війною, що не дозволяє громадянам передавати знання, головним чином тому, що вони змушені тікати з країни, залишаючи за культурним благом.

2. Вареники

3. Голубці

4. Деруни

5. Сало

Відомими українськими напоями є львівське пиво, узвар, кисіль, квас, перцева горілка (горілка), медовуха – горілка з медом, закарпатське вино та львівська кава.

Розвиток гастрономічного туризму та його особливості досліджували ще вітчизняні вчені і висвітлювали це у науковій літературі. Відомі вчені, які досліджували цю тему: Антоненко В. Г., Басюк Д. І., Саркісян Г. О., Корнілова В. В., Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. та інші.

На особливу увагу заслуговує публікація Д. І. Басюк, авторка досліджує розвиток гастрономічного туризму в Україні, визначає сучасні тенденції та аналізує ринок туристичних послуг. Свої пропозиції щодо розвитку українського гастрономічного туризму авторка обґрунтовує досвідом різних країн. Основна увага буде зосереджена на об'єднанні зусиль постачальників послуг і місцевих муніципалітетів, а також на започаткуванні навчання професіоналів, здатних пропонувати такі незвичайні тури [3].

В. В. Корнілова формулює гастрономічний туризм як вид туризму, що пов'язаний з кулінарними традиціями народів світу, а також зі знанням ними національного виробництва їжі та напоїв, техніки приготування та дегустації. З

організаційної точки зору важливо знати технічні деталі приготування місцевих продуктів, історію та традиції їх споживання та можливу участь туристів у приготуванні та участі місцевої кухні на фестивалях і кулінарних конкурсах. Гастрономічний туризм також можна розглядати як інструмент пізнання культурної спадщини країн і регіонів по всьому світу, оскільки національна кухня є одним із елементів, що відображає стиль життя, погляди та традиції народів [14].

На думку Т. С. Кукріної, «гастрономічний туризм» – це вид туризму, який передбачає подорожі різними країнами з метою ознайомлення з їхньою кухнею, продуктами та напоями [15].

А. М. Расулова визначає переваги гастрономічного туризму так [19, с. 80]:

- гастрономічний туризм є причиною, метою і основним елементом будь-якої гастрономічної подорожі, хоча він є складовою будь-якої подорожі;
- сприяє просуванню місцевих ферм і виробників продуктів харчування, компаній туристичної інфраструктури (готелі, заклади громадського харчування тощо);
- не піддається сезонним коливанням;
- поширює національні (регіональні) кулінарні традиції;
- абсолютно всі країни і регіони мають передумови для розвитку.

1.2. Теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Італії

Світовим лідером з туристичних прибутків є Європейський регіон. Це зумовлено великою історико-культурною спадщиною, рівнем розвитку країн та іншими факторами. Рівень розвитку гастрономії є одним з найважливіших факторів лідерства в Європейському регіоні.

Як було зазначено вище, поняття «кулінарний туризм» вперше було сформульовано ще в 1998 році Люсі Лонгом. Але основу для подальшого прориву в цьому питанні заклали італійці, які просто не встигли формально

оформити науковий прогрес. Вони були першими, хто придумав залучати туристів у свою країну девізом хорошої їжі та створювати спільноту різних інтересів.

І тому саме Італія є одним із найпопулярніших місць для гастротуризму в світі. Туристичний бренд Італії напряму пов'язаний із її місцевою кухнею. Щороку до Італії приїжджають близько 50 млн. туристів. Кожен з її регіонів має свої кулінарні особливості, але незмінними залишаються найвідоміші італійські страви: паста, піца.

Гастрономічний та винний туризм – це новий спосіб подорожі, який приваблює все більше любителів автентичних смаків і традицій. У цьому контексті, по суті, їжа набуває нову роль як засіб передачі територій, культур і цінностей, пов'язаних із землею та її корінням. Кулінарна та виноробна подорож Італії пов'язана з місцями та тисячами можливих комбінацій, враховуючи типові продукти, які пропонує країна, велику спадщину регіональних рецептів.

Сьогодні їжа – це вже не просто «джерело енергії», а спосіб почуватися добре та розважатися. Через підвищену увагу засобів масової інформації все більше і більше людей цікавляться та говорять про гастрономію настільки, що вона стала повсюдним елементом суспільного життя. З іншого боку, ця тенденція вписується в ширший контекст турботи про своє тіло та здоров'я, який ґрунтується не лише на більш активному способі життя, але й, насамперед, на правильній культурі харчування. Їжа все частіше вибирається на основі її характеристик і користі для тіла та розуму.

Згідно з даними, які з'явилися під час біореволюції 2021 року, споживання органічної їжі в Італії зросло на 5% порівняно з 2020 роком, на загальну суму 4,6 мільярда євро. З іншого боку, дані Censis, проведені кілька років тому, підкреслюють, що прагнення до якості продукції є основним елементом для 87% італійців. Але більша увага до здорової їжі також тісно пов'язана зі зростаючою чутливістю до екологічних проблем. Насправді,

споживання здоровішої їжі також має великі переваги з точки зору впливу на природу та є ознакою зацікавленості споживачів зеленого питання [23].

Унікальність кулінарної спадщини все більше утверджується як вирішальний фактор у процесах туристичної привабливості та плодоношення. Гастрономічний і винний туризм набуває значного значення у виборі відпустки, не тільки тому, що їжа важлива для туристичного досвіду, але також тому, що їжа і вино стали культурною практикою, яка включає етичні аспекти та територіальну стабільність.

Фактично, типові продукти харчування допомагають підкреслити характер місцевості та активізувати взаємодію з іншими ресурсами (мистецтво, навколишнє середовище), якщо їх належним чином зберегти. Тому можна сказати, що їжа та вино є своєрідною культурою та точкою сполучення між туристами та регіонами. Вони є вираженням місця та його людей, елементами ідентифікації та відмінності, а також засобами культурних і антропологічних змін.

Глибоке вивчення місця призначення також означає звернення особливої уваги на його типові продукти та місцеву традиційну кухню. Крім того, сучасні туристи зацікавлені в простому споживанні, окрім типових продуктів. Вони прагнуть зрозуміти походження, процеси та методи виробництва і через це зрозуміти територіальні, історичні, мистецькі та соціальні події.

Ось чому Всесвітня туристична організація ООН вважає гастрономічний та винний туризм частиною культурного туризму. 600000 поїздок, мотивованих їжею та вином.

Незалежно від мотивації подорожі, туристи все більше вимагають моментів, пов'язаних з гастрономією у всіх її проявах. Чисто гастрономічні та винні туристи, які подорожують із цією конкретною мотивацією, зростають (49% щорічних відвідувачів згідно зі Звітом про гастрономічний та винний туризм за 2019 рік). Крім того, гастрономія є третьою найбільшою мотивацією подорожей після культури та природи у всьому світі. У Європі приблизно 600

000 поїздок були в основному мотивовані їжею та вином, а понад 20 мільйонів поїздок включали їжу та вино [3].

Багатство та різноманітність музейної спадщини, пов'язаної з їжею та вином, виражає увагу до захисту місцевих продуктів і представляє додаткову цінність, але залишаються два критичні моменти: часто скромні розміри та цифровий розрив: лише 36 музеїв із 129 мають веб-сайт.

Трансформація цих місць у гастрономічні та винні центри – багатофункціональні простори, які можуть сприяти відкриттю території та виводити виробників у мережу, гарантуючи їхню видимість та полегшуючи приїзд туристів – може стати виграшним рішенням, особливо для реальній сільської місцевості області.

Найвідоміші італійські страви:

1. Піца.
2. Лазанья.
3. Паста карбонара.
4. Песто
5. Равіолі, Тортелліні та Аньолотті.
6. Фокачча.
7. Різотто
8. Полента
9. Тірамісу

Найбільш популярний регіон гастрономічного туризму серед туристів – це Тоскана. Однак, чималий інтерес викликають такі регіони як Ломбардія, регіон Лаціо, також регіон Фріулі-Венеція-Джулія, звісно ж регіон П'ємонт, та Емілія-Романья. В той же час, трішки менше туристів приваблюють регіони півдня Італії, так як Апулія та Сицилія, це пов'язано із їхньою віддаленістю. Найпопулярніші види гастрономічного туризму на сучасному етапі є дегустація місцевої кухні регіону, відвідування продуктового ринку та ознайомлення із продуктами які традиційні в тому чи іншому регіоні, тури закладами харчування, які пропонують популярні страви регіону, та найрізноманітніші

винні тури. Різного роду ярмарки теж є популярними серед туристів. Не менш популярними є різноманітні виставки продуктів харчування, свята та дні їжі, відвідування мануфактур, де виготовляють продукти (шоколад, макарони тощо), також деякі регіони пропонують навчання у кулінарних школах та відвідування майстер-класів.

Італійські алкогольні та безалкогольні напої є частиною культурної спадщини *Belraese*. Вони є частиною історії, оскільки характеризують народні звичаї та традиції. Ми дізналися, які з них найбільше цінуються в Італії, а також за кордоном, і склали список.

Найвідоміші італійські напої: лімончелло, вино, кава, граппа та інші.

Італійське морозиво (джелато) славиться на весь світ, особливо любляють його в Європі та Америці. Цей популярний десерт виробляють не тільки на фабриках, але в домашніх умовах або на невеликих фірмах.

Проаналізувавши усе сказане вище, зробимо висновок. Гастрономічний туризм – це досить давнє явище, що досі розвивається. На сьогоднішній день існує багато визначень гастротуризму, і багато вчених і науковців присвячують йому свої дослідження та роботи. Гастрономічний туризм є одним з найпоширеніших видів туризму, оскільки абсолютно кожна країна і регіон мають всі ресурси і можливості для його розвитку.

Для свого розвитку гастрономічний туризм в Україні має всі можливості. Поступово він набирає популярності завдяки розвитку та створенню фестивалів їжі та турів, які приваблюють не лише жителів України, а й іноземних туристів. Основними факторами, які мають вплив на привабливість українських регіонів чи місцевостей, є різноманіття місцевих страв та напоїв, а також харчових продуктів у порівнянні з кухнями інших регіонів чи місцевостей, їх різноманітні варіації та обов'язкове дотримання рецептів, сформована туристична пропозиція і, обов'язково, її промоція.

Зараз Італія є світовим лідером у гастрономічному та винному туризмі. Італійська кухня різноманітна та смачна, а рецепти страв часто передаються із покоління у покоління. Кожен регіон Італії пропонує свої традиційні страви та

делікатеси. Багато з них відомі у всьому світі. В талії кулінарна культура більше характеризується різноманітними насиченими смаками та представляє особливості у гастрономії різних регіонів країни. Спільним є лише одне – мешканці Італії більше переваги віддають простим, корисним і натуральним продуктам.

РОЗДІЛ 2. ЕКОНОМІЧНІ ТА ПРАВОВІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ УКРАЇНОЮ ТА ІТАЛІЄЮ

2.1. Економічно-правовий аналіз українського ринку гастротуризму

Сьогодні туристичний потенціал в Україні залишається повністю не розкритим, про це свідчить частка туристичної галузі у структурі ВВП України 6-9%. Україна займає лише 75 місце за внеском іноземних туристів в галузь.

Недоліки, що перешкоджають розвитку туристичної сфери в Україні є чинники управлінського, економічного, соціального, екологічного характеру, пандемія у світі, а віднедавна і війна.

З початком війни в Україні все змінилося, і це відчув кожен громадянин цієї країни. Постраждали всі сфери та галузі, включно і туризм. Важко уявити, як за таких надзвичайно складних умов можна було б подорожувати не лише з метою переїзду в безпечніше місце, але й для того, щоб мати можливість хоча б тимчасово втекти від жахливої реальності повномасштабне вторгнення в нього.

Проте, незважаючи на важкі часи, індустрія туризму продовжує боротися з труднощами. Зараз він працює приблизно на 30%, зосереджуючись на внутрішніх подорожах – переважно в західному напрямку України, як-от мальовничі та комфортні території навколо озера Синевир. Україна робить усе можливе, щоб підтримати бюджет за рахунок податків і послуг для людей, які потребують відпочинку у цей надзвичайно важкий час. І не забувають і про переселенців. Багато компаній займаються волонтерством, постачаючи армію та переселенців необхідним, розміщуючи їх у будинках престарілих та організовуючи їх подалі від пересування.

Якщо туристична галузь ще більше зануриться в кризу, проблема лише погіршиться. Національний бюджет не буде переповнений великими доларами платників податків для фінансування військових і найбільш незахищених верств населення. Підтримка економіки країни вимагає підтримки самого туристичного сектору.

Закон України «Про туризм» – це головний закон України в сфері туризму. У сучасному туризмі немає єдиної термінології для гастрономічного виду туризму. «Закон» регулює лише такі види туризму, як [9]:

- дитячий;
- молодіжний;
- сімейний;
- для осіб літнього віку;
- культурно-пізнавальний;
- для людей з обмеженими можливостями;
- лікувально-оздоровчий;
- спортивний;
- релігійний;
- екологічний (зелений);
- сільський;
- підводний;
- гірський;
- пригодницький;
- автомобільні
- самодіяльний та інші.

Суб'єкт, який здійснює та забезпечує гастрономічну туристичну діяльність є туристичний оператор.

Туроператор – це юридична особа, створена відповідно до законодавства України, виключним видом діяльності якої є організація та надання туристичних продуктів, реалізація та надання туристичних послуг, характерних для туристів, а також це особа, яка займається суміжною діяльністю та має ліцензію на туроператорську діяльність [9].

Найвідоміші туристичні оператори, що створюють та продають гастрономічні тури в Україні:

1. Туроператор Аккорд Тур (м. Львів);
2. Туроператор Join UP! (м. Київ);

3. KrainaUa (м. Київ);
4. Феєрверк мрій (м. Полтава);
5. Anga Travel (м. Київ);
6. Риба турист (м. Дніпро);
7. Бідняжка (м. Вінниця).

Таблиця 2.1

Пропозиція туроператорів гастрономічних турів по Україні

Туристичне підприємство	Маршрут подорожі	Назва туристичного продукту
Туроператор Аккорд Тур	Київ–Чернівці–Хотин– Камянець-Подільський– Бакота – Київ	«Подільський десерт»
Туроператор Join UP!	Київ-Полтава-Київ	«Від пуза»
KrainaUa	Гоголево-Диканька-Полтава- Опішня	«Полтавські галушки»
Феєрверк мрій	Богданівка – Полтава– Полтавська – Диканька– Опішня–Великі Будища– Миргород	«Полтавські витребеньки»
Anga Travel	м. Львів	"Львівський вікенд"
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Одеса	«Прогулянка по-одеські!»
KrainaUa	Одеса-Білгород- Дністровський	«Винний тур: від А до Я»
KrainaUa	Воловець-Гукливей- Міжгір'я-Нижнє-Селище- Берегово-В.Бийгань- Мукачево	«Кулінарне Закарпаття»
Туроператор «ТурБаза»	м. Львів	«Місто з ароматом кави»

Аналіз місць показує, що найбільші туристичні ресурси для подієвого туризму мають західні та центральні регіони України. Це: Закарпаття, місто Львів, Київ, Луцькі і Полтавська область. У цих регіонах і містах зберіглося багато національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому як для іноземних, так і для вітчизняних туристів, які відвідують Україну, ці регіони є

найчарівнішим місцем для відпочинку. За останні три роки фестивалі їжі зросли в кількості та поширилися в багатьох регіонах.

Найбільш динамічно розвиненими регіонами проведення гастрономічних фестивалів є Закарпатська, Київська та Полтавська області [18].

Згідно з доступними пропозиціями щодо проведення гастрономічних турів, можна сказати, що :

- тури повторюються за містами маршруту і туризм не набув масового характеру;

- є диспропорція щодо місця проведення гастротурів. Більшість подорожей організуються на Закарпатті та Львівщині, це можна пояснити тим що, культура в цих регіонах автентична та має специфічні кулінарні традиції

Зважаючи на представлені дані, всі регіони України за кількістю гастрономічних фестивалів та регіонального зосередження гастрономічних турів можна умовно поділити на три групи:

1. Області, де відсутні гастрономічні фестивалі – Луганська, Донецька, Сумська, Чернівецька та Рівненська.
2. Області, де багато гастрономічних фестивалів – Львівська, Одеська, Київська, Полтавська, Івано-Франківська та Закарпатська.
3. Області, де є фестивалі в невеликій кількості, але мають потенціал для їх приросту: Волинська, Тернопільська, Житомирська, Хмельницька, Херсонська, Запорізька, Миколаївська, Чернігівська, Харківська, Черкаська і Дніпропетровська [6, 17].

Місто Львів вважається лідером у сфері гастрономічних турів та туризму загалом. У місті багато ресторанів, кафе і барів. Львівські туристичні агенції пропонують пивні тури (наприклад, «Львів нетверезими очима»), де можна відвідати відомі львівські пивоварні та музеї пива та продегустувати різні сорти пива. Львів також асоціюється з кавою та шоколадом. Тож місто пропонує любителям цього напою та цих смаколиків цікаві туристичні продукти у сфері гастрономії. Львів приваблює туристів і іншими гастрономічними

пропозиціями. У місті проводять сирні екскурсії та майстер-класи з виготовлення сиру. Є три музеї, присвячені гастрономії.

Україна стає все більш привабливим місцем для гастрономічного туризму як для українців, так і для іноземних мандрівників. Безліч гастрономічних атракцій настільки велика, що мандрівка українськими смаками є гарною ідеєю не лише для поїздки на вихідні за місто, але й для тривалої відпустки. Найбільшою привабливістю є щорічні «фестивалі смаку», які організуються в різних місцях України, наприклад, фестиваль дерунів, фестиваль кави у Львові, фестиваль «Галицька дефіляда» та інші. Гастрономічні фестивалі та свята в Україні присвячуються різноманітним стравам: борщу, дерунам, галушкам, голубцям; напоям: вину, горілці, пиву; ягодам та овочам: черешні, полуниці, помідорам, огіркам, кавунам; меду, солодошам тощо.

Ми проаналізували гастрономічні фестивалі України, та виділили найцікавіші (дані до початку війни в Україні).

Гастрономічні фестивалі України:

1. Фестиваль дерунів (м. Коростень). Учасники мають змогу побачити майстер-клас від міського голови по приготуванні деруна, виступ учасників Фестивалю «Рідна пісня», а також виставки, продаж, дегустація оригінальних смаколиків житомирської області, приготовані за різними рецептами.

2. Фестиваль галушок (м. Полтава). Гості свята можуть скуштувати відомі полтавські галушки, які готують та презентують кращі ресторатори Полтави. Також на святі завжди представлені різнонаціональні галушки, а саме: закордонні польські, заморські грузинські, традиційні вірменські та кримсько-татарські. Цікавий факт: у Полтаві, навіть, побудували пам'ятник галушці ще в 2006 році.

3. Гастрофест «Слобожанські смаки» (м. Суми). Фестиваль проходить взимку. Сумчанам та гостям міста представляють найцікавіші локальні продукти (ручної роботи, натуральні та органічні) від виробників Сумщини: сири, продукти з меду, вино з ягід, продукти з додаванням фруктів та коноплі. Пропонують купити страви швидкого приготування за традиційними

рецептами регіону. На святково освітленій площі відтворюють атмосферу традиційних колядок із різних куточків Сумщини. Під час фестивалю всі охочі можуть взяти участь в онлайн-голосуванні щодо визначення найсмачніших страв.

4. Фестиваль кавуна (м. Херсон). До початку війни, кожного року третьої суботи серпня запрошував скуштувати баштанні. Під час свята зважували вирощені кавуни-гіганти, проводили веселі конкурси, виставки та майстер-класи, що пов'язані з кавунами.

5. Фестиваль «Берлибаський бануш» (с. Костилівка, Рахівського району). Це фестиваль гуцульських страв. Всіх учасників пригощають цими стравами, головною якою є – бануш. Як говориться в традиції, цю страву готують на відкритому вогні лише чоловіки.

6. Свято шоколаду (м. Львів). Воно проходить у лютому, кожного року. На людей чекають майстер-класи від професійних шоколятьє, шоколадні вироби ручної роботи, ярмарки-презентації шоколадних виробів і навіть скульптури з дуже великих брил шоколаду.

7. Закарпатське Божоле (м. Ужгород). В останній місяць осені в Мукачеві проходить Свято молодого вина та меду. Це традиційне закарпатське свято, на яке збираються відомі винороби з усієї області, щоб продемонструвати найкращі зразки молодих вин та урожаю. Завдяки короткому терміну зберігання це вино має особливий, неповторний смак. Церемонія відкриття фестивалю проходить у центрі Ужгорода, де сам міський голова відкриває перші бочки молодого вина. Під час фестивалю можна не лише скуштувати найкращі напої, а й дізнатися про історію закарпатського виноградарства, традиції виноробства та особливості професії винороба [18].

8. Фестиваль «Гуцульська бриндзя». Першому українському продукту, який отримав власне географічне позначення, присвячений один із найбільших закарпатських гастрономічних фестивалів. Фестиваль захоплює своєю автентичністю, демонструючи гуцульські традиції та знайомлячи з їхніми ремеслами, побутом та гостинністю [18].

2.2. Економічно-правовий аналіз італійського ринку гастрономічного туризму

Територія Італії дуже сприятлива для організації туризму. Приморські частини країни мають тепле сухе літо і коротку м'яку зиму, витягнутий по довжині Апеннінський півострів має значну протяжність морського узбережжя з прекрасними пляжами й мальовничими бухтами, на півночі країни представлено високогір'я, які укриті льодовиками й вічними снігами, а також обривами, крутими скелястими схилами та ущелинами. Ці природні особливості створюють передумови для інтенсивного розвитку курортного і гірничо-спортивного напрямів в організації відпочинку туристів.

Туризм є однією з галузей економіки Італії. У 2021 році Італія була п'ятою за відвідуваністю у світі з 65 мільйонами іноземних туристів згідно з даними ISTAT, і другою за кількістю ночівель (221) після Іспанії (299) і попереду Великобританії (192) і Франції. (137). Загальна відвідуваність – 432,6 млн. Згідно з оцінками Банку Італії в 2018 році, сектор туризму безпосередньо генерує понад 5% національного ВВП (13% також з урахуванням опосередковано створеного ВВП) і представляє понад 6% зайнятих [29].

Станом на 2022 рік в Італії налічується 6610 культурних закладів (включаючи музеї, визначні пам'ятки, парки, архіви та бібліотеки), 218 327 активних закладів розміщення із загальною кількістю 5 175 803 місць [29]. Турпотік на приморських курортах становить 53%; найкраще обладнаними містами : Гроссето для агротуризму (217), Віесте для кемпінгів і туристичних сіл (84) і Кортіна д'Ампеццо для гірських притулків [24].

Частка туризму у ВВП країни становить близько 25%, у туристичній сфері зайнято 16,5% трудових ресурсів. За даними ЮНВТО країна входить у п'ятірку найрозвиненіших «туристичних» країн світу, на неї припадає 6% усього туристичного обігу планети [24].

Італійська кухня має чудову здатність залучати туристичний потік, до якого в основному входять туристи з-за кордону. У 2021 році він забезпечив розміщенням 110 мільйонів людей (удвічі більше ніж у 2020 році). Інтерес до

типових продуктів для їжі та вина привертає до Італії близько чверті туристів, а серед італійців цей показник становить близько 45% [24].

Враховуючи ці цифри, стає зрозуміло, що гастрономічний і винний туризм зараз є важливим рушієм економіки. З цієї причини підвищення досконалості італійської кухні та вина означає географічну диверсифікацію та диверсифікацію послуг, а також заохочення сезонних коригувань.

Італія має унікальну у світі спадщину продуктів, ідентичності, культури та ландшафтів: усі італійські регіони та провінції можуть похвалитися принаймні одним сертифікованим виробництвом.

У 2021 році приблизно 13% бронювань, здійснених на порталі TripAdvisor з напрямками в Італії, стосувалися пропозицій на тему їжі та вина, лише культурні тури вітали більшу кількість (27%) [24].

Поєднання туризму та агропродовольчої галузі може створити економічну цінність і нові можливості для напрямків. Завдання полягає в тому, щоб запропонувати туристам досвід, який дозволить їм відчувати активну участь, увійти в прямий контакт з місцевими виробниками (на виноградних лозах під час збору врожаю, на рисових полях, у крафтових пивоварнях...).

Також, країна активно бере участь у проекті MEDFEST, який спрямований на покращення присутніх та розроблення нових стратегій сталого розвитку у регіоні Середземномор'я у рамках кулінарного сектору.

Однак, варто зазначити, що абсолютно всі туристи, без винятку, харчуються під час подорожей, саме тому досить важко визначити точні цифри туристів, які прибувають виключно з метою гастрономічного або ж винного туризму, адже усі відвідувачі країни так чи інакше знайомляться із національною кухнею [10].

Більшість гастрономічних турів Італією розраховані на групи від 2 до 10 осіб. Короткі (3-4 дні) припускають знайомство з кухнею одного регіону, більш тривалі можуть включати поїздки до сусідніх регіонів Італії або навіть інших країн, наприклад, до Франції, щоб порівняти кулінарні традиції близьких, але дуже різних провінцій.

Тури бувають міські та сільські. Міські припускають знайомство з високою кухнею, знаменитими кухарями та ресторанами з мішленівськими зірками. Сільські тури останнім часом мають великий попит, оскільки агро- і екотуризм стають все більш популярним видом відпочинку. У цьому випадку туристи відвідують ферми, знайомляться з рецептами традиційної селянської італійської кухні, беруть участь у збиранні фруктів та горіхів та осягають основи сироваріння.

У програму гастрономічного туру зазвичай входять:

- екскурсії місцевими пам'ятками,
- традиційна вечеря в ресторані або в будинку у італійської сім'ї (зазвичай не одна),
- знайомство з шеф-кухарями,
- дегустації,
- кулінарні майстер-класи.

У країні розташовано майже 335 тисяч закладів харчування, близько 23000 ферм та 114 тематичних музеїв, які пов'язані із темою гастрономії, а також в країні розташовано 173 «винні дороги» та 3900 виноробень [3].

Великою популярністю у туристів користуються різноманітні ярмарки, виставки та фестивалі їжі. До них належать флорентійський ярмарок «Pitti Taste» у Флоренції (Тоскана), фестиваль шоколаду Eurococolate у Перуджі (Умбрія), ярмарок білого трюфеля «White Tarfo d'Alba» в Альбі (П'ємонт), свято піци Неаполь (Кампанія) та міланський тиждень їжі Milano Food Week (Марке).

Такого типу подій багато, але згадані вище є найвідомішими в Італії. Зокрема, у жовтні 2022 року відбувся фестиваль шоколаду в Перуджі, який привабив мільйони туристів з усього світу. На фестивалі було представлено близько 200 тон різного шоколаду, шоколадне шоу та різноманітні шоколадні скульптури. Вхід на фестиваль безкоштовний, тож це чудова можливість для відвідувачів дізнатися про справжній перуанський шоколад.

Близько 600 000 людей, з яких 70% іноземців, переважно з європейських країн (Швейцарія, Німеччина, Франція) відвідали щорічний фестиваль білих трюфелів «Tartufo Bianco d`Alba», що відбувся у місті Альба (П'ємонт) восени 2022 року. Окрім трюфельного шоу та дегустації трюфелів, туристам були запропоновані різноманітні дегустації вин, а також туристи мали змогу відвідати різноманітні історичні події міста Альба, такі як перегони на віслюках, а також різноманітні концерти та шоу. Вищезгаданий ярмарок білого трюфеля свідчить про широке поширення в країні трюфельного туризму, одного з найцікавіших видів гастрономії та вина. Центральна частина країни, Умбрія, має найменшу площу в країні і дуже багата підземними грибами цього виду, а трюфелі вирощують також в Емілії-Романьї, Тоскані та П'ємонті.

У 2022 році близько 120 000 туристів відвідали місто, щоб полакувати трюфелями та взяти участь у пов'язаних із трюфелями ярмарках і фестивалях з ранньої осені до ранньої зими, коли трюфелі дозрівають. Загалом у країні проводиться близько 115 місцевих заходів, спрямованих на ознайомлення туристів із продуктом, зокрема ярмарки, фестивалі, дегустації та майстер-класи. В основному поширені в мисливських угіддях. Загалом аналітики, які оцінюють туристичну галузь країни, відзначають, що даний вид туристичної індустрії в Італії зараз оцінюється приблизно в 63 мільйони євро. Крім того, очікується, що річний обсяг торгівлі трюфелями зросте протягом наступних 20 років і досягне 5,2 мільярда євро. Загалом, Італія робить значний внесок у національну економіку через цей вид гастрономічного туризму, ті ж 120 000 туристів внесли до державного бюджету 62,5 мільйона євро у 2022 році. Найбільш цінним і рідкісним є білий трюфель, широко поширений у місті Альба в П'ємонті. У 2022 році знайдений гриб був проданий на аукціоні за 85 000 євро [26].

Досить поширеною розвагою серед туристів є також відвідування музеїв їжі. Популярним є:

- музей шинки, музей саламі та музей пасти у Пармі (Емілія-Романья)
- музей помідора у Коллеккьо (Емілія-Романья)
- музей пармезану у Сораньї (Емілія-Романья)

- музей шоколаду у Перуджі (Умбрія)
- музей оливкової олії та оливкового дерева у Торджано (Умбрія)
- Національний музей макаронних виробів у Римі (Лаціо).

Хочемо зауважити на те, якщо у місті є гастро-музей, то обов'язково у місті проводяться різноформатні фестивалі та ярмарки продукту, представленого в подібному музеї. Нариклад, у Перуджі є музей шоколаду та проводиться фестиваль шоколаду, у Пармі музей шинки, відповідно у місті проходить фестиваль шинки. Зокрема, музей шинки у 2019 році прийняв найбільше відвідувачів серед музеїв Парми – 5500 туристів, а музей салямі – 5600 відвідувачів. Музей пармезану починаючи із 2003 року має 234 тисячі відвідувачів щороку, а музей шоколаду вражає кількістю відвідувачів щороку, особливо після реконструкції у 2011 році – 66 тисяч [28].

Якщо брати винний туризм, то 50% гастрономічних турів в Італію складають дегустаційні тури, що розташовані на 173-х «винних дорогах», які прокладені найбільш знаменитим винними регіонам країни. За правилом ці тури є доповненням до основного гастрономічного туру, однак і цей вид туризму іноді виступає як основний.

Популярні фестивалі вина:

1. Фестиваль вина Fiera del Vino у Монтеф'ясконе (неподалік Риму, Лаціо).
2. Виставка вина Vinitaly у Вероні (Венето).
3. Фестиваль вин К'янти у Флоренції (Тоскана) та багато інших.

Таких фестивалів у Італії тисячі, туристам варто лише обрати місяць та регіон для подорожі, а також які вина хотіли б спробувати. Зокрема, у 2021 році відбулась 53 виставка вин у Вероні, яка зібрала близько 125 тисяч відвідувачів із 145 країн світу (найбільше з США, ФРН, Великобританії, Китаю та Канади). На виставці було представлено 4600 компаній, на 130 більше, ніж у минулому році. Важливим є те, що ця виставка популяризує італійського виробника та продукцію не лише у своїй країні [26].

Найвідоміші туроператори Італії, що створюють гастрономічні тури Італією та іншими країнами світу:

1. Mappamondo Tour.
2. Guinness Travel.
3. OTA Viaggi.
4. Isole in viaggio.
5. Alpitour.
6. Eden Viaggi.
7. Veratour.

Отже, гастрономічний туризм – це один із видів туризму, мета якого – пізнання способів приготування страв і напоїв, а також їх дегустації, пізнання кулінарних традицій територій, регіонів, країн тощо. Цей вид туризму спрямований на відвідуванні країни з певною національною кухнею, регіонів, відомі виробництвом певної продукції, ресторанів, що пропонують унікальну та оригінальну кухню; організацій з розвитку гастрономічного туризму; компаній, що виробляють кулінарну продукцію; гастрономічних фестивалів, ярмарків та інших подій . Ознаками гастрономічного туризму є: сталість, якість, зв'язок і співпраця.

Гастрономічний туризм в Україні ще тільки зароджується, але тенденція така ж, як і в інших частинах світу. Основою розвитку є гастрономічні події. Лідерами цієї діяльності є такі міста України: Львів, Закарпаття, Одеса, Київська область та саме місто Київ. Регіони України характеризуються унікальними етнічними, культурними та природними особливостями, які є унікальними та можуть привабити гастрономічних туристів з країни та з-за кордону. В Україні дуже багато національних страва та натуральних продуктів харчування. Але багато туристів, що приїжджають до нашої країни, не знають про потенціал нашої культури та історії, в тому числі в сфері гастрономії.

Італія – один із найпопулярніших туристичних напрямків. Для мандрівників, які віддають перевагу «смачним» поїздкам, організовані спеціальні маршрути. Гастрономічний тур до Італії – це знайомство з

унікальною кулінарною культурою країни. У кожному з регіонів представлено велику різноманітність інгредієнтів, продуктів та рецептів. Багато хто з них відомі у всьому світі. Міланське ризотто, піца, тірамісу, лазанья, паста карбонару – ці страви завжди на слуху. Кулінарна культура країни характеризується різноманітними насиченими смаками та показує гастрономічні особливості регіонів. Спільною в Україні та Італії є лише одна річ – італійці віддають більшу перевагу продуктам простим, корисним і натуральним.

РОЗДІЛ 3. ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СТВОРЕННЯ БАГАТОДЕННОГО ГАСТРОТУРУ «CIBOTUR»

Для подальшої популяризації та розширення гастрономічної привабливості таких країн, як Україна та Італія ми розробили багатоденний гастрономічний тур під назвою «CiboTur».

Мета гастрономічного туру: ознайомлення туристів з історією та культурою Італії та України, і також кухні цих країн.

Завдання маршруту:

- розробити та представити загальні відомості про маршрут;
- скласти список літератури за тематикою маршруту;
- розробити технологічну картку маршруту;
- розробити картки (паспорти) об'єктів, що включені до маршруту;
- надати методичні розробки за темою екскурсійного маршруту;
- розробити контрольний текст маршруту (на об'єктах);
- розробити калькуляцію собівартості маршруту.

Схема маршруту: Львів → смт. Верховина → м. Мукачево → м. Венеція → м. Верона → м. Парма.

Об'єкти показу: 1. м. Львів (Львівська копальня кави, Музей-аптека «під чорним орлом», Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львівварня»); 2. смт. Верховина (Музей «Штопора», Дегустаційний зал «Копальня Бриндзи», музей Гуцульщини); 3. м. Мукачево (Графська пивоварня, Винний підвал Ференца Ракоці II, Дегустаційний зал «Медовий дім»); 4. м. Венеція (прогулянка містом на гондолі, дегустація вина в «Suttowine Noventa», майстер-клас з приготування шоколаду у «VizioVirtu»); 5. м. Верона (Майстер-клас з приготування ризотто Amagone, Будинок Джульєтти та Будинок Ромео, Дегустація вина Valpolicella); 6. м. Парма (Музей шинки, музей пармезану, музей пасти).

Далі у таблиці 3.1. представимо загальні відомості маршруту, що розробляється.

Таблиця 3.1.

Загальні відомості маршруту «CiboTur»

1	Назва маршруту	«CiboTur»
2	Рік початку функціонування маршруту	2023
3	Тематика маршруту	гастрономічно-пізнавальний
4	Форма організації за категорією туристів	змішана
5	Вид туристичного маршруту	автобусний
6	Розмір групи (чол.)	від 40
7	Протяжність маршруту (км)	3529 км
8	Тривалість маршруту (днів)	7
9	Пункт початку маршруту	м. Львів
10	Пункт закінчення маршруту	м. Парма
11	Перелік географічних точок слідування за маршрутом	м. Львів, смт. Верховина, м. Мукачево, м. Венеція, м. Верона, м. Парма, м. Львів
12	Об'єкти показу на маршруті (назви об'єктів)	1. Львівська копальня кави 2. Музей-аптека «під чорним орлом» 3. Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львіварня» 4. Музей «Штопора» 5. Дегустаційний зал «Копальня Бриндзи» 6. Музей Гуцульщини 7. Графська пивоварня 8. Винний підвал Ференца Ракоці II 9. Дегустація вина в «Suttowine Noventa» 10. Підвал Ракоці, 11. Медовий дім 12. Майстер клас з приготування шоколаду у «VizioVirtu»: 13. Будинок Джульєтти та Будинок Ромео 14. Дегустація вина Valpolicella 15. Майстер-клас з приготування ризотто Amagone 16. Музей шинки 17. Музей пармезану, 18. Музей пасти
13	Розміщення	Готелі по маршруту
14	Харчування	Сніданок, обід та вечеря
15	Спосіб пересування	автобусний
16	Необхідний персонал	Гід (Екскурсовод) Інші супроводжуючі особи
17	Послуги страхування	надаються
18	Дата затвердження	Червень 2023 р.

Далі на малюнку 3.1. представимо *схему проїзду* за маршрутом «CiboTur».



Рис. 3.1. Схema маршруту «CiboTur»

Далі у таблиці 3.2. представлено Технологічну карту маршруту «CiboTur»

Таблиця 3.2.

Технологічна карта маршруту «CiboTur»

№ з/п	Пункти відправлення та призначення	Відстань, км	Спосіб долання (вид транспорту)	Час перебування в дорозі	Інформація по маршруту / Об'єкти показу у пункті призначення	Тривалість показу
1	м. Львів	-	-	-	1. Знайомство з групою 2. Ознайомча інформація про тур 3. Розповідь гіда про перший пункт призначення 4. Львівська копальня кави 5. Музей-аптека «під чорним орлом» 6. Обід 7. Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львіварня» 8. Вільний час 9. Вечеря 10. Зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення	30 хв 1 год 1 год 30хв 2 год 1 год 1 год 2 год
2	м. Львів – смт. Верховина	260 км	Туристичний автобус	4 год 30 хв	Розповідь гіда про наступний пункт призначення	-
3	сmt. Верховина	-	-	-	1. Заселення в готель «Зірка міжгір'я» 2. Сніданок 3. Відвідування музею Гуцульщини 4. Вільний час 5. Обід 6. екскурсія в дегустаційний зал «Копальня Бринзи» 7. «Музей Штопора» 8. Вечеря	30 хв 1 год 1год. 30хв 1 год 2 год 1год. 30хв 1год. 30хв 2 год

					9. Зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення	-
4	сmt. Верховина - м. Мукачево	262 км	Туристичний автобус	4 год. 40 хв	1. Розповідь гiда про наступний пункт призначення	-
5	м. Мукачево	-	-	-	1. Заселення в готель «Nicole» 2. Сніданок 3. Дегустаційний зал «Медовий дім» 4. Обід 5. Графська пивоварня 6. Вільний час 7. Винний підвал Ференца Ракоці II 8. Вечеря 9. Зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення	30хв 1 год 1 год.30хв 2 год 1 год.30хв 1 год 1 год.30хв 2 год -
6	м. Мукачево – м. Венеція	1072 км	Туристичний автобус	11 год 00 хв	1. Розповідь гiда про наступний пункт призначення 2. Перетин кордону	-
7	м. Венеція	-	-	-	1. Сніданок 2. Майстер-клас з приготування шоколаду 3. Дегустація вина 4. Обід 5. Прогулянка на гондолі 6. Вільний час 7. Вечеря 8. Зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення	1год.30хв 1год.30хв 1год.30хв 2 год 1год.30хв 1год. 2 год -
6	м. Венеція – м. Верона	125 км	Туристичний автобус	1 год 30 хв.	1. Розповідь гiда про наступний пункт призначення	-

7	м. Верона	-	-	-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заселення в готель «Theatrum Rooms and Suite» 2. Сніданок 3. Дегустація вина 4. Будинок Джульєтти та будинок Ромео 5. Обід 6. Вільний час 7. Майстер-клас з приготування ризотто 7. Вільний час 8. Вечеря 9. Зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення 	<p>30хв. 1 год. 1 год. 30 хв. 1 год. 30 хв 2 год 1 год. 30 хв 1 год. 30 хв 1 год. 2 год. -</p>
8	м. Верона – м. Парма	250 км	Туристичний автобус	2 год. 30 хв.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розповідь гіда про наступний пункт призначення 	-
9	м. Парма	-	-	-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заселення в готель 2. Сніданок 3. Музей шинки 4. Музей пармезану 5. Обід 6. Вільний час 7. Музей пасти 8. Вечеря 9. Зустріч в автобусі, відправлення додому 	<p>30хв. 1 год. 1 год. 30 хв 1 год. 30 хв 2 год 2 год. 00 хв 1 год. 30 хв 2 год -</p>
10	м. Парма – м. Львів	1560 км	Туристичний автобус	16 год 00 хв	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підведення підсумків туру 2. Прощання з групою 	-

Далі представимо відомості про загальний бюджет часу маршруту «CiboTur»:

День 1:

09:00 – Знайомство з групою, ознайомча інформація про тур розповідь гідів про перший пункт призначення

09:30 – 10:30 – відвідування «Львівської копальні кави»

11:00 – 12:30 – Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львівварня»

12:30 – 14:30 – обід

15:00 – 16:00 – екскурсія в музейно-культурний комплекс пивної історії «Львівварня»

16:00 – 17:00 – вільний час

17:00 – 19:00 – вечеря

19:00 – зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення

22:30 – прибуття до смт. Верховина, заселення в готель «Зірка міжгір'я»

День 2:

09:00 – 10:00 – сніданок в кав'ярні «Project 3»

10:00 – 11:30 – відвідування музею Гуцульщини

11:30 – 12:30 – вільний час

12:30 – 14:30 – обід в ресторані «Карпатський водограй»,

15:00 – 16:30 – екскурсія в дегустаційний зал «Копальня Бринзи»

17:00 – 18:30 – відвідування «Музей Штопора»

18:30 – 20:00 – вечеря в ресторані «Повниця»

20:00 – зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення

День 3:

00:40 – прибуття до м. Мукачево, заселення в готель «Nicole»

09:00 – 10:00 – сніданок в кав'ярні «Bondarenko»

10:00 – 11:30 – відвідування дегустаційного залу «Медовий дім»

12:00 – 14:00 – обід в ресторані «Закарпатський Креденс»

14:00 – 15:30 – відвідування дегустаційного залу «Графська броварня»

15:30 – 16:30 – вільний час

16:30 – 18:00 – відвідування підвалу «Ракоці»

18:00 – 20:00 – вечеря в ресторані «Козачок»

20:00 – зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення

День 4:

08:00 – 09:30 – сніданок в кав'ярні «Caffe Del Doge»

09:30 – 11:30 – майстер-клас з приготування шоколаду

11:30 – 13:00 – дегустація вина

13:00 – 15:00 – обід в ресторані «Pizzeria Trattoria all'Anfora»

15:00 – 17:00 – прогулянка містом на гондолі

17:00 – 19:00 – вільний час

19:00 – 21:00 – вечеря в ресторані «Trattoria Dona Onesta»

21:00 – зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення

22:30 – час прибуття до м. Верона, заселення в готель «Corte San Mattia»

День 5:

09:00 – 10:00 – сніданок в кав'ярні «Corte San Mattia»

10:00 – 11:30 – дегустація вина

11:30 – 13:00 – будинок Джульєтти та Ромео

13:00 – 15:00 – обід в ресторані «Corte San Mattia»

15:00 – 16:30 – вільний час

16:30 – 18:00 – майстер-клас з приготування ризотто

18:00 – 19:00 – вільний час

18:00 – 20:00 – вечеря в ресторані «L'Evangelista Ristorante & Enoteca»

20:00 – зустріч в автобусі, відправлення до наступного міста призначення

21:30 – час прибуття до м. Парма, заселення в готель «Starhotels Du Parc»

День 6:

09:00 – 10:00 – сніданок в кав'ярні «Le Petit Café»

10:00 – 11:30 – екскурсія до музею пармської шинки

11:30 – 13:00 – екскурсія у музей пармезану

13:00 – 15:00 – обід в піцерії «Cittadella»

15:00 – 17:30 – вільний час

17:30 – 19:00 – екскурсія в музей пасти

19:00 – 21:00 – вечеря в ресторані «Dai C'Andema»

21:00 – зустріч в автобусі, відправлення до початкового міста призначення

День 7:

12:00 – прибуття в м. Львів

Далі у таблиці 3.3. представлено Методичну розробку за темою маршруту

Методична розробка за темою маршруту

№ з/п	Ділянка маршруту	Об'єкт показу	Організаційні відомості про об'єкт	Методичні вказівки
1	2	3	4	5
1	м. Львів	Львівська копальня кави	<p><u>Графік роботи:</u> з 8:00 до 23:00.</p> <p><u>Контакти:</u> +38 (067) 670 61 06</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> стандарт - 150 грн/чол.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії; - за необхідністю поділ групи на дві підгрупи; - початок показу музейної експозиції та інших об'єктів; - вільний час на фотографування музейного комплексу, та відвідування санітарних кімнат.
2	м. Львів	Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львіварня», вулиця Клепарівська, 18, Львів, Львівська область, Україна, 79000	<p><u>Графік роботи:</u> з 11:00 до 19:00, вівторок та середа - вихідний</p> <p><u>Контакти:</u> 38 (032) 294 80 65 +38 (067) 414 23 44</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> стандарт – 108 грн/чол.; студентський – 90 грн/чол.; дитячий- 81 грн/чол.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії; - за необхідністю поділ групи на дві підгрупи; - початок показу музейної експозиції та інших об'єктів; - завдяки інтерактивним експонатам музею кожен його відвідувач може відчути себе справжнім пивоваром, «доторкнутися» до історії пива та «зазирнути» в процес пивоваріння.

3	м. Львів	Музей-аптека «під чорним орлом», вул. Ставропігійська,	<p><u>Графік роботи:</u> з 09:00 до 17:00.</p> <p><u>Контакти:</u> +380 322 355 656</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> дорослий вхідний квиток коштує 30 гривень, студентський – 20 гривень, а дитячий – 10 гривень</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії; - за необхідністю поділ групи на дві підгрупи; - початок показу музейної експозиції та інших об'єктів
4	м. Львів	Заклади харчування	<p>1. Обід: варенична «Балувана Галя», пл. Яворського, 1</p> <p><u>Контакти:</u> +380 98 622 4466</p> <p>2. Вечеря: ресторан «Сім поросят», вул. Степана Бандери, 9</p> <p><u>Контакти:</u> +380 96 117 7555</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обідня перерва у закладах харчування міста Львів за попередньою домовленістю (комплексний обід), або самостійне харчування. - вечірня перерва у закладах харчування міста Львів за попередньою домовленістю
5	смт. Верховина	Музей «Штопора», Ринковий провулок, Верховина, Івано-Франківська область	<p><u>Графік роботи:</u> з 13:00 до 19:00,</p> <p><u>Контакти:</u> +380 98 260 4215</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> для дорослих (до 25 осіб) - 120 грн/чол. для учнів та студентів (до 25 осіб) - 80 грн/чол.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії; - за необхідністю поділ групи на дві підгрупи; - початок показу музейної експозиції; - вільний час на фотографування музейного комплексу, та відвідування санітарних кімнат.

6	сmt. Верховина	Дегустаційний зал «Копальня Бриндзи», Верховина, Жаб'євський потік, 51	<p><u>Графік роботи:</u> з 08:00 до 20:00, вихідні дні – понеділок</p> <p><u>Контакти:</u> +38 (034) 224-40-38</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> вартість дегустації з особи 25 грн (ціна залежить від кількості різновидів продукції); вартість екскурсії - 150 грн з особи</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами безпеки; - початок показу виробництва; - відвідування сувенірної крамниці; - дегустація продукції; - вільний час на фотографування виробничих потужностей.
7	сmt. Верховина	Музей Гуцульщини, Верховина, Івано-Франківська область	<p><u>Графік роботи:</u> з 09:00 до 17:00</p> <p><u>Контакти:</u> + 380 97 668 2051</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 80 грн/чол.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
8	сmt. Верховина	Розміщення	<p>Готель «Зірка міжгір'я» Жаб'євський потік 72, Верховина, Івано-Франківська область</p> <p><u>Графік роботи:</u> Реєстрація заїзду – з 14:00 Реєстрація виїзду – до 12:00</p> <p><u>Контакти:</u> +380 67 410 3308– рецепція</p> <p><u>Ціна :</u> 1440 грн/чол</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією закладу та правилами поведінки; - вільний час до ранку.

9	сmt. Верховина	Заклади харчування	<p>1. Сніданок: кав'ярня «Прoject 3», селище Верховина сувенірний ринок «Торговище» <u>Контакти:</u> +38 (073) 304 02 00</p> <p>2. Обід: ресторан «Карпатський водограй», вул. Поповича, 40 <u>Контакти:</u> +38 (097) 479-64-59</p> <p>3. Вечеря: ресторан «Повниця», вул. Витвицького, 5 а <u>Контакти:</u> +38 (067) 924-00-11</p>	- ранкова, обідня та вечірня перерва у закладах харчування сmt. Верховина за попередньою домовленістю
9	м. Мукачево	Графська броварня, вул. Ерделі 36 а,	<p><u>Графік роботи:</u> з 9:00 до 19:00(пн-пт) з 10:00 до 17:00 (нд) субота – вихідний</p> <p><u>Контакти:</u> +380 95 507 5666</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 140 грн/чол</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
10	м. Мукачево	Медовий дім, вул. Стара 50	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 18:00</p> <p><u>Контакти:</u> +380 99 299 7731</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 160 грн/чол</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування

11	м. Мукачево	Підвал Ракоці, вул. Графа фон Шенборна	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 19:00</p> <p><u>Контакти:</u> +380 66 175 3888</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 200 грн/чол.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
12	м. Мукачево	Розміщення	<p>Готель «Nicole» вулиця Фединця, 35</p> <p><u>Графік роботи:</u> Реєстрація заїзду – з 14:00 Реєстрація виїзду – до 12:00</p> <p><u>Контакти:</u> +380 99 455 5422 – рецепція</p> <p><u>Ціна :</u> 1800 грн/чол</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією закладу та правилами поведінки; - вільний час до ранку.
13	м. Мукачево	Заклади харчування	<p>1. Сніданок: кав'ярня «Bondarenko», вул. Недецеї, 39. <u>Контакти:</u> +380 95 755 9898</p> <p>2. Обід: ресторан «Закарпатський Креденс», Траса 06, Київ –Чоп <u>Контакти:</u> +380 99 660 2077</p> <p>3. Вечеря: ресторан «Козачок», вул. Духновича 106. <u>Контакти:</u> +38 (050) 022 0500</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ранкова, обідня та вечірня перерва у закладах харчування міста Мукачево за попередньою домовленістю

14	м. Венеція	Дегустація вина в «Suttowine Noventa», місто зустрічі міст Ріальто, Sestiere San Polo, 30125	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 20:00</p> <p><u>Контакти:</u> +39 (041) 270 8311</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 50 € (2000 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
15	м. Венеція	Прогулянка на гондолі зустрічі міст Ріальто, Sestiere San Polo, 30125	<p><u>Графік роботи:</u> з 08:00 до 20:00</p> <p><u>Контакти:</u> + 39 (041) 2743928</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 80 € (3200 грн)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії; - за необхідністю поділ групи на чотири групи; - вільний час на фотографування музейного комплексу, та відвідування санітарних кімнат.
16	м. Венеція	Майстер-клас з приготування шоколаду у «Vizio Virtù», Calle del Forner	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 19:00</p> <p><u>Контакти:</u> +39 (041) 275 0149</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 25 € (1000 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
17	м. Венеція	Заклади харчування	<p>1. Сніданок: кав'ярня «Caffe Del Doge», Calle dei Cinque 609 San Polo</p> <p><u>Контакти:</u> + 39 (041) 522 7787</p> <p>2. Обід: ресторан «Pizzeria Trattoria all'Anfora», вулиця Calle Larga dei Bari,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ранкова, обідня та вечірня перерва у закладах харчування міста Венеція за попередньою домовленістю

			<p>1223, <u>Контакти:</u> +39 (041) 524 0325 3.Вечеря: ресторан «Trattoria Dona Onesta», вулиця Sestiere Dorsoduro, 3922 <u>Контакти:</u> +39 (327) 348 0726</p>	
18	м. Верона	<p>Будинок Джульєтти Via Cappello, 23 та Будинок Ромео Via Arche Scaligere, 8,</p>	<p><u>Графік роботи:</u> з 09:00 до 17:00 вихідні дні – понеділок <u>Контакти:</u> +39 (045) 803 4303 +39 (045) 570 8135 <u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 20 € (800 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
19	м. Верона	<p>Дегустація вина Valpolicella, вул. Santa Giuliana, 2/а,</p>	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 20:00 <u>Контакти:</u> +38 (0342) 75-08-71 +38 (0342) 75-08-81 <u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 25 € (1000 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
20	м. Верона	<p>Майстер-клас з приготування ризотто Amarone, Via Teatro</p>	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 20:00 <u>Контакти:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки;

		Ristori, 7	+39 (0342) 75-08-71 +39 (0342) 75-08-81 <u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 55 € (2200 грн/чол)	- дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
	м. Верона	Розміщення	Готель «Corte San Mattia» вул. Santa Giuliana, 2/a, <u>Графік роботи:</u> Реєстрація заїзду – з 15:00 Реєстрація виїзду – до 10:30 <u>Контакти:</u> +39 (392) 398 8514– рецепція <u>Ціна :</u> 4200 грн/чол	- ознайомлення відвідувачів з організацією закладу та правилами поведінки; - вільний час до ранку.
21	м. Верона	Заклади харчування	1. Сніданок: в готелі «Corte San Mattia» вул. Santa Giuliana, 2/a, <u>Контакти:</u> +39 (392) 398 8514 2. Обід: ресторан «Corte San Mattia», Via Santa Giuliana 2 <u>Контакти:</u> +39 (392) 398 8514 3. Вечеря: ресторан «L'Evangelista Ristorante & Enoteca», Via Dietro Listone, 19/D <u>Контакти:</u> + 39 (045) 832 1011	- ранкова, обідня та вечірня перерва у закладах харчування міста Верона за попередньою домовленістю

22	м. Парма	Музей пармезану, Corte Castellazzi, Via Volta, 5	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 13:00 з 14:00 до 18:00 вихідні дні – понеділок, вівторок, середа, четвер</p> <p><u>Контакти:</u> +39 (052) 450 7205 +38 (0342) 75-08-81</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 5 € (200 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
23	м. Парма	Музей пасти, Str. Giarola, 11	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 18:00 вихідні дні – понеділок, вівторок, середа, четвер</p> <p><u>Контакти:</u> +39 (052) 180 3017</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 10 € (400 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування
24	м. Парма	Музей пармської шинки, Via Fabio Vocchialini, 7	<p><u>Графік роботи:</u> з 10:00 до 18:00 вихідні дні – понеділок, вівторок, середа, четвер</p> <p><u>Контакти:</u> +39 (052) 180 3017</p> <p><u>Вхідний квиток та екскурсійне обслуговування:</u> 8 € (320 грн/чол)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознайомлення відвідувачів з організацією екскурсії та правилами поведінки; - дегустація продукції; - відвідування сувенірної крамниці; - початок показу виробництва - вільний час на фотографування.

25	м. Парма	Розміщення	<p>Готель «Starhotels Du Parc» вул. Viale Piacenza 12/с</p> <p><u>Графік роботи:</u> Реєстрація заїзду – з 14:00 Реєстрація виїзду – до 12:00</p> <p><u>Контакти:</u> +39 (052) 129 2929– рецепція</p> <p><u>Ціна :</u> 4200 грн/чол</p>	<p>- ознайомлення відвідувачів з організацією закладу та правилами поведінки; - вільний час до ранку.</p>
26	м. Парма	Заклади харчування	<p>1. Сніданок: кав'ярня «Le Petit Café», Piazzale Marsala, 11/A, <u>Контакти:</u> + 39 (0521) 934421</p> <p>2. Обід: піцерія «Cittadella», вулиця Calle Larga dei Bari, 1223, <u>Контакти:</u> +39 (0521) 181 0422</p> <p>3.Вечеря: ресторан «Dai C'Andema», Via Giuseppe Zanardelli 1 <u>Контакти:</u> +39 (391) 489 4128</p>	<p>- ранкова, обідня та вечірня перерва у закладах харчування міста Парма за попередньою домовленістю</p>

На маршруті «CiboTur» пропонуються послуги обов'язкового страхування туристів.

Згідно статті 16 «*Страхування туристів при здійсненні туристичних поїздок*» розділу III «*Безпека туризму*» Закону України «*Про туризм*» (№325/95-ВР від 15.09.1995 р.) всі туристи повинні бути застраховані.

Страхування туристів (медичне та від нещасного випадку) є обов'язковим і забезпечується суб'єктами туристичної діяльності на основі угод із страховиками. Договором страхування повинні передбачатися надання медичної допомоги туристам і відшкодування їх витрат при настанні страхового випадку безпосередньо в місці тимчасового перебування. Інформація про умови обов'язкового страхування має бути доведена до відома туриста до укладення договору на туристичне обслуговування. Обов'язкове (медичне та від нещасного випадку) страхування здійснюється один раз на весь період туристичної подорожі. Компенсація шкоди, заподіяної життю чи здоров'ю туриста або його майну, проводиться у встановленому порядку.

Страхування подорожуючих Україною. Застрахованими за даним видом можуть бути як громадяни України, так і іноземні громадяни. Договір може укладатися, як щодо однієї особи, так і групи осіб.

Строк дії Договору страхування – від 1 дня, залежно від тривалості поїздки. Страховий захист за Договором діє 24 години на добу.

Розмір страхової суми визначається під час укладання Договору страхування та може складати від 1 тис. до 10 тис. грн. Розмір страхового платежу залежить від розміру страхової суми; строку дії Договору; віку Застрахованого; кількості Застрахованих за одним Договором страхування. Територія дії Договору страхування – Україна.

Страхування від нещасного випадку осіб, що подорожують Україною – забезпечує страховий захист на випадок смерті або розладу здоров'я внаслідок нещасного випадку, або встановлення інвалідності I, II, III гр. у результаті нещасного випадку.

Далі наведемо *план контрольного тексту маршруту «CiboTur».*

План контрольного тексту маршруту

1. Львівська копальня кави
 - 1.1. Історія кави
 - 1.2. Історія видатного кавомана світу — Юрія Кульчицького
 - 1.3. Історія про створення музею
2. Музей-аптека «під чорним орлом»:
 - 2.1. Історія найцінніших документів фармації
 - 2.2 Коротка історія про унікальне аптекарське обладнання різних епох
 - 2.3. Історія про створення музею
3. Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львіварня»:
 - 3.1. Історія про створення та функціонування фабрики
 - 3.2. Дегустація пива
4. Музей «Штопора»:
 - 4.1. Історія виникнення вина та види штопорів
 - 4.2. Дегустація молодого вина
5. Дегустаційний зал «Копальня Бриндзи»,
 - 5.1. Історія верховинської бринзи
 - 5.2. Дегустація
6. Музей Гуцульщина
 - 6.1. Історія Гуцульщини
 - 6.2. Огляд експозицій
 - 6.3. Історія про створення музею
7. Графська пивоварня:
 - 7.1. Історія пива «Графське»
 - 7.2. Огляд експозицій
 - 7.3. Історія про створення пивоварні
8. Медовий дім:
 - 8.1. Історія про створення та функціонування дому
 - 8.2. Огляд експозицій
 - 8.3. Дегустація меду
9. Підвал Ракоці:

- 9.1. Історія вина
- 9.2. Огляд експозицій
- 9.3. Дегустація
- 10. Дегустація вина в «Suttowine Noventa»:
 - 10.1. Історія вина
 - 10.2. Огляд експозицій
 - 10.3. Дегустація
- 11. Прогулянка на гондолі
 - 11.1. Експерсія міста
 - 11.2. Огляд будинків і пам'яток
- 12. Майстер клас з приготування шоколаду у «VizioVirtu»:
 - 12.1. Історія вина
 - 12.2. Огляд експозицій
 - 12.3. Дегустація
- 13. Будинок Джульєтти та Будинок Ромео:
 - 13.1. Історія будинку Джульєтти
 - 13.2. Історія будинку Ромео
- 14. Дегустація вина Valpolicella:
 - 14.1. Історія вина
 - 14.2. Огляд експозицій
 - 14.3. Дегустація
- 15. Майстер-клас з приготування ризотто Amarone
 - 15.1. Історія ризотто
 - 15.2. Майстер-клас
 - 15.3. Дегустація
- 16. Музей пармезану:
 - 16.1. Історія сиру
 - 16.2. Огляд експозицій
 - 16.3. Дегустація
- 17. Музей пармської шинки:
 - 17.1. Історія шинки

17.2. Огляд експозицій

17.3. Дегустація

18. Музей пасти:

18.1. Історія пасти

18.2. Огляд експозицій

18.3. Дегустація

І на останньому етапі розробки маршруту «CiboTur» наведемо калькуляцію собівартості маршруту:

1. Транспортні витрати:

1.1. Автобус від 40 місць – 25 грн/км * 3529 км = 88225 грн.

2. Вхідні квитки та екскурсійне обслуговування на об'єктах:

2.1. Львівська копальня кави: стандарт – 20 грн.

2.2. Музейно-культурний комплекс пивної історії «Львіварня»: стандарт – 110 грн/чол.

2.3. Музей-аптека «Під чорним орлом»: вхідний квиток коштує 30 грн/чол.

2.4. Музей «Штопора»: для дорослих – 120 грн/чол.

2.5. Дегустаційний зал «Копальня Бриндзи»: вартість дегустації з особи 25 грн (ціна залежить від кількості різновидів продукції); вартість екскурсії – 150 грн з особи

2.6. Музей Гуцульщини: вартість квитка – 80 грн/чол..

2.7. Графська пивоварня: вартість квитка – 140 грн/чол.

2.8. Медовий дім: вартість квитка – 160 грн/чол.

2.9. Підвал Ракоці: вартість квитка – 200 грн/чол.

2.10. Дегустація вина у «Suttowine Noventa»: вартість квитка – 50 € (2000 грн/чол.)

2.11. Прогулянка на гондолі: вартість квитка – 80 € (3200 грн.)

2.12. Майстер клас з приготування шоколаду у «VizioVirtu»: вартість квитка – 25 € (1000 грн/чол.)

2.13. Будинок Джульєтти та Будинок Ромео: вартість квитка до двох будинків разом – 20 € (800 грн/чол.)

2.14. Дегустація вина Valpolicella: вартість квитка – 25 € (1000 грн/чол.)

2.15. Майстер-клас з приготування ризотто Amagone: вартість квитка – 55 € (2200 грн/чол.)

2.16. Музей пармезану: вартість квитка – 5 € (200 грн/чол.)

2.17. Музей пармської шинки: вартість квитка – 8 € (320 грн/чол.)

2.18. Музей пасти: вартість квитка – 10 € (400 грн/чол.)

3. Супровід по маршруту гідом-екскурсоводом:

3.1 Група – 1000 грн/день * 7 днів = 7000 грн.

4. Послуги харчування:

4.1. Обід (варенична «Балувана Галя»,) – 350 грн/чол.

4.2. Вечеря (ресторан «Сім поросят») – 500 грн/чол.

4.3. Сніданок (кав'ярня «Project 3») – 200 грн/чол.

4.4. Обід (ресторан «Карпатський водограй») – 250 грн/чол.

4.5. Вечеря (ресторан «Повниця») – 500 грн/чол.

4.6. Сніданок (кав'ярня «Bondarenko») – 200 грн/чол.

4.7. Обід (ресторан «Закарпатський Креденс») – 300 грн/чол.

4.8. Вечеря (ресторан «Козачок») – 500 грн/чол.

4.9. Сніданок (кав'ярня «Caffe Del Doge») – 200 грн/чол.

4.10. Обід (ресторан «Pizzeria Trattoria all'Anfora») – 2000 грн/чол.

4.11. Обід (ресторан «Trattoria Dona Onesta») – 2400 грн/чол.

4.12. Сніданок (готель «Corte San Mattia») – 200 грн/чол.

4.13. Обід (ресторан «Starhotels Du Parc») – 1600 грн/чол

4.14. Вечеря (ресторан «L'Evangelista Ristorante & Enoteca») –
1700 грн/чол

4.15. Сніданок (кав'ярня «Le Petit Café») – 200 грн/чол

4.16. Обід (піцерія «Cittadella») – 600 грн/чол

4.17. Вечеря (ресторан «Dai C'Andema») – 1000 грн/чол

5. Послуги страхування:

5.1. Група до 46 чол. – 145 грн/чол.

6. Послуги розміщення:

6.1. смт. Верховина, готель «Зірка міжгір'я» – 1440 грн/чол

6.2. м. Мукачево, готель «Nicole» – 1800 грн/чол

6.3. м. Верона, готель «Corte San Mattia» – 4200 грн/чол

6.4. м. Парма, Готель «Starhotels Du Parc» – 4200 грн/чол

Загальна собівартість (на групу від 40 осіб)*:

Група від 40 осіб – 39 000 грн/чол. (або 950 €)

* Примітки: всі ціни вказані станом на червень місяць 2023 року. Ціни можуть змінюватися протягом місяця, тому розрахунок собівартості кожної подорожі рекомендується здійснювати не раніше ніж за один тиждень!

ВИСНОВКИ

1. В ході дослідження першого питання нашої роботи було досліджено теоретичні аспекти та особливості організації гастрономічного туризму в Україні та Італії. Було зроблено такі висновки, що гастрономічний туризм – це досить давнє явище, що досі розвивається. На сьогоднішній день існує багато визначень гастротуризму, і багато вчених і науковців присвячують йому свої дослідження та роботи. Гастрономічний туризм є одним з найпоширеніших видів туризму, оскільки абсолютно кожна країна і регіон мають всі ресурси і можливості для його розвитку.

Для свого розвитку гастрономічний туризм в Україні має всі можливості. Поступово він набирає популярності завдяки розвитку та створенню фестивалів їжі та турів, які приваблюють не лише жителів України, а й іноземних туристів. Основними факторами, що впливають на привабливість українського регіону чи місцевості, є оригінальність місцевих страв, напоїв і продуктів порівняно з кухнями інших регіонів, їх варіативність і дотримання традиційних рецептів, сформованість туристичної пропозиції та її популяризація.

Зараз Італія є світовим лідером у гастрономічному та винному туризмі. Італійська кухня різноманітна та смачна, а рецепти страв часто передаються із покоління у покоління. Кожен регіон Італії пропонує свої традиційні страви та делікатеси. Багато з них відомі у всьому світі. Міланське ризотто, піца, тірамісу, лазанья, паста карбонару - ці страви завжди на слуху. Кулінарна культура Італії характеризується насиченістю смаків та демонструє гастрономічні особливості різних регіонів.

2. На наступному етапі нашого бакалаврського дослідження було розглянуто та проаналізовано економічно-правовий аналіз українського та італійського ринків гастротуризму. Було визначено наступне: гастрономічний туризм – це вид туризму, метою якого є пізнання способів приготування страв і напоїв та їх дегустації, а також кулінарних традицій територій, регіонів, країн тощо. Цей вид туризму спрямований на відвідуванні країни з певною національною кухнею, регіонів, відомі виробництвом певної продукції,

ресторанів, що пропонують унікальну та оригінальну кухню; організацій з розвитку гастрономічного туризму; компаній, що виробляють кулінарну продукцію; гастрономічних фестивалів, ярмарків та інших подій. Ознаками гастрономічного туризму є: сталість, якість, зв'язок і співпраця.

Гастрономічний туризм в Україні ще тільки зароджується, але тенденція така ж, як і в інших частинах світу. Основою розвитку є гастрономічні події. Лідерами цієї діяльності є такі міста України: Львів, Закарпаття, Одеса, Київська область та саме місто Київ. Регіони України характеризуються унікальними етнічними, культурними та природними особливостями, які є унікальними та можуть привабити гастрономічних туристів з країни та з-за кордону. Україна багата національними стравами та натуральними продуктами харчування. Але більшість туристів, які відвідують нашу країну, не знають про потенціал нашої культури та історії, в тому числі в сфері гастрономії.

В Італії саме кухня це головна національна пам'ятка. Тисячі унікальних, неповторних страв роблять цю країну привабливою для гурманів з усього світу. Гастрономічні традиції різних регіонів тут настільки різноманітні, що пробувати нове в Італії можна нескінченно. Найпопулярнішими регіонами для здійснення гастрономічного туризму є такі міста, як Тоскана, Рим, Неаполь, Флоренція, Альба, Мілан і звичайно острів Сицилія. Саме до них стікається більшість внутрішніх та іноземних гастро туристів у пошуках нових вражень та альтернативного досвіду відпочинку.

3. На останньому етапі нашого дослідження було розроблено семиденний екскурсійний маршрут «CiboTur». Ми вважаємо, що розробка цього маршруту допоможе досягти наступної мети: ознайомлення туристів з кухнею двох країн, а саме України та Італії; а також розвивати гастрономічний туризм далі, тому що цей вид туризму це щось нове, але досить прибуткове і цікаве.

4. Під час досліджень та написання кваліфікаційної роботи, була досягнута поставлена мета та вирішені всі завдання

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Київ : Аванпоет, 2019. 340с.
2. Бейдик О. О. Словник-довідник туристських термінів. Київ : Палітра, 2018. 124 с.
3. Боусфільд Д. Італія : путівник. Київ : АСТ, 2018. 575 с.
4. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв. 2017. Вип. 31. С. 112-118.
5. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Навч. посіб. Київ : «Центр учбової літератури», 2018. 178 с.
6. Гастрономічні фестивалі українців. URL: <http://.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2374> (дата звернення: 29.04.2023).
7. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення: 29.04.2023).
8. Економічна правда URL: <https://www.epravda.com.ua/>
9. Закон України «Про туризм» від 05.09.95 р. *Відомості Верховної Ради*. 1995. №31 (зі змінами, внесеними законом №2608-VI (2608-1) від 19.10.2010 р.).
10. Їжа під охороною ЮНЕСКО: які страви потрапили до списку Всесвітньої спадщини. URL: <https://www.uk.etcetera.media/> (дата звернення: 20.04.2023).
11. Календарний план гастрономічних фестивалів України. URL: <https://www.agvt.nuft.edu.ua/> (дата звернення: 20.04.2023).
12. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні: навч. посібник. Чернівці: Книги-XXI, 2014. 254 с.
13. Комарніцький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку. *Географія та туризм*. 2017. Вип.14. С. 101-106.

14. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Електронне фахове видання «Ефективна економіка». 2018. Вип. 12.
15. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (дата звернення: 12.01.2023).
16. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. 2015. № 10, Ч. 4. С. 29-31.
17. Мартиненко В. П. «Гастрономічний туризм та його організаційно-правові засади». Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку туризму»: Збірник тез доповідей. Миколаїв: ВП «МФ КНУКІМ», 2019. С. 40-45.
18. Омельницька В. О. Сучасний стан ринку послуг гастрономічного туризму України. *Економічні студії*. 2018. №2. С. 121-126.
19. Расулова А .М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. 2019. № 5. С. 78-83.
20. Стельмах О. А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в етнотуризмі. Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. С. 160-161.
21. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2018. 334 с.
22. Banca d'Italia. Il peso del turismo in Italia, le caratteristiche della domanda e la capacità ricettiva. URL: https://www.bancaditalia.it/pubblicazioni/collana-seminari-convegni/20180023/Petrella_11dic.pdf24 (дата звернення: 10.01.2023).
23. Censis/ Rapporto sulla situazione sociale del Paese/2021. URL: <https://www.censis.it/rapporto-annuale/55%C2%B0-rapporto-sulla-situazione-sociale-del-paese2021-0> (дата звернення: 10.01.2023)
24. Global Report on Food Tourism. *World Tourism Organization (UNWTO)*, Madrid, Spain. 2016. 163 p.

25. Tourism statistics – annual results for the accommodation sector URL: <https://www.sipotra.it/wp-content/uploads/2020/11/Tourism-statistics-annual-results-for-the-accommodation-sector.pdf> (дата звернення: 10.01.2023).

26. The Local it «Truffle tourism» worth 63 million euros in Italy. URL: <https://www.thelocal.it/20181123/truffle-tourism-worth-63-million-euros-in-italy> (дата звернення: 20.12.2022)

27. Trend e tendenze. Rapporto sul turismo enogastronomico italiano. URL: https://www.researchgate.net/publication/342438257_RAPPORTO_SUL_TURISMO_ENOGASTRONOMICO_ITALIANO_2020_TREND_E_TENDENZE (дата звернення: 20.12.2022).

28. Wine travel awards. Ukrainian Bessarabia's Wine and Taste Route. URL: <https://winetravelawards.com/nominee/ukrainian-bessarabia-s-wine-and-taste-route/> (дата звернення: 20.12.2022).

29. Zruchno travel. Сир, вино і дедуни: найсмачніші гастрономічні фестивалі осені. URL: <https://zruchno.travel/News/New/4498?lang=ua22> (дата звернення: 20.12.2022).

ДОДАТКИ

Додаток 1

1. Світлина, на якій зображено спільну еногастрономічний маршрут, що має назву «Дорога вина і смаку Української Бессарабії»



2. Світлина, на якій зображено фестиваль «Дерун Fest-2019»



3. Світлина, що зображує фестиваль галушок (м. Полтава)



**4. Світлина, на якій зображено гастрофест «Слобожанські смаки»
(м. Суми)**



УВАГА! КОНКУРС!
голосуй за страви -
отримай вечерю
в ресторані!

5. Світлина, на якій зображено фестиваль кавуна (м. Херсон)

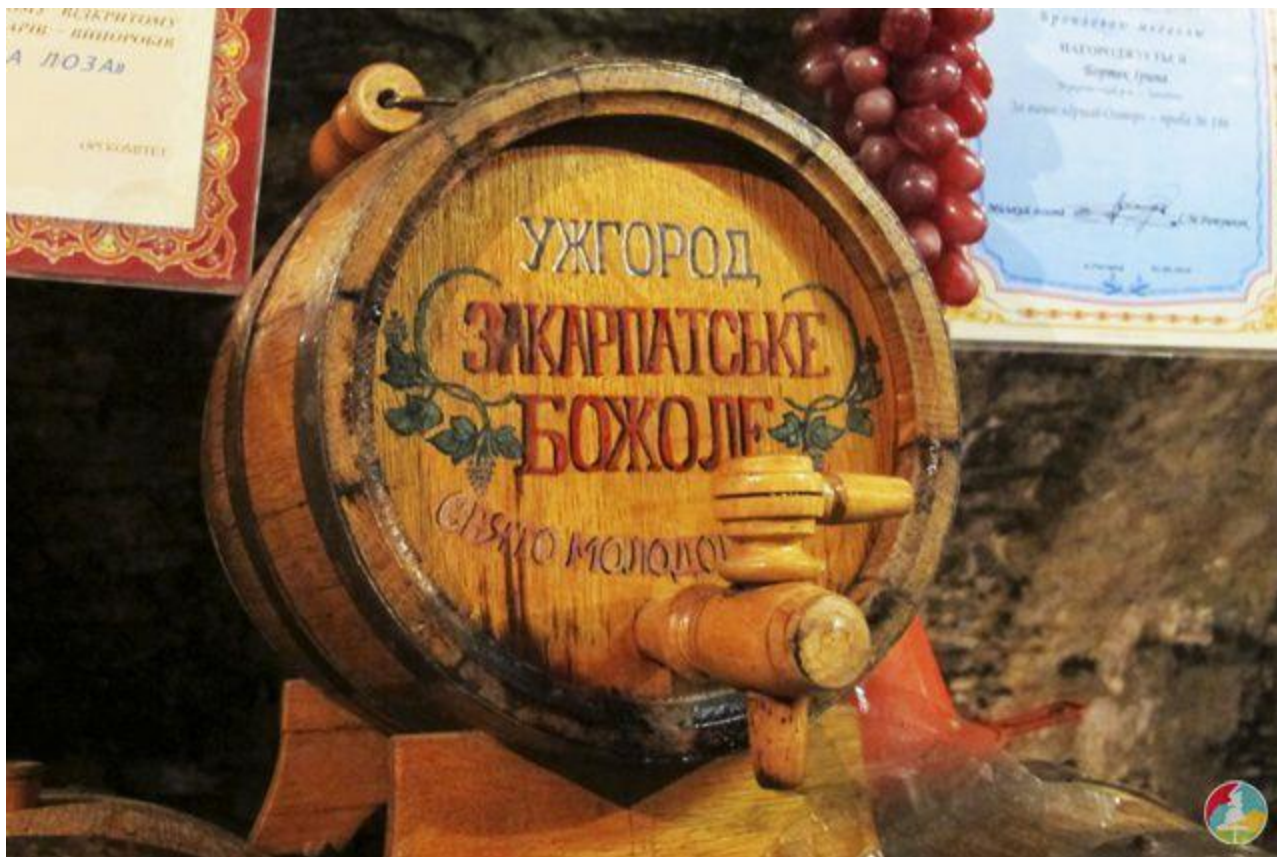
6. Фестиваль «Берлибаський бануш»



7. Свято шоколаду (м. Львів)



8. Закарпатське Божоле (м. Ужгород)



9. Фестиваль «Гуцульська бриндзя»



10. Гастрономічна карта України



11. Світлина, на якій зображено гастрономічну карту Італії







12. Діючі винні підвали та дегустаційні зали Закарпаття


ЗАКАРПАТТЯ

ВИННІ ПІДВАЛИ


#ПОДОРОЖУЙЗАКАРПАТТЯМ

поторожуй










Автор:
Віктор Стинич



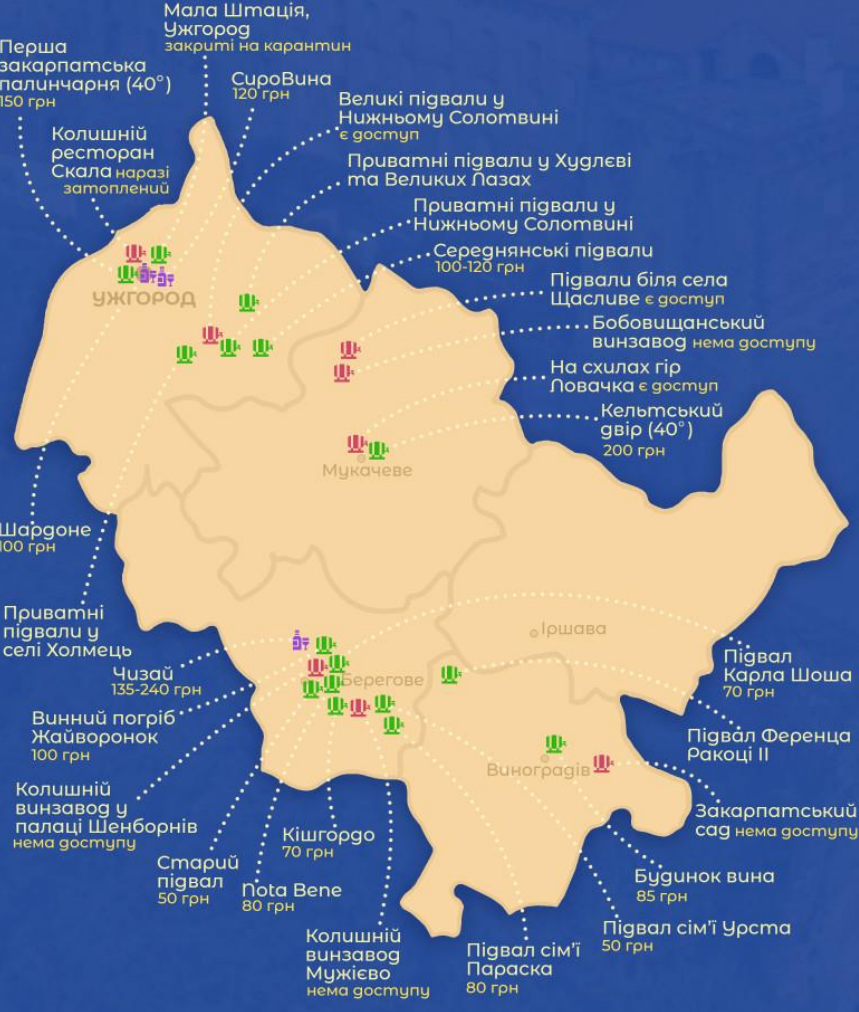
**ДІЮЧІ
ВИННІ ПІДВАЛИ**



**ЗАКИНУТІ
ВИННІ ПІДВАЛИ**



**ДЕГУСТАЦІЙНІ
ЗАЛИ**



Мала Штація, Ужгород
закриті на карантин

Перша закарпатська палинчарня (40°)
150 грн

Колишній ресторан Скала наразі затоплений

СироВина 120 грн

Великі підвали у Нижньому Солотвині є доступ

Приватні підвали у Худлеві та Великих Лазях

Приватні підвали у Нижньому Солотвині

Середнянські підвали 100-120 грн

Підвали біля села Щасливе є доступ

Бобовищанський винзавод нема доступу

На схилах гір Ловачка є доступ

Кельтський гвір (40°) 200 грн

Шардоне 100 грн

Приватні підвали у селі Холмець

Чизай 135-240 грн

Винний погріб Жайворонок 100 грн

Колишній винзавод у палаці Шенборнів нема доступу

Старий підвал 50 грн

Кішгорого 70 грн

Пота Вене 80 грн

Колишній винзавод Мужієво нема доступу

уЖГОРОД

Мукачеве

Іршава

Підвал Карла Шоша 70 грн

Підвал Ференца Ракоці II

Закарпатський сад нема доступу

Будинок вина 85 грн

Підвал сім'ї Урста 50 грн

Підвал сім'ї Параска 80 грн

Виноградів

поторожуй НАЙКОРИСНІША ТРЕВЕЛ-СПІЛЬНОТА УКРАЇНИ

13. Світлина, на якій зображено «Львівська копальня кави» (м. Львів)

14. Світлина, на якій зображено музейно-культурний комплекс пивної історії «Львіварня» (м. Львів)



**15. Світлина, на якій зображено дегустаційний зал - музей штопора
(сmt. Верховина)**



**16. Світлина, на якій зображено дегустаційний зал «Копальня Бриндзи»
(смт. Верховина)**



**17. Світлина, на якій зображено винний підвал Ференца Ракоці II:
(м. Мукачево)**



**18. Світлина, на якій зображено експонати графської пивоварні
(м. Мукачево)**



19. Світлина, на якій зображено майстер-клас з приготування шоколаду у «Vizio Virtu» (м. Венеція)



20. Світлина, на якій зображено прогулянку на гондолі (м. Венеція)

21. Світлина, на якій зображено будинок Джульєтти (м. Верона)

22. Світлина, на якій зображено майстер-клас з приготування ризотто Амароне (м. Верона)



23. Світлина, на якій зображено музей пармезану (м. Парма)

24. Світлина, на якій зображено музей пармської шинки (м. Парма)

Декларація академічної доброчесності

Декларація академічної доброчесності

Я, Терещенко Єлизавета Леонівна,
студент/ка групи ТУР-1901-1 Сумського національного аграрного
університету зобов'язуюсь дотримуватися принципів академічної
доброчесності під час виконання кваліфікаційної роботи. Я
поінформований(а), що у разі порушення мною академічної доброчесності під
час виконання кваліфікаційної роботи повинен/на буду нести академічну
та/або інші види відповідальності і до мене можуть бути застосовані заходи
дисциплінарного характеру за порушення академічної доброчесності та етики
академічних взаємовідносин, в тому числі, кваліфікаційна робота може бути
анульована з наступним відрахуванням ізуніверситету.

Також усвідомлюю, що до мене у майбутньому може бути застосована
процедура позбавлення ступеня вищої освіти та відповідної кваліфікації, якщо
свідомо вчинене порушення академічної доброчесності не буде виявлено
під час перевірки кваліфікаційної роботи на наявність текстових запозичень
відповідно до встановленої в університеті процедури з використанням
ліцензованих програмних продуктів.

07.06.2023р.
дата


підпис