

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет агротехнологій та природокористування

Кафедра туризму

До захисту
Допускається
Завідувач кафедри

Олександр КОВАЛЕНКО

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

На тему: «Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в
Україні на прикладі Сумського регіону»

Виконав:

(підпис)

Будьонний В. Ю.
(прізвище, ініціали)

Група:

ТУР 2001-1

(Науковий) керівник:

(підпис)

Коваленко О. В.
(прізвище, ініціали)

ЗАВДАННЯ
на дипломну роботу студенту
Будьонному Владиславу Юрійовичу

1. **Тема роботи:** «Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні на прикладі Сумського регіону».
2. **Термін здачі студентом закінченої роботи на кафедрі:** 10.06.2024 р.
3. **Вихідні дані до роботи:** за результатами проходження виробничої практики в готельно-ресторанному комплексі «Reikartz.Суми», та дослідженні гастрономічних туристичних дестинацій Сумського регіону, маємо різноманітну інформацію, за допомогою якої можна формувати перспективні маршрути гастро-туризму Сумщиною. 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 організації та функціонування гастрономічного туризму; проаналізувати ресурсний потенціал гастрономічного туризму в сумському регіоні; розглянути особливості розробки багатоденних гастротурів та презентувати розроблений багатоденний туристичний маршрут «Слобожанський гастротур».

Керівник дипломної роботи _____ доцент Олександр КОВАЛЕНКО

Завдання прийняв до виконання _____ студент Владислав БУДЬОННИЙ

Дата отримання завдання «16» жовтня 2023 р.

АНОТАЦІЯ

Будьонний В. Ю. «Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні на прикладі Сумського регіону», ОПП «Туризм», спеціальність 242 «Туризм», Сумський національний аграрний університет, м. Суми, 2024 р. В даній роботі розглянуто теоретичні аспекти організації гастрономічного туризму, а також охарактеризовано феномен розвитку гастрономічного туризму який полягає у тому, що це принципово новий та перспективний напрям туристського сектора, який користується великою популярністю у багатьох країнах світу. Автор зазначає, що гастрономічний туризм служить задоволенню великої кількості духовних потреб людини, а також основної життєвої потреби споживання їжі. Також у роботі представлено детальний аналіз ресурсного потенціалу гастротуризму у Сумському регіоні, який показав, що в області досить багатий природно-етнічний потенціал, а саме досить велика різноманітність традицій і культур. Але існує низка проблем, які потребують негайного вирішення для просування гастрономічного туризму у регіоні. Автором розглянуто особливості розробки багатоденних гастрономічних турів, а також презентовано розроблені два туристичні маршрути (триденний та дводенний) Сумським регіоном під назвою «Слобожанський гастротур».

Ключові слова: туризм, гастрономічний туризм, розробка турів, організація туризму, гастро-тури, дестинація, фестиваль.

ABSTRACT

Budyonnyi V. Yu. «The state and prospects of the development of gastronomic tourism in Ukraine on the example of the Sumy region», EPP «Tourism», specialty 242 «Tourism», Sumy National Agrarian University, Sumy, 2024. This paper considers theoretical aspects of the organization of gastronomic tourism, as well as the phenomenon of the development of gastronomic tourism is characterized, which consists in the fact that it is a fundamentally new and promising direction of the tourism sector, which is very popular in many countries of the world. The author notes that gastronomic tourism serves to satisfy many spiritual needs of a person, as well as the basic vital need of food consumption. Also, the work presents a detailed analysis of the resource potential of gastrotourism in the Sumy region, which showed that the region has a rather rich natural and ethnic potential, namely a rather large variety of traditions and cultures. But there are a few problems that need immediate solutions to promote gastronomic tourism in the region. The author considered the peculiarities of the development of multi-day gastronomic tours and presented two developed tourist routes (three-day and two-day) through the Sumy region called «Slobozhansky Gastrotour».

Keywords: tourism, gastronomic tourism, development of tours, organization of tourism, gastro-tours, destination, festival.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	8
1.1. Теоретичні аспекти організації гастрономічного туризму	8
1.2. Феномен функціонування гастрономічного туризму	13
РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	17
2.1. Аналіз ресурсного потенціалу гастрономічного туризму у Сумському регіоні	17
2.2. Особливості розробки багатоденних гастрономічних турів	24
РОЗДІЛ 3. ПРЕЗЕНТАЦІЯ РОЗРОБЛЕНОГО ТУРИСТИЧНОГО МАРШРУТУ «СЛОБОЖАНСЬКИЙ ГАСТРОТУР»	27
ВИСНОВКИ	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	40
ДОДАТКИ	43

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. Відповідно до концепції сталого розвитку Сумської області, як привабливого туристичного центру, необхідно створення умов збільшення туристських потоків у регіон. У цьому відношенні перспективним напрямом є розвиток у регіоні гастрономічного туризму, місце і роль якого обумовлені етнічним різноманіттям, а також загальносвітовою тенденцією збільшення попиту на гастрономічні тури.

В Україні гастрономічний туризм розвинений досить слабо, на відміну країн Європи та Азії. Крім того, туристичний бізнес знаходиться у тій стадії свого розвитку, коли пляжний та екскурсійний відпочинок відходять на другий план. Сьогодні новий та перспективний розвиток здобули гастротури, що залучають поціновувачів та знавців національних кухонь світу.

Розвиток гастрономічного туризму в будь-якій країні чи регіоні на самому початку запрограмований на успіх, тому що несмачних кухонь не буває, а отже, зростає попит на ресторани, що пропонують не просто можливість скуштувати страви національної або регіональної кухні, а й вивчити атмосферу традицій та культури країни чи регіону саме через смакові рецептори.

Аналіз літературних джерел і результатів наукових досліджень показав, що вивченням питань розвитку, функціонування гастрономічного туризму та його сутності займалися ряд авторів: Д. Басюк [2], О. Дишкантюк, К. Власюк [6], О. Коваленко [10, 11], О. Коркуна, О. Никига, О. Підвальна [12], М. Мальська, М. Філь, І. Пандяк [13], М. Михайлюк, О. Хумаров [14], І. Нестерчук [15], М. Рубіш, М. Чорій, Л. Зеленська [17] та інші.

Метою написання даної роботи є аналіз стану та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні на прикладі Сумського регіону.

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

1. Розглянути теоретичні аспекти організації та функціонування гастрономічного туризму.
2. Проаналізувати ресурсний потенціал гастрономічного туризму в

сумському регіоні.

3. Розглянути особливості розробки багатоденних гастротурів та презентувати розроблений багатоденний туристичний маршрут «Слобожанський гастротур».

Об'єктом дослідження є гастротуризм.

Предмет дослідження – аналіз стану та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні на прикладі Сумського регіону.

Методи дослідження. У цьому дослідженні методологічна основа полягає у системному підході до вивчення проблем організації та функціонування гастрономічного туризму, включає методи дослідження наукової літератури, методи системного аналізу, соціологічного опитування, експертної оцінки.

Теоретичне та практичне значення дослідження. Подальше вирішення питань, які пов'язані із дослідженнями в галузі гастрономічного туризму в Україні та окремих її регіонах. Отримані нами висновки та результати дозволяють уточнити та удосконалити процес розвитку гастротуризму на сучасному етапі розвитку індустрії туризму нашої країни, і у можливості використання у роботі туристичних компаній розробленого нами туру під назвою «Слобожанський гастрофест».

Апробація результатів дослідження. Результати даних досліджень були висвітлені в матеріалах: Всеукраїнської наукової конференції студентів та аспірантів, присвяченої міжнародному дню студента, яка проходила у Сумському національному аграрному університеті, 13-17 листопада 2023 р., м. Суми. А також у матеріалах: I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «На шляху до цілісного розуміння: міждисциплінарні підходи до подолання глобальних викликів та просування інноваційних рішень», яка проходила 14-15 березня 2024 р. у м. Дніпро.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (25 найменувань), 7 додатків, 4 таблиці. Загальний обсяг дослідження становить 40 сторінок (без додатків).

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Теоретичні аспекти організації гастрономічного туризму

Зацікавленість їжею, яка виражена сьогодні у захопленні «здоровим» харчуванням, дієтами та кулінарними телешоу, пошуком екологічно чистої продукції, прагненням до локалізації («до коріння»), орієнтації на використання ресурсів місцевості, зацікавленістю культурними відмінностями, сприяла формуванню нового виду туризму – *гастрономічного*.

Гастрономічний туризм у відповідь на зростаючу цікавість суспільства, маючи на меті пізнавати країни, народи та нації за рахунок вивчення способів споживання, приготування та подачі місцевих страв, знайомства з кулінарними особливостями, звичаями та традиціями харчування, став найпопулярнішим видом подорожей за відносно короткий період існування [22, с. 59].

Передумовами розвитку гастрономічного туризму можна назвати незадоволеність «звичайними» турами та екскурсіями, що є на ринку, поява модних кулінарних тенденцій, у тому числі дієт, «модних» продуктів, пропаганду натуральних продуктів, зростання важливості сприйняття їжі з точки зору естетики. У силу глобалізації зросла увага до збереження культурної спадщини та традицій, а також автентичних продуктів місцевого виробництва та страв з них. Вплив модних віянь та розвиток суспільства «інфлюенсерів» у соціальних мережах також мотивують туристів на подорожі, відвідування ресторанів та пам'яток.

Серед найбільш *позитивних факторів*, що впливають на гастрономічний туризм, відзначають вільний доступ споживача до інформації про харчові традиції, страви та продукти дестинації, особливу зацікавленість людей, глибоко залучених у цифрові технології, до їжі та напоїв, наявність кулінарних шоу на різних інтернет-платформах та телебаченні [23].

До *негативних факторів* відносять зосередженість на головному туристському об'єкті гастрономічного туризму – місцевому автентичному

кулінарному досвіді, який уніфікується та стає стандартизованим у глобальному масштабі. Крім цього, експерти наголошують на складності підтримки малого бізнесу, уповільненні зростання економіки та перенасиченні ринку їжею та напоями [23].

Перше враження туриста про місцеву кухню, як правило, визначає ставлення до країни чи регіону загалом. Більше того, залучення до чужої культури потребує зусиль, оскільки передбачає вивчення мови, політичного устрою та прийняття іншого світогляду, побуту та релігії. У цьому випадку кулінарні досягнення, навпаки, є простим і доступним атрибутом, що впливає на позитивне чи негативне сприйняття країни та дозволяє через щоденні харчові звички досліджувати країну, націю чи етноси.

Аналіз теоретичних підходів до концептуалізації гастрономічного туризму продемонстрував практичну відсутність теорій, що визначають сутність цієї культурної форми, актуалізованої у практичній туристичній діяльності з 2000 років ХХ століття. Так, у 1998 р. з'явився термін «*кулінарний туризм*», запроваджений вченим кафедри народної культури в університеті Bowling Green (США) Л. Лонгом, який обґрунтував можливість пізнання інших культур через особливості харчування [24].

У 2001 році Ерік Вульф представив інформацію про зростання інтересу до *винної та кулінарної форм туризму*, і з його ініціативи в 2003 році була створена Міжнародна асоціація гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association). Е. Вульф у статті про кулінарний туризм ввів визначення гастрономічного туризму як «пошуку та насолоди унікальним, незабутнім досвідом у їжі та напоях як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці» [25].

Щодо України, то до цього часу цей вид туризму недостатньо розвинений і потребує ініціативи не лише підприємців, а й адміністрацій регіонів.

Базову основу у розробці гастрономічних турів становить повсякденна культура харчування відповідних етносів, що потребує дослідження її своєрідності та принципів. *Гастрономічний туризм* служить сучасною культурною формою, яка не тільки репрезентує культуру харчування, а й сприяє

позиціонуванню територій шляхом просування кулінарних брендів та вдосконалення регіонального іміджу [21].

По мірі наростання у світі процесів глобалізації суспільство більшою мірою прагне отримати автентичні враження, саме тому «гастрономія стала найважливішою частиною туристичних вражень, незалежно від того, чи туристи повертаються в знайомі туристичні напрямки, щоб насолодитися стравами, які вже скуштували, чи роблять далекі подорожі. у пошуках нових та особливих кулінарних відчуттів» [23].

Дослідження основних понять, що характеризують види туризму, пов'язаних з використанням елементів харчування та адресною мотивацією туристів на вивчення різних видів кухонь, показало, що поняття «гастрономічний туризм» та «кулінарний туризм» нині мають однакове значення та використовуються однаково.

На наш погляд, *гастрономічний туризм* можна трактувати також із позиції *економіки та в аспекті культури*. У першому випадку *гастрономічний туризм* – це тимчасові виїзди за межі постійного місця проживання з метою культурно-гастрономічної освіти, вивчення місцевих технік та технологій організації харчування, гастрономічної регіональної культури, участі в організованій подійності, дегустації місцевих продуктів, що мають автентичність, культурний колорит та які загальнопоширені у цьому регіоні, без зайняття діяльністю щодо отриманням доходу від джерел у місці тимчасового перебування [13, с. 10].

У культурному контексті, на нашу думку, *гастрономічний туризм* є феноменом, сутність якого закладена в системі суб'єктивних внутрішніх характеристик та інтересів туристів (поведінка, спосіб життя, досвід, цінності, характер, рівень виховання та освіченості тощо), зовнішніх факторів (кулінарні, соціокультурні, етнічні, політико-географічні, економічні характеристики території тимчасового перебування) та діяльності, пов'язаної з вивченням гастрономічної культури, взаємозв'язок яких забезпечує процес пізнання неповторної самобутньої культури історично сформованих сукупностей людей у місцях проживання [6, с. 14].

Аналіз наукових джерел дозволяє виділити кілька *специфічних особливостей* гастрономічного туризму:

1. Наявність умов розвитку в будь-якій країні.
2. Просування місцевих виробників та господарств.
3. Відсутність сезонної диференціації.
4. Вплив на розвиток економічного, соціального і культурного рівня місцевості.
5. Сприйняття процесу харчування як способу пізнання світу та основної мети перебування.

На основі комплексного дослідження видового розмаїття гастрономічних турів та низки класифікаційних принципів нами розроблено *класифікацію гастрономічного туризму*, яка представлена в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Класифікація гастрономічного туризму

Принцип	Види	Характеристика
Етнокультурний (національна ознака)	Азійська кухня	Вивчення країни за рахунок національної кухні (Італія, Франція, Іспанія, Корея, Китай, Японія тощо)
	Європейська кухня	
Природно-географічний (тип місцевості)	Сільській	Проживання у сільській місцевості, місцеві продукти, збирання врожаю
	Екологічний	Відвідування екологічно чистих виробництв, органічні продукти
Функціональний (тип реалізованої функції)	Освітній	Конференції, майстер-класи, кулінарні школи, зустрічі з кухарями та упорядниками кулінарних книг
	Подієвий	Культурно-масові заходи (ярмарки, фестивалі, виставки)
Промисловий (тип підприємства)	Ресторанний	Відвідування відомих ресторанів, ексклюзивні, вишукані страви
	Винний	Дегустація найкращих вин, збирання винограду, екскурсії на виноробні та виноградники
	Виробничий	Відвідування виробництв, фабрик, заводів продуктів харчування, ферм тощо

Видове розмаїття гастрономічних турів та унікальні прояви у кулінарному

туризмі кожної країни дають родючий ґрунт для постійних досліджень нових місць та вивчення особливостей традицій харчування.

Культура харчування будь-якого регіону має культурний потенціал через тісний зв'язок із історичною, етнокультурною та природною спадщиною. *Гастрономічний туризм* відіграє значну роль у світовій індустрії туризму та гостинності, базуючись на регіональних ресурсах, сприяє раціональному освоєнню цих ресурсів та розширенню поінформованості про них як серед місцевих жителів, так і за межами місцевості. Проникнення гастрономічного туризму в різні за орієнтацією структури свідчить про динамічність його форм та можливостей розкриття унікальності регіону за рахунок формування інноваційного туристського продукту, що сприяє осягненню глибинних смислів, традицій, ритуалів та інших культурних аспектів різних народів [15].

Аналіз сутності *гастрономічного туризму* дозволяє визначити його як актуалізований у сучасній культурі соціокультурний та економічний феномен, як вид туристської діяльності, що характеризується пересуванням за певним, запланованим маршрутом у місцевості з етнокультурним, природним та історичним потенціалом з метою культурно-гастрономічної освіти, самопізнання та пізнання сформованих сукупностей людей цих місцевостей.

Гастрономічний туризм реалізує наступні *функції* [17]:

- рекреаційну,
- освітню,
- культурну,
- виховну,
- регулятивну,
- розважально-пізнавальну,
- еколого-просвітницьку,
- соціально-економічну.

Під час гастрономічних поїздок туристам надається можливість оцінити кулінарні шедеври, які при приготуванні їх на батьківщині відрізняються національним колоритом, а також зберігають багатовікові традиції.

1.2. Феномен функціонування гастрономічного туризму

Витоки розвитку туризму було закладено ще в епоху первісності, коли переміщення людей носили міграційний характер. Під час появи поняття «торговельний обмін» з'явилися і перші «торговельні маршрути», метою яких було отримання нових незвичайних речей та продуктів харчування. Тоді ж можна говорити і про зародження гастрономічного туризму, коли продукти харчування використовувалися як грошовий еквівалент. Торговці здійснювали тривалі подорожі, щоб скуштувати нові та дивовижні продукти [6, с. 15].

У V столітті до н.е. світовим центром, що генерує основні ідеї в галузі науки, техніки та технологій, був Стародавній Схід. Все, що цікавило людей, знаходилося тут. Подорожі Стародавнім Сходом були частиною життя, не тільки у торгово-економічних і військово-політичних цілях, а ще й у ознайомлювальних географічних і етнографічних. Фараони та царі споряджали експедиції для отримання першими знань про інші країни та народи. Такими є подорож фінікійців навколо Африки в правління фараона Нехо II, плавання карфагенянина Ганнона, експедицію Скілака, організовану перським царем Дарієм, подорожі до Червоного моря [12].

Першими гастрономічними туристами вважаються мандрівники-мореплавці, які прокладали нові маршрути для пошуку ринків збуту. Марко Поло та Опанас Никітін серед інших вражень описували смак місцевої їжі та виділяли особливі «дивовижні» продукти (фрукти, горіхи, вина, спеції), за якими варто вирушити на іншу частину світу.

Гастрономічні тури, популярність яких зростає в останні роки, знайомлять із національним менталітетом, традиціями та національним духом народів через культуру приготування та вживання їжі, пізнання національної самобутності та культурного досвіду різних народів.

Стандартні програми туризму дедалі менше цікавлять споживачів. Найбільш актуальним є індивідуальний підхід до туристів, коли туроператор пропонує індивідуальну програму, орієнтовану на конкретного споживача або групу осіб, що відповідає їх цілям та мотивам. Таким чином, виникають

двосторонні відносини між туристом та оператором, з одного боку спрямовані на отримання нових вражень, емоцій та розваг, а з іншого, на якісне обслуговування та задоволення потреб. Мотивуючим чинником будь-якої подорожі є задоволення певних бажань індивіда. А пізнавальні інтереси людей є основою для виділення гастрономічного туризму в самостійний напрямок, основною метою якого є вивчення культури, традицій та звичаїв, що включають гастрономічні особливості певної групи населення, яка проживає в даний момент або раніше на території туристської дестинації [2, с. 24].

Передумовами для розвитку гастрономічного туризму є сукупність акумульованих природно-кліматичних, соціально-економічних та політичних факторів, підкріплених культурно-історичною спадщиною та ресурсно-технологічною базою.

Географія гастрономічного туризму передбачає існування етнічної спільності за певних природно-історичних умов за наявності великої кількості рекреаційних ресурсів, зокрема і рукотворних. Особливості природно-кліматичних умов території визначають наявність там різноманітного та унікального рослинно-природного світу, що становить інтерес для культурно-пізнавальних цілей гастрономічного туризму. Особливої уваги у розвиток даного виду туризму набувають прикордонні території. Спільне сусідське тісне проживання різних народів об'єктивно створює передумови виникнення взаємної зацікавленості до традицій, релігії, культури, побуту, гастрономії, як наслідок, до появи гастрономічних турів у сусідні країни. Близькість до кордонів скорочує транспортні тимчасові та матеріальні витрати, пов'язані із переміщенням туристів до місць організації відпочинку. Крім того, проживання на прикордонних територіях вихідців із сусідніх країн та поступове «вкорінення» їх серед резидентів призводить до утворення етнічних поселень, які викликають інтерес як іноземних, так і місцевих туристів [8, с. 37].

Добре розвинена транспортна інфраструктура дозволяє розширити географію гастрономічного туризму, забезпечуючи переміщення туристів до важкодоступних етнічних об'єктів, скорочуючи тимчасові витрати. Велика

кількість історичних об'єктів і пам'яток культури та традицій етнічного походження перебувають у важкодоступних метях. Прокладання доріг до таких об'єктів, будівництво на прилеглій території комфортабельних місць розміщення та харчування, забезпечення об'єктами соціальної інфраструктури, збільшує попит туристів на гастрономічні тури, які раніше були непривабливими внаслідок нестачі матеріально-технічних об'єктів [3, с. 29].

Крім того, істотний внесок у розвиток гастрономічного туризму роблять безпосередньо туристські компанії. Сферою їхньої діяльності є розробка маркетингових стратегій, які включають невід'ємні елементи гастрономічних турів, орієнтованих як на внутрішній, так і на міжнародний ринок.

Зростання популярності гастрономічних турів пояснюється не лише зміною потреб туристів, а й зростанням інтересу людей до культурно-історичних та гастрономічних цінностей інших народів, а ще умілим просуванням даного продукту на ринку. Як відомо, попит народжує пропозицію, але саме *рекламна компанія пропозиції*, її просування на ринку туристських продуктів створюють підвищений інтерес споживача [16, с. 44].

Створення позитивного іміджу, стійкого бренду туристського регіону, що сформувався під впливом як історичних факторів (національних культурних, гастрономічних, релігійних цінностей етнічної спільності), так і правильно організованої рекламно-маркетингової компанії, зумовлює підвищену популярність гастрономічних турів до даного регіону [19, с. 55].

Гастрономічний туризм – принципово новий та перспективний напрям туристського сектора, що користується великою популярністю у багатьох країнах світу. Висока перспективність розвитку його нашої країні зумовлюється багатою культурно-історичною спадщиною та наявністю низки супутніх чинників і передумов. Гастрономічний туризм служить задоволенню великої кількості духовних потреб людини, а також основної життєвої потреби споживання їжі. Причому гастрономічна складова у цьому розумінні двояка: постає як пряма фізіологічна потреба і як духовна потреба, що виражається вивченні кулінарних традицій етносу, місцевої рецептури, і культури

приготування їжі, що дають уявлення про менталітет народу [10].

Позитивна роль гастрономічного туризму у розвитку регіонів ґрунтується на його соціально-економічному ефекті від туристичної діяльності. Основними чинниками тут є рекреаційний потенціал регіону, рівень розвитку інфраструктури та кваліфікованих кадрів, а також місцеве законодавство та ставлення представників етносу до розвитку туризму в регіоні.

У контексті глобалізації гастрономічний туризм дозволяє забезпечити охорону світової природної та культурно-історичної спадщини, міжкультурний обмін, а також зв'язок цивілізацій, поколінь національностей, що є першорядною та глобальною метою туризму, як двигуна культурного обміну та сполучної ланки світової спільноти.

Позитивний ефект від *організації гастрономічного туризму* виявляється у всіх сферах життя суспільства [13, с. 154]:

1. Вирішення соціально-економічних проблем: збільшення зайнятості, організація нових робочих місць, підвищення рівня життя населення, поліпшення інфраструктури, розвиток промислової інфраструктури, збереження культурної спадщини та поліпшення довкілля малих народів.

2. Економічний ефект: зростання доходів, збільшення грошових потоків у регіон за допомогою надходжень від туристичної діяльності.

3. Суспільно-виховна складова: підвищення рівня знань, формування дбайливого ставлення до культурно-історичної спадщини, усвідомлення своєї значущості та індивідуалізації у складі етнічної групи з одного боку та розуміння цілісності світової спільноти з усією її безліччю етнічних груп та національностей з іншого.

Ефективність розвитку гастрономічного туризму підтверджується сучасним рівнем розвитку суспільства, його інтересів та потреб. В даний час людина прагне пізнання самої себе, свого власного я і навколишнього світу у взаємозв'язку.

РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

2.1. Аналіз ресурсного потенціалу гастрономічного туризму у Сумському регіоні

Світові стандарти розвитку туристичної галузі вже давно відійшли від стандартизованих, уніфікованих програм. Саме *визначення туризму*, як «...тимчасового переміщення людей із постійного місця проживання, з задоволенням їх оздоровчих, пізнавальних, професійно-ділових, спортивних, і релігійних потреб...» [17], відбиває його суть і розкриває нові пріоритети у розвитку туризму. *Актуальним напрямом* стало обслуговування клієнтів за індивідуальною програмою, пропозиція незвичайного продукту, що відповідає певним вимогам кожного окремого клієнта. Розвиток світового туризму вже давно відбувається з урахуванням уподобань клієнтів (створюються тематичні парки, фестивалі, шоу, сафарі, дегустаційні зали), основою яких є пізнавальний інтерес до вивчення чужої, незвіданої культури.

Для визначення рівня ресурсної забезпеченості розвитку гастрономічного туризму Сумщини було застосовано *метод експертних оцінок*, що входить до складу методів системного аналізу. При цьому доцільність і ефективність його використання пояснюється тим, що характеристики досліджуваних об'єктів, розглядаються як випадкові величини, ступінь значущості або поширеності яких відображається в індивідуальній оцінці експерта. Експертами виступали фахівці галузі туризму та рекреації, які проводили оцінку наступних критеріїв: забезпеченість регіону природно-етнічними ресурсами, стан історико-культурної спадщини, матеріально-технічне оснащення регіону, стан інфраструктури туристичного регіону, інвестиційний клімат, наявність кваліфікованих спеціалізованих трудових ресурсів.

Одна із основних проблем – це *стан транспортної інфраструктури*, яка є основою у будь-якому виді туризму. За висновками експертів транспортна інфраструктура Сумського регіону перебуває у поганому стані та стримує

розвиток гастрономічного туризму: транспортна інфраструктура в регіоні практично скрізь не відповідає прийнятим стандартам якості, ціні, зручності використання, безпеки та ефективності. Для вирішення цієї проблеми необхідне будівництво нових автомагістралей, ремонт старих, реконструкція будівель авто та залізничних вокзалів, що потребує залучення інвестицій у регіон за обов'язкової державної підтримки [11].

В Сумському регіоні досить низька активність *інвесторів*. Це пояснюється слабким розвитком інфраструктури у регіоні загалом, низьким рівнем культури та сервісу, відсутністю довгострокових кредитів із зниженими відсотковими ставками.

Аналіз засобів розміщення в Сумському регіоні, проведений на основі вивчених статистичних даних та враховуючи оцінки експертів, дозволяє охарактеризувати забезпеченість засобами розміщення та їх відповідність міжнародним стандартам якості як вкрай незадовільну.

Щодо *трудових ресурсів*, гласною проблемою є брак практичних навичок та спеціальних установ високого рівня, які готують безпосередньо працівників готельно-ресторанного бізнесу. Якість навчальних програм у своїй більшості не відповідає реальним потребам індустрії гостинності. При величезній нестачі кваліфікованих кадрів, фахівці часто залишаються незатребуваними зокрема через відсутність навичок та практичних знань з певної спеціалізації. Щодо розвитку гастрономічного туризму це стосується і співробітників супутніх галузей [10].

Головними *ресурсами гастрономічного туризму Сумського регіону* є [7, с. 132]:

- підприємства громадського харчування,
- подієві заходи,
- фермерські господарства,
- об'єкти природно-заповідного фонду,
- тематичні музеї,
- ринки та крамнички гастрономічних сувенірів.

Оцінюючи *заклади громадського харчування*, що підходять для прийому гастротуристів, слід зазначити, що офіційно рестораном слобожанської кухні у Сумській області позиціонує себе лише один «Шалена Шкварка» (м. Суми).

Однак, аналіз меню ресторанів міста Суми та області (досліджувалися заклади, що брали участь у гастро-фестивалях за 2019-2021 рр.) показує, що, незважаючи на відсутність формального позиціонування закладів під егідою слобожанської традиційної кухні, відсоток компонентів її продуктів у меню закладів високий та буде зростати при підвищенні доступності регіональних продуктів, грибів, харчових виробів із конопель та льону, використання меду та інших продуктів у розвитку кулінарних можливостей [4].

Регіональні заклади які здатні запропонувати туристу автентичні страви з елементами слобідської традиційної кухні представлені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Заклади харчування з елементами слобідської традиційної кухні

№ з/п	Населений пункт	Назва закладу
1	м. Суми	«Козацька Броварня»
		«Старий млин»
		«Сумка»
		«Думки про»
		«Шалена Шкварка»
		«Околиця»
		«Козачок»
		«Тьотя Мімоза»
		«Сафарі»
2	м. Тростянець	«Континент»
		«Круглий двір»
3	м. Глухів	«Гетьманщина»
		«Європа»
4	м. Ромни	«Харчевня»
5	с. Недригайлів	«Старий млин»
6	м. Конотоп	«Фортеця»
		«Стожари»
7	м. Путивль	«Централь»
		«Партизанський стан»

На сьогоднішній день керівники закладів харчування розуміють, що страви з елементами традиційної слобідської кухні не лише позиціонують територію, а й підвищують мотивацію туриста відвідати регіон. На думку рестораторів Сумщини, гастрономічні уподобання туристів активно впливають на сферу харчування. Така пропозиція, спочатку більшою мірою орієнтована на туристів, в результаті впливає на вибір місцевих жителів [1].

Окрім традиційного формату послуг заклади харчування здійснюють *гастрономічні фестивалі* (фестивальне меню), звані вечери, майстер-класи та дегустації. До 2022 року у Сумській області регулярно проходили кілька подій, які мають у своїй основі гастрономічну складову [20].

Найпоширенішими були місцеві фестивалі монопродукту (сиру, м'яса, пива, конопель, меду, борщу), у межах яких можна було ознайомитися з головними продуктами слобожанської кухні за прийнятною ціною та стравами у авторському виконанні. Не менш популярними були і міські сезонні ярмарки та фестивалі, які представлені у таблиці 2.2. (Додаток 1).

Таблиця 2.2.

Міські сезонні ярмарки та фестивалі, як потенційні ресурси гастротуризму

№ з/п	Назва та тип заходу	Місце проведення
1	«На гостини до горюнів» (етно-фестиваль)	с. Нова Слобода, Конотопський р-он
2	«Свято першого меду» (фестиваль)	с. Воргол, Конотопський р-он
3	«Льон- Фест» (фестиваль)	м. Глухів
4	«Різдвяний гастрофест» (гастро-фестиваль)	м. Суми
5	«Великодний гастрофест» (гастро-фестиваль)	м. Суми
6	«Андріївські вечорниці» (фестиваль)	с. Недригайлів, Роменський р-он
7	«Hamr-Fest» (фестиваль)	с. Сад, Сумський р-он
8	«Слобожанські смаки» (гастро-фестиваль)	м. Суми
9	Різдвяні, Новорічні та Великодні ярмарки	центри громад Сумщини

Усі гастрономічні заходи, що проводились у регіоні були сфокусовані на популяризації продуктів слобожанської кухні, що виробляються на території Сумського регіону. Практично всі події до повномасштабного вторгнення РФ відбувались щорічно.

Зазначимо, що з 2019 року ключовим напрямком кулінарних заходів стало привернення уваги до елементів слобідської кухні та підвищення ціннісних стосунків до місцевих продуктів. Щорічно, 3 роки поспіль, у регіоні почали проводити повномасштабний гастрономічний фестиваль під назвою «Слобожанські Смаки» (Додаток 2) [5, 18].

Наступним важливим ресурсом гастрономічного туризму є *виробничі господарства*, представлені такими типами: пасіки; виноробні господарства; броварні; сироварні; пекарні; великі харчові виробництва; садиби сільського зеленого туризму; равликові ферми; невеликі фермерські господарства, які спеціалізуються на виготовленні продуктів харчування [14].

Практичні пропозиції щодо розвитку гастрономічного туризму у сільській місцевості на території Сумської області можуть бути здійснені на території *пасік, сироварень, садіб сільського туризму, етно-комплексів*, що дозволить розвинути крім гастрономічного туризму сільський. І на сьогодні вже є декілька гарних прикладів подібних закладів, які представлено у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

**Садиби зеленого туризму Сумщини, які пропонують елементи
гастротуризму**

№ з/п	Назва закладу та тип закладу	Місце розташування
1	«Грунівська Січ» (садиба)	с. Грунівка, Сумський р-он
2	«Вакулина Байка» (садиба)	с. Бездрик, Сумський р-он
3	«Козацька Січ» (садиба)	с. Костянтинів, Роменський р-он
4	«Рибацький стан» (садиба)	с. Нова Слобода, Конотопський р-он
5	«Старий млин» (садиба)	с. Недригайлів, Роменський р-он
6	«Землянка» (етно-комплекс)	с. Землянка, Шосткінський р-он
7	«Горюни» (етно-комплекс)	с. Нова Слобода, Конотопський р-он
8	«Веселі куркулі» (етно-комплекс)	с. Слоут, Шосткінський р-он

Деякі великі харчові виробництва (ТОВ «Сумська Паляниця» м. Суми; ТОВ «Солод» м. Суми; ТОВ «Горобина» м. Суми; ТОВ «Десналенд» м. Глухів) вже ведуть екскурсійну діяльність, що включає дегустацію. Однак такі виробництва, як ПрАТ «Бель Шостка Україна» м. Шостка (колишній Шосткінський маслосирзавод); ПрАТ «Монделіз Україна» м. Тростянець (колишня Тростянецька кондитерська фабрика «Україна»), не мають можливості займатися екскурсійною діяльністю через суворі вимоги до дотримання санітарної безпеки при відвідуванні виробництва туристами, а також через виробничу таємницю [9, с. 123].

Щодо *анітуризму*, то в регіоні зафіксовано велику кількість пасік, у тому числі домашніх, проте більшість із них не мають офіційної реєстрації у належних органах і не можуть проводити офіційну екскурсійну діяльність.

Цікавим з погляду розвитку гастрономічного туризму в регіоні виступають *сироварні, пекарні, фермерські господарства*. У Сумському регіоні найбільш популярними є такі об'єкти: сироварня «O`bereg» (м. Суми); сироварня «Osнова» (с. Андріївка, Роменський р-он); равликова ферма «Еко-Ферма» (м. Лебедин); пекарня «Testo» (м. Суми). Всі ці об'єкти пропонують екскурсійні послуги своїми виробничими потужностями, майстер-класи, дегустації та купівлю продуктів на місці.

Найменший сегмент у ресурсній основі гастрономічного туризму у Сумському регіоні займають *тематичні музеї*. У м. Тростянець до музеїв, присвячених локальним продуктам, можна віднести Музей шоколаду кондитерської фабрики «Україна» (ПрАТ «Монделіз Україна»), а у м. Глухів є Музей конопель при НДІ Луб'яних культур – обидва музеї проводять групові екскурсії з гідом, відвідування без гіда не передбачено.

Важлива частина будь-якої подорожі – це *сувеніри, подарунки*, що нагадують подорож. Моніторинг підприємств торгівлі, що пропонують гастрономічні сувеніри, спеціалізуються в основному на продажі кондитерських виробів, продуктів бортництва, меду, сиру, а також олії із різних культур.

Продуктові ринки по всьому світу є ключовими місцями показу для

гастротуристів, що дозволяє поринути в місцеву культуру харчування і відчутти себе «місцевим» мешканцем. У Сумському регіоні на жаль немає туристично-орієнтованих ринків і ярмарків, проте частково такими можна назвати святкові ярмарки на центральних площах великих міст регіону, Центральний та Заводський ринки м. Суми (деякі ринки мають широкий асортимент продуктів харчування місцевого виробництва; переважно місцеві жителі, туристи можуть отримати автентичний досвід) [9, с. 157].

Важливо, що вже сьогодні туристські компанії Сумського регіону включають відвідування ринків у маршрути, а приватні гіді пропонують екскурсії «від місцевих жителів» із дегустаціями та покупками у певних точках. Гастрономічні екскурсії, дегустації та майстер-класи в регіоні пропонують як туристичні фірми, так і приватні гіді.

Отже, підсумовуючи усе зазначене вище, можна зробити наступні висновки про те, що проведений аналіз думок експертів, а також статистичні дані засвідчують те, що в Сумському регіоні досить багатий природно-етнічний потенціал. Велика різноманітність традицій, культур, з одного боку і прагнення людей до вивчення історії та культури свого народу та пізнання світових культурно-історичних цінностей, з іншого, забезпечує величезні перспективи розвитку гастрономічного туризму в регіоні. Але, з іншого боку, існує низка проблем, які потребують негайного вирішення для просування гастрономічного туризму у Сумському регіоні: слабка транспортна доступність та відсутність достатньої кількості та відповідної якості матеріально-технічних об'єктів, трудових ресурсів та інших ускладнень, що ускладнюють використання регіону з метою формування комплексних програм гастрономічних турів.

Аналіз ресурсної бази Сумського регіону в аспекті розвитку гастрономічного туризму на основі слобожанської кухні показав, що потенційний ринок і сегмент пропозицій, що постійно вдосконалюється, свідчать про пріоритетність розвитку даного виду туризму на території Сумської області.

2.2. Особливості розробки багатоденних гастрономічних турів

Гастрономічний тур – це спеціально підібрана програма кулінарного відпочинку, що включає дегустацію страв та напоїв, ознайомлення з технологією та процесом їх приготування, а також навчання у професійних кухарів. Залежно від мети поїздки, тур може включати всі перелічені пункти, кілька заходів або один певний сегмент [15].

В основу кулінарної подорожі закладено:

- бажання туриста дізнатися про гастрономічні уподобання та традиції країн чи регіонів перебування, за допомогою їх кухні;
- вивчити історію, культуру, звичаї та традиції країн чи регіонів перебування;
- ознайомитися з побутом і фольклором народу, тим самим скласти своє уявлення про країну чи регіон.

У зв'язку з цим створення гастрономічного туру вимагає глибоких професійних знань і ретельного опрацювання.

Для організації гастрономічного туру слід правильно поставити цілі та завдання, визначити ресурс та можливості тієї чи іншої території. Від цього буде змінюватися концепція розробленого туру, об'єкт показу і форма роботи з туристами на маршруті [3, с. 87].

Метою гастрономічних турів є знайомство з місцевою рецептурою, що включає традиції місцевих жителів та їхню культуру приготування їжі.

З точки зору організації, гастрономічні тури прийнято розділяти, на тури для професіоналів, та поїздки для широкої аудиторії. У програмі будь-якого гастрономічного туру, як правило, є такі пункти [13, с. 186]:

- спостереження за виробничим циклом продукту (відвідування фабрики, виноробні, заводу тощо);
- екскурсія на виробництво з описом усіх процесів та особливостей;
- безпосередня дегустація продукції.

Як було зазначено вище, при розробці програми гастрономічного туру існує необхідність глибоких знань у різних галузях (туроператор повинен

враховувати культурні, історичні та природні особливості відвідуваної місцевості). У зв'язку з цим необхідними кроками для *формування готового турпродукту*, пов'язаного зі специфікою гастрономічного туризму, є [6, с. 81]:

1. Ознайомлення зі специфікою побуту, кулінарними традиціями цієї території.

2. Ознайомлення з історією та природними особливостями місцевості.

3. Вибір найцікавіших страв національної чи регіональної кухні (які мають незвичайний смак, невластивих іншим культурам чи які зіграли певну роль в історії етносу).

4. Розробка потенційного маршруту (можливе включення визначних пам'яток та заходів, не пов'язаних з кулінарією, але які вписуються в загальну концепцію туру).

5. Необхідність врахування сезонності туру.

6. Вибір місць громадського харчування на маршруті та виробництва місцевої продукції, які мають відповідати санітарним вимогам та нормам.

7. Вибір місць проживання за маршрутом (при необхідності), які повинні відповідати колориту туру: так, наприклад, знайомство з сільською традиційною кухнею вдало поєднується з проживанням у садибах сільського зеленого туризму.

8. Вибір засобів та шляхів пересування, які також повинні гармоніювати зі специфікою туру.

9. Залучення місцевого населення до приготування, продажу та, в деяких випадках, навчання туристів рецептурам національної чи регіональної кухні.

10. Організація самого туру.

Як правило, гастрономічні тури мають індивідуальний характер, з невеликою кількістю учасників (для зручності проведення майстер-класів) і відповідно вартість їх досить висока.

Також необхідно враховувати загальноприйняте *обмеження* в окремих груп туристів, пов'язаних як із конфесійними особливостями (заборона на вживання окремих видів м'ясної продукції, дотримання постів, традиції

кошерності та ін.), так і з особливими вимогами вегетаріанців та дитячим харчуванням.

Слід також зазначити, що для залучення туристів доцільно пропонувати гастрономічний тур ще і як екскурсійну програму з елементами анімації.

Отже, враховуюче усе вище зазначене, нами був розроблений туристичний маршрут Сумщиною під назвою «Слобожанський гастротур».

РОЗДІЛ 3. ПРЕЗЕНТАЦІЯ РОЗРОБЛЕНОГО ТУРИСТИЧНОГО МАРШРУТУ «СЛОБОЖАНСЬКИЙ ГАСТРОТУР»

Нами було розроблено два туристичні маршрути Сумським регіоном (триденний та дводенний) під назвою «Слобожанський гастротур».

Пропонуємо презентацію *триденного маршруту*.

Слобожанський гастротур – це подорож в часі від козацьких традицій до сучасних тенденцій в приготуванні та споживанні їжі у Сумському регіоні. Ми зробимо все, щоб вас приємно здивувати та повністю задовільнити у гастрономічному плані під час цієї подорожі, та ще через багато днів після неї. Буде, як завжди, цікаво, пізнавально, інтерактивно, весело, а головне – смачно!

Програма подорожі із м. Київ:

Перший день:

07:00 – відправлення з м. Київ (ст. м. Лісова)

11:00 – прибуття до с. Землянка Шосткінського району

11:00 – 14:00 – відвідування садиби зеленого туризму з дегустацією питних медів, участь у обрядових дійствах з випіканням короваю, обід із 10 традиційних Поліських (пісних та корисних) страв

14:30 – 15:00 – переїзд до м. Глухів

15:00 – 18:00 – історико-гастрономічна екскурсія по Глухову з відвідуванням Інституту луб'яних культур (коноплярство та льонарство) та дегустацією страв із конопель та льону

18:00 – 20:00 – переїзд у місто Суми

20:00 – поселення в готель, вільний час (є можливість факультативно відвідати ресторан-броварню «Порт Рояль» або ресторан «Sazha: wine and meat»)

Другий день:

09:00 – 10:00 – сніданок у готелі

10:00 – 11:00 – дегустація місцевих крафтових продуктів харчування

11:00 – 14:00 – тематична автобусно-пішохідна екскурсія по місту «Суми – гастрономічні» з дегустацією крафтового сиру

14:00 – 15:00 – обід у ресторані «Старий Млин» (страви традиційної Слобідської кухні)

15:00 – 18:00 – продовження тематичної автобусно-пішохідної екскурсії по місту «Суми – гастрономічні» з відвідуванням виробництва та дегустацією фірмових гірких настоянок ТМ «Горобина»

18:00 – 21:00 – екскурсія на виробництво пива у ресторані «Козацька Броварня», вечеря та дегустація крафтового пива від закладу

21:00 – вільний час

Третій день:

08:00 – 09:00 – сніданок у готелі, виселення

09:00 – 09:30 – переїзд до с. Залізник Сумського району

09:30 – 11:00 – екскурсія-дегустація на ферму із вирощування цикорію

11:00 – 12:30 – екскурсія по м. Лебедин

13:00 – 14:00 – обід з дегустацією продукції з равликів та сиру Тофу

14:30 – 16:00 – екскурсія на равликову ферму «Еко-Ферма»

16:00 – відправлення із м. Лебедин

21:30 – орієнтовний час прибуття до м. Київ (ст. м. Вирлиця)

Карта-схема маршруту подорожі представлена у Додатку 3.

Детальний опис туру:

ДЕНЬ ПЕРШИЙ

Під час відвідування с. Землянка на нас чекає відвідування батьківщини всесвітньо відомої жінки-етнографа Пелагеї Литвинової-Бартош. Ми відвідаємо сільський інтерактивний музей-садибу П. Бартош, де почуємо багато цікавих та місцями моторошних легенд і фактів про Сумське Полісся, а також візьмемо участь у театралізованому весільному обряді з випіканням короваю. Далі на нас

чекає обід з 10-12 традиційних для цього регіону страв (пісних і корисних) та дегустація натуральних питних медів у садибі сільського зеленого туризму.

Далі, після невеличкого переїзду до останньої гетьманської столиці, на нас чекає історико-гастрономічна екскурсія по м. Глухів із відвідуванням Інституту луб'яних культур (коноплярство та льонарство) та дегустацією страв від місцевих виробників. Всі страви із конопель та льону, які теж притаманні даній місцевості.

Ввечері, після заселення в готель, у туристів є можливість (факультативно) відвідати один з найкращих закладів харчування міста Суми на вибір.

Ми пропонуємо вечерю у заміській броварні-ресторані «Порт Рояль», який виконано у вигляді великого парусного кораблю, з неймовірно мальовничою територією та смачним авторським пивом, яке вариться на території закладу. Кухня закладу: традиційна.

Також є можливість відвідати ресторан вина та м'яса «Sazha». Тут неймовірний дизайн (заклад є фіналістом престижної європейської архітектурної премії у Лондоні, єдиний із 16 поданих Україною об'єктів), а також є фіналістом престижної національної ресторанної премії СІЛЬ ® 2021 та СІЛЬ ® 2020, як найкращий м'ясний ресторан України. У меню закладу популярні авторські страви європейської та американської кухонь з акцентом на м'ясні позиції. У заклад поставляють м'ясо від локальних представників, а також із США, Аргентини, Угорщини та Нової Зеландії. У барній карті акцент зроблено на величезну колекцію вин Старого і Нового світу, пляшки якої прикрашають весь зал закладу по периметру і розміщені на спеціальних стелажах.

ДЕНЬ ДРУГИЙ

Під час дегустації крафтових продуктів від Сумських виробників є можливість не тільки скуштувати, але ще й придбати смачні сувеніри. На дегустації, в залежності від сезону та наявності тих чи інших продуктів, буде представлено декілька цікавих та незвичних пропозицій, таких як: цукерки з гречки від «Hrechka Sweets»; шоколадні цукерки із різноманітними (незвичними)

наповнювачами від «Корисні Солодощі»; солодощі від ТМ «Доброїж» (енергетичні батончики, халва, цукерки) та інші продукти.

Під час тематичної автобусно-пішохідної екскурсії по місту «Суми – гастрономічні» ми завітаємо до фірмової крамнички місцевої крафтової сироварні «Оберіг», де скуштуємо кілька позицій авторських сирів та почуємо історії про їх створення із можливістю придбання продукції цієї ТМ.

А далі завітаємо на екскурсію до лікєро-горілчаного заводу «Горобина», де обов'язково ознайомимся із історією та процесом виробництва гірких настоянок і бальзамів з дегустацією продукції ТМ «Горобина», а також із відвідуванням фірмового магазину.

Обід другого дня у ресторані «Старий Млин», де ми ознайомимося та скуштуємо страви традиційної Слобідської кухні, такі як: борщ Слобожанський, вареники конопляні з м'ясом, салатку традиційну овочеву та узвар.

А повечеряємо у культовому (серед місцевих) пивному ресторані «Козацька Броварня», де спочатку ознайомимся із традиціями пивоваріння на Слобожанщині (екскурсія по броварні), а потім будемо дегустувати 3-4 позиції авторського пива. Страви на вечерю замовляються та оплачуються додатково.

ДЕНЬ ТРЕТІЙ

Після сніданку на нас чекає захоплююча подорож до «Золотницької сотні» у село Залізняк на ферму, яка популяризує ремесло вирощування, обробки та споживання цикорію. Ми завітаємо до «бібліотеки-цикорні» де почуємо розповіді про те, до чого цикорій на Слобожанщині, а також відвідаємо садибу де вирощують цикорій, обов'язково візьмемо участь у майстер класі по обробці та приготуванню напою із крафтового цикорію, якій потім будемо смакувати разом.

А у колись засекреченому військовому містечку Лебедин на нас чекає екскурсія містом із відвідуванням ферми «Еко-Ферма», яка вирощує, оброблює та виготовляє продукцію із равликів.

Під час обіду-дегустації у замиському ресторані біля мальовничого

Лебединого озера ми спробуємо авторські страви з равликів: плов із равликовим філе, пельмені з равликами, канапе з ікрою равлика, тарталетки з філе та паштетом м'яса равлика, равлики «Бешамель» та декілька сортів сиру Тофу (класичний, копчений, смажений та Тофу у листях Норі). Авторські гіркі настоянки (за бажанням).

Комерційна пропозиція для туристів:

склад групи від 15 до 17 чол. = 8160 грн./чол.

*для агентів знижка 10% від вартості туру

У вартість туру включено: проїзд, проживання (2 ночі у готелі), вхідні квитки та екскурсійний супровід по маршруту, страховка, 2 сніданки, 3 обіди, всі дегустації та майстер-класи.

Додатково оплачуються: вечері у ресторанах м. Суми перший та другий день, а також трансфер до цих ресторанів у перший день.

Фото з об'єктів на маршруті по усім трьом дням туру представлені в Додатку 4.

Калькуляція маршруту

Собівартість:

1. Транспортні витрати:

Автобус до 19 місць – 25 грн/км * 900 км = 22500 грн.

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

с. Землянка, екскурсія з дегустацією та майстер-класом = 250 грн./чол.

м. Глухів, екскурсія з дегустацією = 200 грн./чол.

м. Суми, дегустація місцевих крафтових продуктів = 100 грн./чол.

м. Суми, екскурсія з дегустацією у «Козацька Броварня» = 300 грн./чол.

м. Суми, екскурсія з дегустацією настоянок ТМ «Горобина» = 250 грн./чол.

с. Залізник, екскурсія з дегустацією та майстер-класом (цикорій) = 150 грн./чол.

м. Лебедин, екскурсія по місту та на равликову ферму = 1000 грн. за групу

3. Супровід по маршруту гідом-екскурсоводом:

7500 грн.

4. Послуги проживання:

2000 грн./чол. (при двомісному розміщенні, 2 ночі, 2 сніданки)

5. Послуги харчування (обід):

Обід у с. Землянка = 250 грн./чол.

Обід у м. Суми = 250 грн./чол.

Обід-дегустація у м. Лебедин = 250 грн./чол.

6. Послуги страхування:

50 грн./чол.

7. Додаткові розходи:

Проживання гіда та водія = 4000 грн.

Харчування гіда та водія = 3000 грн.

Сувеніри-подарунки для туристів = 100 грн./чол.

Реклама = 2000 грн.

Загальна собівартість *:

1. Група 15-17 осіб = 6800 грн./чол.

Також для зменшення собівартості туру нами було розроблено *альтернативний дводенний туристичний маршрут Сумщиною* під назвою «Слобожанський гастротур». Пропонуємо презентацію *дводенного* маршруту.

Слобожанський гастро-тур – це подорож в часі від козацьких традицій до сучасних тенденцій в приготуванні та споживанні їжі у Сумському регіоні. Ми зробимо все, щоб вас приємно здивувати та повністю задовільнити у гастрономічному плані під час цієї подорожі, та ще через багато днів після неї. Буде, як завжди, цікаво, пізнавально, інтерактивно, весело, а головне – смачно!

Програма подорожі із м. Київ:

Перший день:

08:00 – відправлення із м. Київ (ст. м. Вирлиця)

13:00 – прибуття до м. Суми

13:00 – 15:30 – екскурсія на виробництво пива у ресторані «Козацька Броварня», обід та дегустація крафтового пива від закладу

15:30 – 19:00 – тематична автобусно-пішохідна екскурсія по місту «Суми – гастрономічні» з дегустаціями сиру та гірких настоянок

19:00 – заселення в готель

19:30 – вечеря у ресторані «Sazha: wine and meat» (оплачується додатково)

Другий день:

08:00 – 09:00 – сніданок у готелі

09:30 – 10:00 – дегустація місцевих крафтових продуктів харчування

10:00 – 10:30 – переїзд до с. Залізник Сумського району

10:30 – 11:30 – екскурсія-дегустація на ферму із вирощування цикорію

11:30 – 12:30 – переїзд до м. Лебедин

12:30 – 13:30 – екскурсія містом Лебедин

14:00 – 15:00 – обід із дегустацією продукції з равликів та сиру Тофу

15:30 – 17:00 – екскурсія на равликову ферму «Еко»

17:00 – відправлення із м. Лебедин

22:30 – орієнтовний час прибуття до м. Київ (ст. м. Вирлиця)

Карта-схема маршруту подорожі представлена у Додатку 5.

Детальний опис туру:

ДЕНЬ ПЕРШИЙ

Розпочнемо наш тур із культового (серед місцевих) пивного ресторану м. Суми «Козацька Броварня», де спочатку ознайомимся із традиціями пивоваріння на Слобожанщині (екскурсія по пивоварні), а потім будемо

дегустувати 3-4 позиції авторського пива із козацьким обідом (окрошка на пиві чи борщ, картопля по козацьки, фірмові ковбаски та смачні чебуреки).

Під час тематичної автобусно-пішохідної екскурсії по місту «Суми – гастрономічні» ми завітаємо до фірмової крамнички місцевої крафтової сироварні «Оберіг», де продегустуємо декілька позицій авторських сирів та почуємо історії про їх створення й виробництво із можливістю придбання продукції цієї ТМ.

А далі завітаємо на екскурсію до лікєро-горілчаного заводу «Горобина», де обов'язково ознайомимся із історією та процесом виробництва гірких настоянок та бальзамів з дегустацією продукції ТМ «Горобина», а також із відвідуванням фірмового магазину.

Ввечері буде можливість відвідати ресторан вина та м'яса «Sazha». Тут неймовірний дизайн (заклад є фіналістом престижної європейської архітектурної премії у Лондоні, єдиний із 16 поданих Україною об'єктів 2018 року), а також фіналістом престижної національної ресторанної премії СІЛЬ® 2021 та СІЛЬ® 2020, як найкращий м'ясний ресторан України. У меню закладу популярні авторські страви європейської та американської кухонь з акцентом на м'ясні позиції. У заклад поставляють м'ясо від локальних представників, а також із США, Аргентини, Угорщини та Нової Зеландії. У барній карті акцент зроблено на величезну колекцію вин Старого і Нового світу, пляшки якої прикрашають весь зал закладу по периметру та розміщені на спеціальних стелажах. Вечера та трансфер від ресторану до готелю оплачується додатково.

ДЕНЬ ДРУГИЙ

Після сніданку на нас чекає дегустація крафтових продуктів від Сумських виробників. У нас буде можливість не тільки скуштувати, але ще й придбати смачні сувеніри. На дегустації, в залежності від сезону та наявності тих чи інших продуктів, буде представлено декілька цікавих та незвичних пропозицій, таких як: цукерки з гречки; дієтичні шоколадні цукерки із різноманітними (незвичними) наповнювачами; корисні солодоші від ТМ «Доброїж» (енергетичні

батончики, халва, цукерки) та інші продукти.

Після дегустації у нас заплановано подорож до «Золотницької сотні» у село Залізняк на ферму, яка популяризує ремесло вирощування, обробки та споживання цикорію. Ми завітаємо до «бібліотеки-цикорні» де почуємо розповіді про те, до чого цикорій на Слобожанщині, а також відвідаємо садибу де вирощують цикорій, обов'язково візьмемо участь у майстер класі по обробці та приготуванню напою із крафтового цикорію, якій потім будемо смакувати разом.

А у колись засекреченому військовому містечку Лебедин на нас чекає екскурсія містом із відвідуванням ферми «Еко-Ферма», яка вирощує, оброблює та виготовляє продукцію із равликів.

Під час обіду-дегуستاції у замиському ресторані біля мальовничого Лебединого озера ми спробуємо авторські страви із равликів: плов з равликовим філе, пельмені з равликами, канапе з ікрою равлика, тарталетки з філе та паштетом м'яса равлика, равлики «Бешамель» і декілька сортів сиру Тофу (класичний, копчений, смажений та Тофу у листях Норі). Авторські гіркі настоянки (за бажанням).

Комерційна пропозиція для туристів:

склад групи від 15 до 17 чол. = 5500 грн./чол.

*для агентів знижка 10% від вартості туру

У вартість туру включено: проїзд, проживання (1 ніч у готелі), вхідні квитки та екскурсійний супровід по маршруту, страховка, 1 сніданок, 2 обіди, всі дегустації та майстер-класи.

Додатково оплачуються: вечеря у ресторані м. Суми у перший день, а також трансфер готель-ресторан-готель.

Фото з об'єктів на маршруті по усім трьом дням туру представлені в Додатку 6.

Калькуляція маршруту

Собівартість:

1. Транспортні витрати:

Автобус до 19 місць – 25 грн/км * 800 км = 20000 грн.

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

м. Суми, екскурсія з дегустацією у «Козацька Броварня» = 300 грн./чол.

м. Суми, екскурсія з дегустацією настоянок ТМ «Горобина» = 250 грн./чол.

м. Суми, дегустація місцевих крафтових продуктів = 100 грн./чол.

с. Залізник, екскурсія з дегустацією та майстер-класом (цикорій) = 150 грн./чол.

м. Лебедин, екскурсія по місту та на равликову ферму = 1000 грн. за групу

3. Супровід по маршруту гідом-екскурсоводом:

5000 грн.

4. Послуги проживання:

1000 грн./чол. (при двомісному розміщенні зі сніданком)

5. Послуги харчування (обід):

Обід у м. Суми = 250 грн./чол.

Обід-дегустація у м. Лебедин = 250 грн./чол.

6. Послуги страхування:

50 грн./чол.

7. Додаткові розходи:

Проживання гіда та водія = 2000 грн.

Харчування гіда та водія = 2000 грн.

Сувеніри-подарунки для туристів = 100 грн./чол.

Реклама = 2000 грн.

Загальна собівартість *:

1. Група 15-17 осіб. = 4580 грн./чол.

Таким чином, нами було розроблено два альтернативні авторські туристичні маршрути по Сумській області із виїздом із м. Київ на два та три дні. Комерційна пропозиція для туриста представлена із 20% маржою туристичної фірми та розрахована мінімум на 15 туристів у мікроавтобусі. Для груп більше ніж 15 осіб вартість розраховується окремо в залежності від кількості туристів та транспортного засобу. Однак хочемо зауважити, що враховуючі специфіку даних турів (об'єкти показу та дегустаційні зали), категорично не рекомендовано набирати групи, які перевищують 18 осіб.

ВИСНОВКИ

Проведений нами аналіз сутності гастрономічного туризму дозволяє визначити його як актуалізований у сучасній культурі соціокультурний та економічний феномен, як вид туристської діяльності, що характеризується пересуванням за певним, запланованим маршрутом у місцевості з етнокультурним, природним та історичним потенціалом з метою культурно-гастрономічної освіти, самопізнання та пізнання сформованих сукупностей людей цих місцевостей.

Нами було охарактеризовано феномен розвитку гастрономічного туризму який полягає у тому, що це принципово новий та перспективний напрям туристського сектора, який користується великою популярністю у багатьох країнах світу. Висока перспективність розвитку даного виду туризму у нашій країні зумовлюється багатою культурно-історичною спадщиною та наявністю низки супутніх чинників і передумов. Гастрономічний туризм служить задоволенню великої кількості духовних потреб людини, а також основної життєвої потреби споживання їжі. Причому гастрономічна складова у цьому розумінні двояка: постає як пряма фізіологічна потреба і як духовна потреба, що виражається вивченні кулінарних традицій етносу, місцевої рецептури, і культури приготування їжі, що дають уявлення про менталітет народу.

Детальний аналіз ресурсного потенціалу гастротуризму у Сумському регіоні показав, що в області досить багатий природно-етнічний потенціал, а саме досить велика різноманітність традицій і культур. Але існує низка проблем, які потребують негайного вирішення для просування гастрономічного туризму у Сумському регіоні: слабка транспортна доступність та відсутність достатньої кількості та відповідної якості матеріально-технічних об'єктів, трудових ресурсів та інших ускладнень, що ускладнюють використання регіону з метою формування комплексних програм гастрономічних турів. Аналіз ресурсної бази Сумського регіону в аспекті розвитку гастрономічного туризму на основі слобожанської кухні та формування відповідних туристичних маршрутів

показав, що потенційний ринок і сегмент пропозицій, які постійно вдосконалюється, свідчать про пріоритетність розвитку даного виду туризму на території Сумської області.

Розглянувши особливості розробки багатоденних гастрономічних турів ми дійшли до наступного висновку, що в основу подібної подорожі закладено бажання туриста дізнатися про гастрономічні уподобання та традиції країн чи регіонів перебування, за допомогою їх кухні, вивчити їх історію, культуру, звичаї та традиції, познайомитися з побутом і фольклором народу, тим самим скласти своє уявлення про країну чи регіон. У зв'язку з чим створення гастрономічного туру вимагає глибоких професійних знань і ретельного опрацювання. Для організації гастрономічного туру слід правильно поставити цілі та завдання, визначити ресурс та можливості цієї чи іншої території. Від цього буде змінюватися концепція розробленого туру, об'єкт показу і форма роботи з туристами на маршруті.

Нами було розроблено та презентовано два туристичні маршрути (триденний та дводенний) Сумським регіоном під назвою «Слобожанський гастротур». Слобожанський гастротур – це подорож в часі від козацьких традицій до сучасних тенденцій в приготуванні та споживанні їжі у Сумському регіоні. Ми зробимо все, щоб вас приємно здивувати та повністю задовільнити у гастрономічному плані під час цієї подорожі, та ще через багато днів після неї. Буде, як завжди, цікаво, пізнавально, інтерактивно, весело, а головне – смачно!

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Будьонний В. Ю. Огляд гастрономічного туризму в Україні та Сумському регіоні на прикладі кафе «Стумарі». Матеріали Всеукраїнської наукової конференції студентів і аспірантів, присвяченої Міжнародному дню студента, 13-17 листопада 2023 р., Суми, 2023. С. 660.
2. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: колективна монографія / за наук. Ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 316 с.
3. Галасюк С. С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності: навч. посібн. 2-ге вид., допов. і доопрац. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. 247 с.
4. Гастропадщина України: Проєкт Українського центру культурних досліджень. URL: <https://gastroheritage.com.ua/> (дата звернення 11.10.2023).
5. Гастрофестиваль «Слобожанські смаки» об'єднав виробників й рестораторів Сумщини. Незалежний інформаційний портал Голос Конотопа. URL: <https://konotop.in.ua/gastrofestival-slobozhanski-smaki-ob-yednav-virobnikiv-y-restoratoriv-sumshhini/> (дата звернення 11.10.2023).
6. Дишкантюк О. В., Власюк К. В. Гастрономічний туризм: підручник. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
7. Дороги гурманів. 100 крафтових місць України. Гастрогід. Київ : RDS, Lazutkina Publishing House, 2021. 160 с.
8. Дуднік О. В. Етнографія України: навч. посібник. Умань : Візаві, 2019. 148 с.
9. Євенко Ю. С., Радченко Е. Є. Сумщина – край, що чарує та надихає. Суми : РВО «Шоколад»; ВПП «АС-Поліграф», 2017. 308 с.
10. Коваленко О. В., Будьонний В. Ю. Гастрономічний туризм, як перспективний напрямок розвитку регіонального туризму. Towards a Holistic Understanding: Interdisciplinary Approaches to Tackle Global Challenges and Promotion of Innovative Solutions: Proceedings of the 1st International Scientific and

Practical Internet Conference, March 14-15, 2024. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P. 139-140.

11. Коваленко О. В. Гастро-фест «Слобожанські смаки»: особливості проведення та рекомендації щодо вдосконалення організації фестивалю. Філософія подієвої культури: історія та сучасність. Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Київ, 25-26 березня 2021 р.). Київ, 2021. С. 88-91.

12. Коркуна О. І., Никига О. В., Підвальна О. Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад. Економічний простір. 2020. № 155. С. 40-43.

13. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. Київ : Видавництво «Каравела», 2021, 304 с.

14. Михайлюк О. Л., Хумаров О. А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Економічні інновації. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). С. 71-81.

15. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193-199.

16. Поливач К. А. Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України. Київ: Інститут географії НАН України, 2019. 208 с.

17. Рубіш М. А., Чорій М. В., Зеленська Л. В. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія Економіка. 2020. Вип. 1(13). С. 61-66.

18. Слобожанські смаки Суми. Офіційна сторінка різдвяного гастрофесту. URL: <https://www.facebook.com/sumygastrofest/> (дата звернення 13.02.2024).

19. Снігур К. В., Романуха О. М., Ніколайчук О. А., Богатирьова Г. А. Організація туристичної діяльності: методика та практика : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

20. Суми пригощали автентичними українськими стравами. Урядовий Кур'єр. URL: <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/u-sumah-prigoshali-avtentichnimi-ukrayinskimi-stra/> (дата звернення 13.02.2024).

21. Стельмах О. А. Перспективи розвитку ресторанної галузі в гастротуризмі. Розвиток туристичного бізнесу: міжнар. наук.-практ. конф. Донецьк : ДонНУЕТ, 2020. С. 160-161.

22. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму. Київ : Знання, 2018. 334 с.

23. 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.pdf (дата звернення: 10.03.2024).

24. Long, L. Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. Tourism and Gastronomy. Bowling Green State University. Ohio (USA) : Routledge, 1998. P. 36-50.

25. Wulff, E. What is gastronomic tourism? WorldTravel. URL: <https://www.worldoftravel.org/what-is-food-tourism> (дата звернення: 13.02.2024).

ДОДАТКИ

Додаток 1

Світлини із міських сезонних ярмарків та фестивалів Сумського регіону



ІНСТИТУТ СУМЩИНСЬКОГО РОЗВИТКУ
РОЗВИТКУ СУМЩИНСЬКОГО РЕГІОНУ
ІНТЕГРАЦІЯ СУМЩИНСЬКОЇ СУМЬСЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ АДМИНІСТРАЦІЇ
ІНТЕГРАЦІЯ ІНТЕРАКТИВНОЇ СУМЬСЬКОЇ РЕГІОНАЛЬНОЇ АДМИНІСТРАЦІЇ
СУМЩИНСЬКА РЕГІОНАЛЬНА АДМИНІСТРАЦІЯ
СУМЩИНСЬКА РАЙОННА АДМИНІСТРАЦІЯ
СУМЩИНСЬКА РАЙОННА САМОУПРАВЛЮВАНА СПІЛЬНОТА
Мандаріни України

HEMP FEST

17 СЕРПНЯ 2019 С. САД АГРО-ЕКО-ЕТНО ФЕСТИВАЛЬ СУМЩИНСЬКИЙ Р-Н КОНОПЛЯЄСТВА

ВИСТАВКА-ПРОДАЖ ТОВАРІВ З КОНОПЕЛЬ
ГАСТРОЯРМАРОК КОНОПЛЯНИХ СТРАВ
ВИСТАВКА СТАРОЖИТНОСТЕЙ З КОНОПЕЛЬ
FASHION SHOW / ЛАБИРИНТ У КОНОПЛЯХ
КОНКУРСИ ТА КОЗАЦЬКІ РОЗВАГИ
ВОГНЯНЕ ШОУ / МУЗИЧНА ЕТНО ПРОГРАМА

спеціальний гість
КАТЮА CHILLY & ALEX FANTAEV

СПОНСОРИ: HEMPVEST ХЕМПТЕХНО ПАРТНЕРИ: ІНСТИТУТ СУМЩИНСЬКОГО РОЗВИТКУ, СУМЩИНСЬКА РАЙОННА АДМИНІСТРАЦІЯ, СУМЩИНСЬКА РАЙОННА САМОУПРАВЛЮВАНА СПІЛЬНОТА, ТРАДИЦІЙНА КУХНЯ СУМЩИНИ, Я ІДУ НА ГОСТИНИ ДО ГОРЮНІВ, УА СУМИ Holidays

0542 770602 / WWW.HEMPFEST.UKR / FACEBOOK.COM/HEMPFESTUKRAINE

9 ЖОВТНЯ
виставка-ярмарок

Золота осінь

краща агропродукція
Сумщини

Сумський національний аграрний університет
вул. Герасима Кондратьєва, 160

Я ІДУ
на гостини до
ГОРЮНІВ

Гастрономічний фестиваль «Слобожанські смаки», м. Суми



7-14 січня
СЛОБОЖАНСЬКІ СМАКИ різдвяний гастрофест

СЛОБОЖАНСЬКІ СТРАВИ У РЕСТОРАНАХ:
 Версаль / Здибанка / Козацька броварня
 Колиба / Старий млин / Тесто / Family
 Чехов / Шалена шкварка / Шафран
 подробиці: facebook.com/sumygastrofest

ЗА ПІДТРИМКИ СУМСЬКОГО МІСЬКОГО ГОЛОВИ І ЛІСЕНКА ТА СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

ВІДДІЛ ПРОМОЦІЇ ТА ТУРИЗМУ СУМСЬКОЇ ОБЛАСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМИНІСТРАЦІЇ

різдвяний гастрофест
СЛОБОЖАНСЬКІ СМАКИ

7 СВЯТКОВИЙ ГАСТРО ЯРМАРОК НА ПОКРОВСЬКІЙ ПЛОЩІ СІЧНЯ

7-19 УНІКАЛЬНІ СТРАВИ СУМЩИНИ В РЕСТОРАНАХ МІСТА СІЧНЯ

Crocodile / Ile de France / Family / Glamour
 Козацька броварня / Сафари / Simbiosi / Сумка
 Старий млин / testo / Шафран

подробиці: facebook.com/sumygastrofest

партнери фестивалю

ІНДИЧКА "ФЕРМА ЕКО"

ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕГРАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ІНТЕРНЕТ-ПРОМОЦІЇ ТА ТУРИЗМУ СУМСЬКОЇ ОБЛАСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМИНІСТРАЦІЇ

URBAN LYS Мендірлена Україна

25 квітня
СЛОБОЖАНСЬКІ СМАКИ Великодній ярмарок

МАЙДАН НЕЗАЛЕЖНОСТІ
ХОЛ СЕСІЙНОЇ ЗАЛИ БУДИНКУ РАД

ФЕРМЕРСЬКІ ПРОДУКТИ
КОНКУРС ПАСОК
МАЙСТЕР-КЛАС ІЗ ПИСАНКАРСТВА

Смачна Сумщина

подробиці: (0542) 77 06 02 / facebook.com/sumygastrofest

Додаток 3

Карта-схема маршруту триденної подорожі «Слобожанський гастротур»

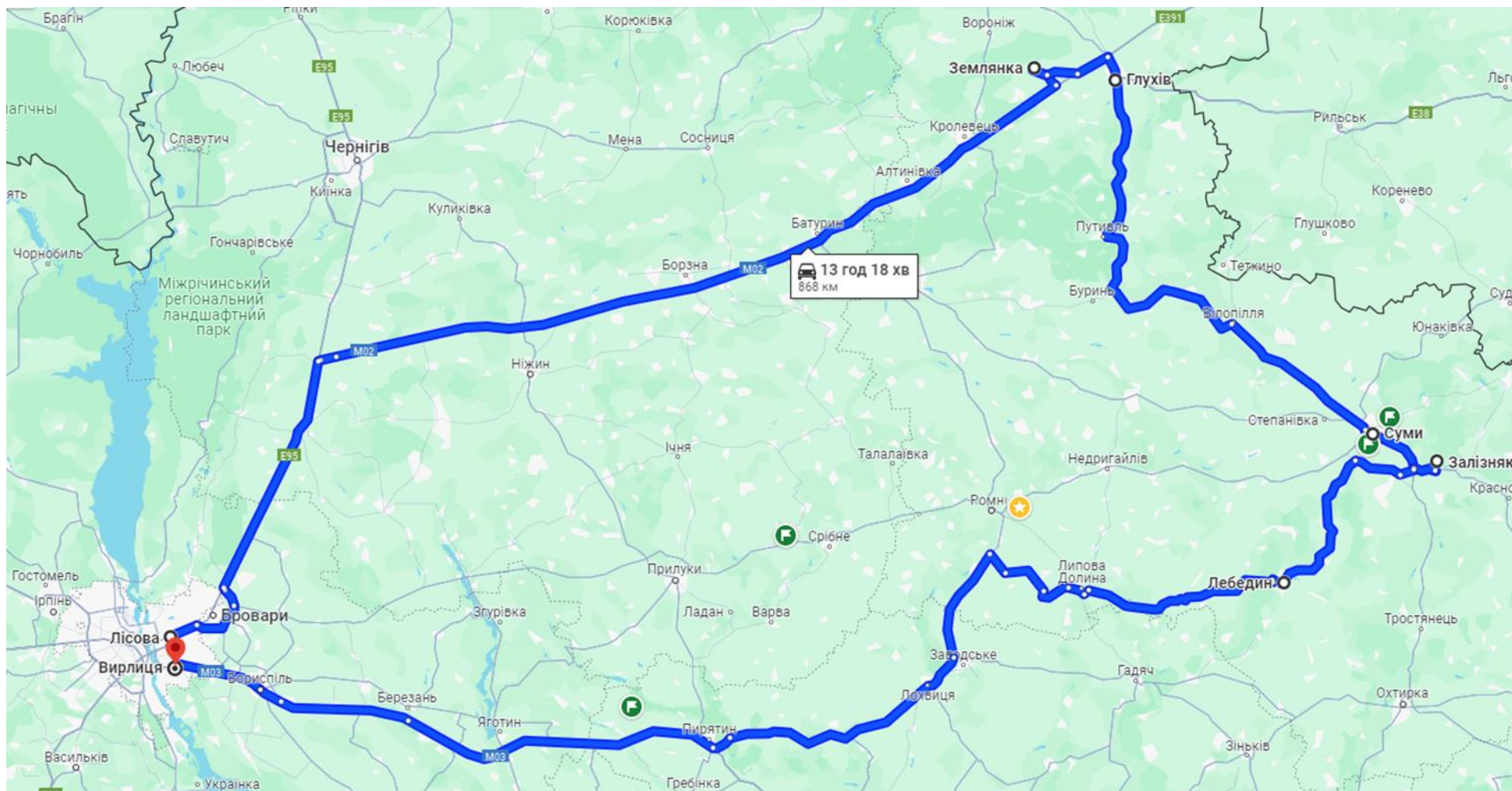


Фото об'єктів маршруту триденної подорожі «Слобожанський гастрофест»

День 1

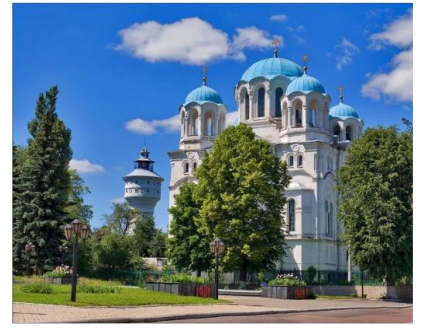


Фото об'єктів маршруту триденної подорожі «Слобожанський гастрофест»

День 2

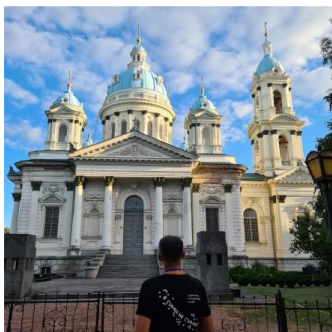
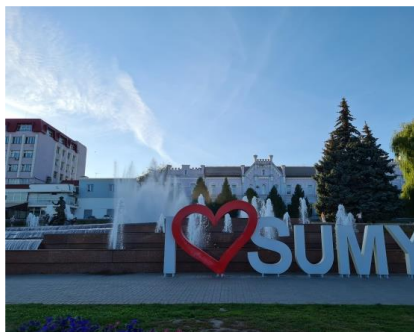


Фото об'єктів маршруту триденної подорожі «Слобожанський гастрофест»**День 3**

Додаток 5

Карта-схема маршруту триденної подорожі «Слобожанський гастротур»

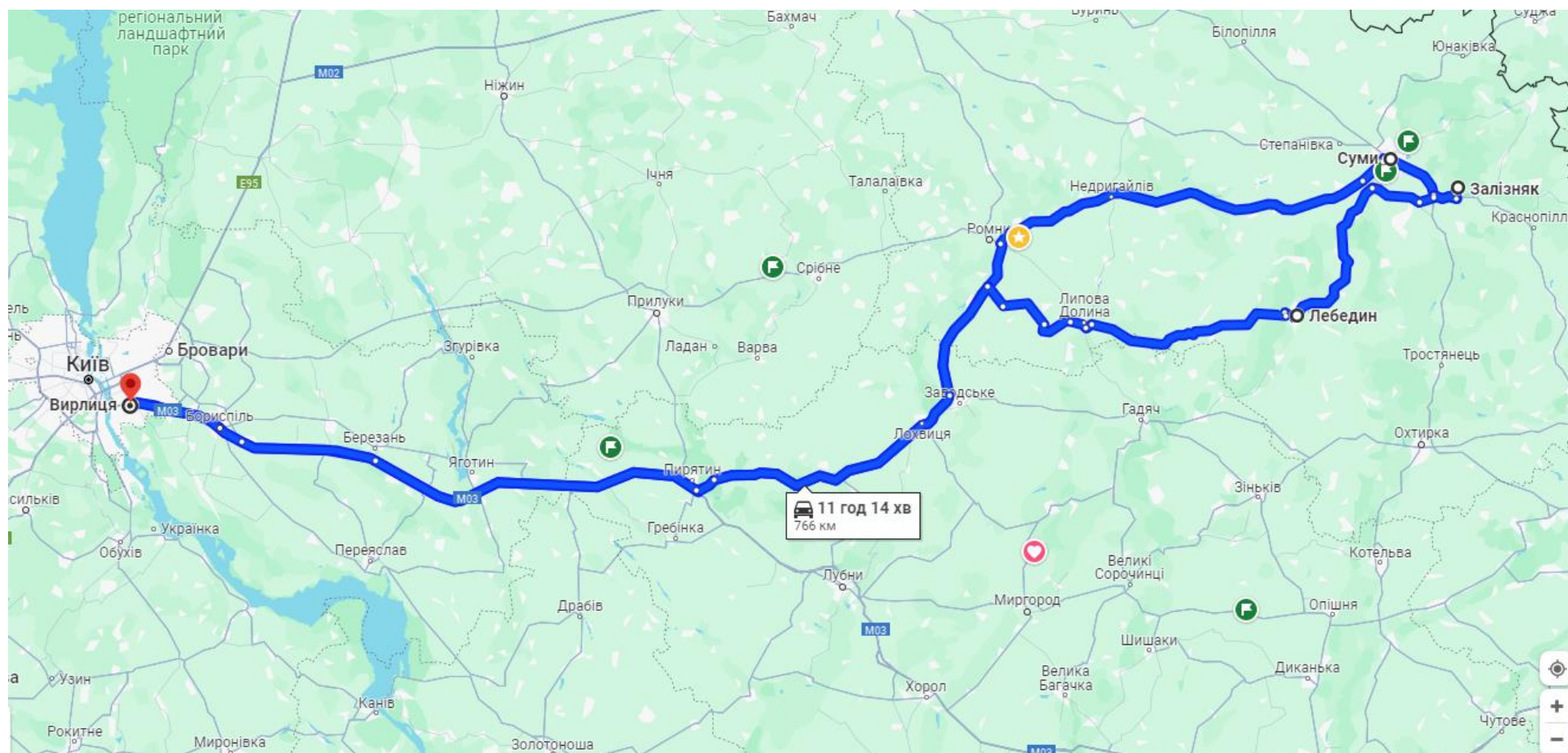


Фото об'єктів маршруту дводенної подорожі «Слобожанський гастрофест»

День 1

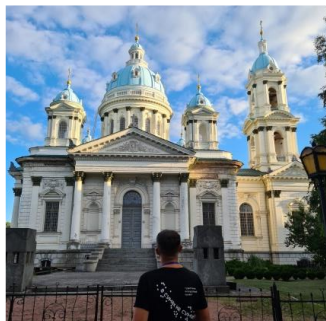


Фото об'єктів маршруту дводенної подорожі «Слобожанський гастрофест»**День 2**

Декларація академічної доброчесності

Я, _____,
студент/ка групи _____ 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/нна 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
підчас перевірки кваліфікаційної роботи на наявність текстових запозичень
відповідно до встановленої в університеті процедури з використанням
ліцензованих програмних продуктів.

21.05.2024 р.
