



# **ВИННИЙ ТА ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ: ПОЄДНАННЯ ОСВІТИ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА БІЗНЕСУ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
КРУГЛОГО СТОЛУ  
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
“ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ”**



УДК 332.158:379.851 (663/664)  
ББК 65.43  
В 48

Рекомендовано до видавництва Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за  
авторськими оригіналами.*

Голова оркомітету Міжнародної науково-практичної конференції  
«Технології харчових продуктів і комбікормів»  
Заслужений діяч науки і техніки України, д-р техн. наук, професор  
Єгоров Богдан Вікторович

Укладач: к.г.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації  
ОНАХТ Орлова Марія Леонідівна

Дизайн обкладинки: к.т.н., доцент кафедри туристичного бізнесу та  
рекреації ОНАХТ Калмикова Ірина Семенівна

Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти,  
технологій та бізнесу : збірник матеріалів круглого столу в рамках  
міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових  
продуктів і комбікормів» (м. Одеса, 27 вересня 2018 р.) / Одеська  
національна академія харчових технологій. – Одеса : Друкарня  
«Хамелеон К», 2018. – 101 с.

## ЗМІСТ

### НАПРЯМ РОБОТИ ОСВІТА І КАДРИ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

|                                                                                                                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Крупіца І. В., Апексімова Т. С.                                                                                                                                                                | 5  |
| Суспільне значення фахівців екскурсійної справи                                                                                                                                                | 8  |
| Крупіца І. В., Воскресенська О. В., Лазука К. Д.                                                                                                                                               | 14 |
| Особливості системи підготовки кадрів туристичного бізнесу                                                                                                                                     | 17 |
| Меліх О. О., Ващеця Я. М.                                                                                                                                                                      | 20 |
| Організація та планування подорожі в Європу: компетенції фахівців                                                                                                                              |    |
| Меліх Т. Г., Гірченко В. О.                                                                                                                                                                    |    |
| Наповнення та впровадження мобільного додатку з дисципліни «Система туристичних атракцій»                                                                                                      |    |
| Мотузенко О. О., Дмитрук О. Ю.                                                                                                                                                                 |    |
| Міжнародне співробітництво у підготовці кадрів для еногастрономічного туризму: на прикладі магістерської програми з подвійним дипломуванням «Географія еногастрономічної рекреації та туризму» |    |

### НАПРЯМ РОБОТИ ДИНАМІЗМ РЕГІОНАЛЬНИХ РИНКІВ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Демирова М. Д.                                                                                 | 26 |
| Підходи до оцінки ефективності господарської діяльності підприємства ресторанного господарства | 29 |
| Добрянська Н. А., Гьокхан Сьонмез                                                              | 34 |
| Особливості турецької кухні при організації оздоровчих турів                                   | 36 |
| Крупіца І. В., Браїлян Б. О.                                                                   | 39 |
| Історична спадщина як фактор розвитку туризму                                                  | 42 |
| Кубриш Н. Р., Доробець М. А.                                                                   | 45 |
| Туристичний бум через «ефект Більбао» в архітектурі музею міста Одеси                          | 48 |
| Меліх О. О., Кухаренко Т. В.                                                                   | 51 |
| Інфраструктурні проблеми розвитку туризму м. Одеси                                             |    |
| Нестерчук І. К.                                                                                |    |
| Гастрономічний туризм в географічно-регіональних полімасштабних процесах                       |    |
| Новічков В. К., Наджафова К. Р.                                                                |    |
| Розвиток екологічного (сільського, зеленого) туризму в Одеській області                        |    |
| Олешко Л. І., Головчанський В. О.                                                              |    |
| Культура і туризм в поєднанні спорту та архітектури                                            |    |
| Орлова М. Л., Ярьоменко С. Г., Слаблюк М. В.                                                   |    |
| Ринок туристичних послуг Одеської області                                                      |    |

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Слаблюк М. В., Орлова М. Л.                                                              | 55 |
| Гастрономічні традиції та уподобання туристів з Нордичних країн                          | 59 |
| Ярьоменко С. Г., Дейнега З. В.                                                           |    |
| Підходи до оцінки ефективності системи управління підприємства ресторанного господарства |    |

### НАПРЯМ РОБОТИ ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ НАПРЯМОК РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Гілко О. К.                                                                             | 62 |
| Конкурентоспроможність винного туризму в Україні: проблеми та перспективи розвитку      | 65 |
| Добрянська Н. А., Конопля Д.                                                            | 67 |
| Особливості гастрономії в круїзній подорожі                                             |    |
| Крупіца І. В., Златова Ю. В.                                                            |    |
| Популяризація фестивально-виставкової діяльності болгарського народу в Одеській області |    |
| Крупіца І. В., Мельничук Ю. О.                                                          |    |
| Просування гастротурів в хлібопекарській галузі                                         |    |
| Любчук О. К., Ярченко Ю. В.                                                             |    |
| Маріуполь фестивальний: багатогранна сучасність                                         |    |
| Меліх О. О., Саркісян Г. О., Калмикова І. С.                                            |    |
| Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області                   |    |
| Мотузенко О. О., Бульба В. В., Кіреєва А. О.                                            |    |
| Аналіз ринку еногастрономічного туризму України                                         |    |
| Мотузенко О. О., Петліна Д. В.                                                          |    |
| Досвід організації винних доріг Італії                                                  |    |
| Петліна Д. В., Мотузенко О. О., Ганчукова О. В.                                         |    |
| Фестивальна діяльність у рамках винного туризму: європейський та український досвід     |    |
| Трішин Ф. А., Гусейнов С. Т.                                                            |    |
| Конкуренція винних турів                                                                |    |
| Шикіна О. В., Пилипенко А. О.                                                           |    |
| Розвиток гастрономічного туризму в Одесі                                                |    |

## РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСІ

*Шикіна О. В., канд. екон. наук*

*Пилипенко А. О., магістр*

*Одеська національна академія харчових технологій*

Гастрономічний туризм – вид туризму, основна мета якого знайомство з тією чи іншою країною через призму національної гастрономії. Для гастрономічного туриста їжа – в першу чергу категорія культури. З такої позиції традиційна кухня сприймається в зв'язку з історією, релігією, економікою, політикою, звичаями, легендами і іншими чинниками, що формують унікальну ідентичність країни або регіону [1].

Гастрономічний тур, або гастротур – комплекс заходів із дегустаціями страв, характерними для місцевої кухні. Уроки кулінарного країнознавства проходять не тільки в ресторанах, але і на ринках, фермах, кухнях місцевих жителів, під час карнавалу і збору врожаю, за столом і просто на вулиці.

Гастрономічний туризм – є ширшим поняттям, ніж звичайний відпочинок з надмірними прийомами їжі, і відрізняється від нього подібно до того, як гастрономія відрізняється від обжерливості. Почнемо з того, що у кожної людини своє уявлення про ідеальний відпочинок, і мова тут не про бюджет поїздки, а про заняття, якими планується заповнювати вільний час [2].

Гастрономічні тури популярні тим, що в поїздках проходить ознайомлення з місцевою кухнею, продуктами, кулінарною культурою. Основними видами активності, що пропонують гастрономічним туристам можна назвати:

- кулінарні майстер-класи, лекції, конкурси;
- дегустації;
- знайомства зі знаковими персонами в сфері гастрономії;
- поїздки на сироварні, виноробні і на інші виробництва місцевих спеціалістів;
- гастро shopping.

Як правило, компанії, які пропонують гастрономічні тури, формують готовий пакет з тим, щоб турист, приїхавши на місце, не нудьгував ні хвилини. Такі тури коштують значно дорожче, ніж звичайна поїздка, але ціну компенсує доступ до гастрономічних пам'яток, про які в іншому випадку турист не дізнався би [3].

Зараз існує чимало компаній, які пропонують гастрономічні тури на будь-який смак. Мабуть, основний напрямок – це Італія, де

поєдналися прийнятний клімат, чудова кухня і унікальні продукти високої якості. В Італії дбайливо зберігають і передають з покоління у покоління кулінарні традиції. Можливо, саме в цьому і полягає секрет визнання і популярності італійської кухні в усьому світі. Італійська кухня – це паста і соуси, це піца і оливки, це сир і вино. Все це можна спробувати, відправившись в гастротур по Італії. Але, головне, в кулінарній подорожі вловити, що італійська кухня – це ще і сама Італія, трохи гостра, пряна і неймовірно соковита.

Слідом ідуть Франція, що традиційно вважається королевою гастрономічного світу. Практично очевидно, що гастрономічна культура у Франції – будь то ресторани або маленькі бістро, або окремі продукти: вино, сири, устриці, фуагра та інше, може бути прирівняне до пам'яток рівня Ейфелевої вежі або Лувру. Саме сири і вино найчастіше везуть з Франції туристи в подарунок рідним і близьким [4].

Крім іншого, вивчати гастрономічну карту світу можна, так скажемо, синтетично або аналітично. У першому випадку беремо один продукт (наприклад, сир) і вивчаємо його в усіх країнах виробництва – відвідуємо сирні заводи Франції, Голландії, приватні господарства Бельгії, пробуємо моцарелу в Італії і сулугуні в Грузії. При аналітичному підході вибираємо будь-яку країну і «пробуємо» її на смак – овочі і фрукти, закуски і соуси, холодні і гарячі страви, десерти і компоти [5].

Специфічні риси гастрономічного туризму:

- умови для розвитку кулінарного туризму мають абсолютно всі країни і це унікальна відмінна риса даного виду туризму;
- також гастрономічний туризм не носить характер сезонного відпочинку, для будь-якого часу року можна підібрати належний тур;
- кулінарний туризм в тій чи іншій мірі є складовим елементом всіх турів. Але на відміну від інших видів туризму знайомство з національною кухнею стає головним мотивом, метою та елементом гастрономічної подорожі;
- просування місцевих господарств та виробників продовольчих товарів – є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Нами були розглянуті можливості розвитку гастрономічного туризму в Одесі. Одесити завжди славилися своїми талантами, не виключенням є талант смачно поїсти. Головним плюсом можна вважати у Одеській кухні те що вона у собі поєднує різнобарв'я інших країн та релігій [6].

**Таблиця 1. SWOT аналіз гастрономічного туризму в Одесі**

| Сильні сторони                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Слабкі сторони                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. люди зацікавлені в просуванні гастрономічного туризму в Одесі;<br>2. різноманітність кухні;<br>3. проведення ярмарків, виставок;<br>4. не носить характер сезонного відпочинку;<br>5. велика кількість закладів харчування;<br>6. проведення майстер-класів з приготування страв;<br>7. вигідне географічне положення на перетині міжнародних транспортних коридорів | 1. відсутність фінансування;<br>2. відсутність органу, який відповідає за проведення гастрономічних заходів;<br>3. відсутність залучення іноземних кухарів |
| Можливості                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ризики                                                                                                                                                     |
| 1. велика спадщина кухонь з Середземноморських, Балтійських, Кавказьких країн;<br>2. не повністю реалізований туристичний потенціал, включаючи культурно історичну спадщину (історія, архітектура);<br>3. збільшення обсягів внутрішнього і зовнішнього туризму                                                                                                         | 1. відсутність фінансування з боку держави а також приватних підприємців                                                                                   |

Сильними рисами можна відзначити те, що люди зацікавлені в просуванні гастрономічного господарства в Одесі, і практично повністю впевнені в тому, що наше місто займає не останнє місце в Україні у даній сфері. Позитивним є той факт, що про одеську кухню знають далеко за межами нашого міста, що також оптимізує створення гастрономічного туризму в Одесі.

До слабких сторін можна віднести відсутність фінансування, яке також має місце. Окремо необхідно виділити відсутність органу,

який відповідає за проведення гастрономічних заходів і залучення іноземних кухарів.

Що ж стосується можливостей, то тут все залежить більшою мірою від жителів міста і від того, як сильно вони бажають просувати одеський "колорит" у маси. Можливості пов'язані і безпосередньо зі спадщиною: люди знають декілька варіантів походження одеських страв, а саме з Середземноморських, Балтійських, Кавказьких країн. Саме завдяки такій різноманітній кухні Одеса має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму.

Останній пункт проведеного аналізу – загрози. Єдина загроза, яка може очікувати гастрономічний туризм в Одесі – це подальша відсутність фінансування з боку держави, а також приватних підприємців. Це означає що розвиток буде відбувається повільно, невеликими темпами, але він не зупиниться при наявності бажання [7].

Висновок: гастрономічний туризм в Одесі – один з найперспективніших напрямків сфери послуг в нашому місті, в основному завдяки кухні з корінням і багатою історією. В Одесі можна проводити і синтетичні гастротури з відвідання виноробень, так як Одеса відома багатьом людям де створюють одно з найкращих вин в Україні. А також головним чинником просування гастрономічних турів є велике бажання населення розвивати цю справу [8].

#### Література

1. Марина Миронова. Еда без границ. Правила вкусных путешествий. — М.: Альпина Паблицер, 2016. — 224 р. — ISBN 978-5-9614-5974-6.

2. Гастрономічний туризм: історія, розвиток, становлення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.biznes-daily.uz/ru/mening-mulkim/47471-gastronomichskiy-turizm-istoriya-razviti-standovlni>

3. Олексій Онегін. Гастрономічні тури: що це і навіщо? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://arborio.ru/travel/gastronomicheskie-tury-cto-eto-i-zachem/>

4. Гастрономічні тури. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://svastour.ru/articles/puteshestviya/vidy-turov/gastronomicheskie-tury.html>

5. Які бувають гастрономічні тури. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://tonkosti.ru/Гастрономические\\_туры](https://tonkosti.ru/Гастрономические_туры)

6. Незвичайні екскурсії по незвичайній Одесі. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tudoy-sudoy.od.ua/ekskursii/ekskursiya-gastronomicheskaya-odessa/>

7. Станіслав Гусейнов Гастрономічний туризм в Одесі 2015. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gastroodessa.blogspot.com/2015/10/>

8. Nezdoyminov S. Prospects of development of tourist flow in Ukraine / S. Nezdoyminov, O. Shykina // Modern European Researches. Privatuniversität Schloss Seeburg. – Salzburg, Austria, 2016. – № 4. – P. 82-90.

Наукове видання

Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу : збірник матеріалів круглого столу в рамках міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів»

(27 вересня 2018 року)

Збірник наукових праць

Українською мовою

Матеріали подано в авторській редакції

Підписано до друку 16.11.2018 р. Формат 60х84/16  
Папір офсетний. Друк ризографічний.  
Ум. друк. арк. 3.5  
Наклад 300 примірників. Замовлення № 182481

Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, вул. Канатна, 112  
65039  
Тел.: (048) 725-32-84, (048) 712-41-40  
Факс: (048) 725-32-84, (048) 722-80-42  
Email: [postmaster@onaft.edu.ua](mailto:postmaster@onaft.edu.ua)

Україна, м. Київ, 03039, вул. Саперно-Слобідська, 22, оф. 295  
Тел.: (044) 222-7-111