НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Економічний факультет

ПОГОДЖЕНО	**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**
Декан	**Завідувач кафедри**
Економічного факультету	**готельно-ресторанної справи та туризму**
_____ **Андрій МУЗИЧЕНКО**	_____ **Світлана МЕЛЬНИЧЕНКО**
(підпис)	(підпис)
«____» _____ 2026 р.	«____» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Розроблення турів гастрономічного туризму Тернопільщини»

Спеціальність J3 «Туризм та рекреація»
(код і найменування)
Освітня програма Туризм
(назва)
Орієнтація освітньої програми освітньо-професійна

Гарант освітньої програми		
к.е.н., доцент	_____	**Ірина КУДІНОВА**
(науковий ступінь, вчене звання)	(підпис)	(ПІБ)
Керівник бакалаврської кваліфікаційної роботи		
к.е.н., доцент	_____	**Вікторія САМСОНОВА**
(науковий ступінь, вчене звання)	(підпис)	(ПІБ)
Виконала	_____	**Анастасія ХИЖНЯК**
	(підпис)	(ПІБ здобувача)

КИЇВ – 2026

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Економічний факультет

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
д.е.н., професор _____ Світлана Мельниченко
листопада 2025 р.

ЗАВДАННЯ

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи
здобувача вищої освіти
Хижняк Анастасія Олександрівна

Спеціальність: J3 «Туризм та рекреація»
Освітня програма: «Туризм»
Орієнтація освітньої програми: освітньо-професійна

Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: «Розроблення турів гастрономічного туризму Тернопільщини» затверджена наказом ректора НУБіП України від 22.10.2025 р. №2445 «С»
Термін подання завершеної роботи на кафедру _*2026.20.05*_
рік, місяць, число
Вихідні дані до бакалаврської кваліфікаційної роботи законодавчі та нормативні акти, ДБН, СНіП, ДСТУ, ГОСТ, статистичні матеріали Державного комітету статистики України, наукові праці зарубіжних та вітчизняних авторів, матеріали науково-практичних конференцій.
Об'єкт дослідження – процес розроблення гастрономічного туру до Тернопільщини.
Предмет дослідження – методичні та практичні підходи до розроблення гастрономічного туру.
Перелік завдань, які повинен виконати здобувач вищої освіти для досягнення поставленої мети:

- дослідити сутність та особливості гастрономічного туризму як різновиду культурно-пізнавального туризму;
- проаналізувати роль гастрономічного туризму у просуванні туристичного продукту;
- охарактеризувати методичні підходи щодо розроблення гастрономічних турів на місцевому рівні;
- здійснити моніторинг існуючих гастрономічних турів Тернопільщини;
- здійснити дослідження впливу факторів на розвиток гастрономічного туризму даного регіону;
- розроблення туру гастрономічного туризму до Тернопільщини;
- економічно обґрунтувати реалізацію запропонованого туру.

Дата видачі завдання *«24» жовтня 2023 р.*

Керівник бакалаврської кваліфікаційної роботи _____ Самсонова В.В.

Завдання прийняв до виконання _____ Хижняк А.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН ПІДГОТОВКИ ТА ЗАХИСТУ БАКАЛАВРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Етапи підготовки та захисту кваліфікаційної бакалаврської роботи	Термін виконання	Примітки (фактично виконано)
	Вибір теми кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження	1 вересня – 30 вересня 2025 р.	виконано
	Підготовка та видача завдання	1 жовтня – 1 грудня	виконано
	Підготовка першого розділу роботи	1 грудня 2025 р. – 1 лютого 2026 р.	виконано
	Підготовка другого розділу роботи	2 лютого – 30 березня 2026 р.	виконано
	Підготовка третього розділу роботи	1 квітня – 5 травня р.	виконано
	Підготовка висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до вста-новлених вимог, передача на перевірку керівникові.	5-10 травня 2026 р.	виконано
	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника	10-15 травня р.	виконано
	Перевірка роботи на академічний плагіат	16 травня 2026 р.	виконано
	Отримання відгуку керівника роботи	17-18 травня	
	Отримання зовнішньої рецензії	19-20 травня р.	виконано
	Подача роботи на кафедру	20 травня 2026 р.	виконано
	Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі	20-25 травня	виконано
	Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри	25 травня – 1 червня 2026 р.	виконано
	Захист роботи перед екзаменаційною комісією	відповідно до графіку	Відповідно до розкладу

РЕФЕРАТ

Бакалаврська кваліфікаційна робота присвячена дослідженню особливостей розвитку гастрономічного туризму Тернопільщини та розробленню туристичних маршрутів, спрямованих на популяризацію регіональної гастрономічної спадщини й туристичного потенціалу області.

У роботі узагальнено теоретичні підходи до сутності гастрономічного туризму, визначено його роль у розвитку туристичної індустрії та регіональної економіки. Проаналізовано туристично-рекреаційний потенціал Тернопільської області, гастрономічні ресурси регіону, особливості традиційної кухні, локальних продуктів і фестивального руху. Окрему увагу приділено сучасному стану розвитку гастрономічного туризму в Україні та тенденціям формування гастрономічних туристичних продуктів.

На основі проведеного дослідження розроблено гастрономічний тур Тернопільщиною, що передбачає поєднання дегустацій локальних страв і напоїв, відвідування гастрономічних локацій, знайомство з культурно-історичними пам’ятками та традиціями регіону. Запропоновано рекомендації щодо просування гастрономічних турів і підвищення туристичної привабливості Тернопільської області.

Об’єкт дослідження – процес розроблення гастрономічного туру до Тернопільщини.

Предмет дослідження – методичні та практичні підходи до розроблення гастрономічного туру.

У процесі дослідження використано загальнонаукові та спеціальні методи: аналіз, синтез, порівняння, системний підхід, метод туристичного проєктування.

Практичне значення отриманих результатів полягає у можливості використання розробленого гастрономічного туру туристичними підприємствами, закладами гостинності та органами місцевого самоврядування для розвитку туристичної привабливості регіону.

Ключові слова: гастрономічний туризм, кулінарний туризм, Тернопільщина, туристичний продукт, кулінарна спадщина, гастрономічний маршрут, туристичні ресурси.

ВСТУП …….. 7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ ТУРІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ……. 10
1.1. Сутність та особливості гастрономічного туризму як різновиду культурно-пізнавального туризму……... 10
1.2. Методичні підходи до розроблення та проектування гастрономічних турів в регіоні…… 15
1.3. Світовий та вітчизняний досвід розвитку гастрономічного туризму… 21
Висновки до розділу 1…… 27
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТЕРНОПІЛЬЩИНИ……. 28
2.1. Загальна характеристика туристично-рекреаційного потенціалу Тернопільської області……. 28
2.2. Аналіз наявних об’єктів гастрономічного туризму Тернопільщини… 33
2.3. Оцінка конкурентних переваг та проблем розвитку гастрономічного туризму в регіоні……... 38
Висновки до розділу 2..……. 45
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТА ОБҐРУНТУВАННЯ НОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ ТЕРНОПІЛЬЩИНОЮ …….. 47
3.1. Розробка концепції регіонального гастрономічного туру Тернопільщиною…… 47
3.2. Розробка маршруту та програми гастрономічного туру……. 52
3.3. Економічне обґрунтування реалізації запропонованого туристичного продукту……. 57
Висновки до розділу 3……... 60
ВИСНОВКИ …….. 62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ……..... 65
ДОДАТКИ ……. 69

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасному світі туризм виступає складним та багатогранним явищем, що перебуває у тісному зв'язку з економікою, історією, географією, архітектурою, медициною, культурою, спортом та іншими сферами. Для багатьох країн туристична індустрія є ключовим джерелом доходів і, відповідно, одним із пріоритетів економічного розвитку. Тисячі туристичних підприємств пропонують тури, що формуються з урахуванням уподобань, фінансових можливостей клієнтів, сезону або місць відвідування.

Розробка нового туристичного продукту тісно пов'язана з освоєнням нових сегментів ринку, залученням новітніх ресурсів та дослідженням перспективних туристично-рекреаційних зон. Перспективним напрямком у цьому контексті є розвиток специфічних видів туризму, зокрема гастрономічного. Адже актуальні тенденції глобального туристичного ринку свідчать про зростання попиту на подорожі такого формату.

Однією з ключових стратегічних цілей розвитку туризму в Україні є створення конкурентоспроможного туристичного продукту, здатного повноцінно задовольнити потреби вітчизняної аудиторії та зайняти гідне місце на світовому ринку. Це передбачає забезпечення соціально- економічного розвитку регіонів у поєднанні зі збереженням історико-культурної спадщини та дотриманням принципів економічної рівноваги.

На сучасному етапі гастрономічний туризм є одним із найдинамічніших напрямків розвитку галузі. Його популяризація відкриває значні перспективи, зокрема з точки зору підтримки національних кулінарних традицій. Організаційно гастрономічний туризм передбачає ознайомлення туристів із технологіями приготування місцевих харчових продуктів, їхньою історією та особливостями споживання. Також це включає участь у приготуванні традиційних страв, відвідини кулінарних фестивалів або змагань.

Детальний аналіз провідних світових тенденцій у сфері гастрономічного туризму може стати важливим підґрунтям для подальшого розвитку цього

напрямку в Україні. Це, у свою чергу, сприятиме підвищенню туристичної привабливості нашої країни та активізації туристичних потоків у майбутньому.

Розробка гастрономічного туру як туристичного продукту має враховувати кілька важливих аспектів: аналіз попиту та уподобань потенційних туристів, вибір локацій та закладів харчування, створення інтерактивних програм, розробку ефективної маркетингової стратегії. Відповідний підхід до планування гастрономічного маршруту дозволяє не тільки забезпечити якісний туристичний досвід, а й сприяти довгостроковому розвитку регіону у галузі туризму.

Метою бакалаврської роботи є розроблення та обґрунтування методичних і практичних засад створення турів гастрономічного туризму Тернопільщини з урахуванням туристично-рекреаційного потенціалу регіону, місцевих гастрономічних традицій та сучасних тенденцій розвитку туристичного ринку.

Для реалізації поставленої мети передбачається вирішення таких завдань:

- дослідити сутність та особливості гастрономічного туризму як різновиду культурно-пізнавального туризму;

- проаналізувати роль гастрономічного туризму у просуванні туристичного продукту;

- охарактеризувати методичні підходи щодо розроблення гастрономічних турів на місцевому рівні;

- здійснити моніторинг існуючих гастрономічних турів Тернопільщини;

- здійснити дослідження впливу факторів на розвиток гастрономічного туризму даного регіону;

- розроблення туру гастрономічного туризму до Тернопільщини;

- економічно обґрунтувати реалізацію запропонованого туру.

Об’єктом дослідження є процес розроблення гастрономічного туру до Тернопільщини.

Предметом дослідження є методичні та практичні підходи до розроблення гастрономічного туру.

Методи дослідження, що використовуються у роботі, включають аналіз наукових джерел і статистичних даних, маркетингові дослідження споживчих

уподобань, економічні розрахунки для оцінки ефективності туру, а також методи стратегічного планування у сфері туризму.

Інформаційною базою для написання даної роботи є праці вчених, які вивчають гастрономічний туризм в Україні та за кордоном, періодичні матеріали, статистичні дані, інформаційні ресурси Інтернету.

Структура та обсяг роботи. Бакалаврська кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 72 сторінки, включаючи 9 таблиць. Список використаних джерел налічує 36 найменувань.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ ТУРІВ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність та особливості гастрономічного туризму як різновиду культурно-пізнавального туризму.

Основна ціль розвитку туризму в Україні це створення продукту, який буде конкурентоспроможним на міжнародному ринку та зможе повністю задовольняти потреби туристів країни. При цьому це позначиться на комплексному розвитку регіонів та їхнім соціально-економічним інтересам, зберігаючи економічну стабільність та культурну спадщину.

Гастрономічний туризм на сьогоднішній день є одним з популярних та напрямків, що динамічно розвиваються в сучасній туристичній діяльності. Він відіграє важливу роль, адже дає можливість пізнати особливості та суть культури різних народів. Такий вид туризму сприяє кращому взаєморозумінню між народами, стаючи інструментом для розвитку міжнаціонального спілкування та налагодження різноманітних зв'язків. Завдяки культурним взаємодіям відбувається обмін інтелектуальними, духовними та матеріальними надбаннями на різних рівнях, включаючи особистий, етнічний, державний та загальносвітовий. [26].

Гастрономічний туризм являє собою особливий вид подорожей, головною метою яких є знайомство з місцевою кухнею, унікальними продуктами та традиціями харчування. Він дозволяє туристам зануритися в культуру регіону через гастрономічний досвід, відкриваючи для себе автентичні смаки, рецепти та кулінарні техніки, характерні для конкретної місцевості.

Значення гастрономічного туризму для регіонів важко переоцінити, оскільки він є потужним інструментом популяризації локальної культури. Завдяки туристам місцеві традиції, які іноді зникають, отримують нове життя, адже увага до автентичної кухні спонукає громади зберігати й відроджувати свої кулінарні звичаї.

Крім того, гастрономічний туризм суттєво підвищує доходи малого бізнесу, включаючи фермерів, виноробів, ремісників та ресторатрів. Туристи, які відвідують регіон з гастрономічною метою, часто витрачають кошти на місцеві продукти, дегустації, кулінарні майстер-класи та відвідування фермерських господарств. Це стимулює економічний розвиток, створює нові робочі місця та сприяє зростанню добробуту громад.

Гастрономічний туризм також розширює туристичну привабливість регіонів, включаючи навіть ті, які традиційно не були популярними серед мандрівників. Завдяки унікальним гастрономічним пропозиціям, таким як локальні фестивалі, винні маршрути чи агротуристичні садиби, регіони мають можливість залучати нові категорії туристів, зокрема міжнародних. Це, у свою чергу, підвищує конкурентоспроможність України як туристичного напряму на глобальному ринку.

У закордонній літературі відсутнє єдине визначення гастрономічного туризму. Автори Г. Аллента, К. Албала, Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Е. Вольф, М. Холл та Р. Мітчел використовують такі терміни, як «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism». В Україні існують терміни «кулінарний туризм», «гастрономічний туризм», «продовольчий туризм», «етногастрономічний туризм», «гурман туризм» [8] .

Згідно з Всесвітньою асоціацією гастрономічного туризму, це вид подорожей, що ставить за мету отримання автентичного досвіду, пов'язаного з культурою споживання їжі та напоїв. Він передбачає відкриття унікальних місць та їхньої культури через знайомство з національною кухнею [14].

Розвитку гастрономічного туризму і його особливостям присвятили свої праці багато науковців. Хоча замало досліджень присвячено питанням регіонального розвитку гастрономічного туризму, проблемам та перспективам.

А. Бусигін вважає, що гастрономічний туризм може стати важливим напрямком для туризму в Україні з ряду причин, які він детально розглядає у своїй статті. Він також обговорює стратегію просування цього виду туризму на

західний ринок і підкреслює важливість ретельної розробки програм гастрономічних турів з урахуванням їх особливостей.

В.Федорченко висловлює думку про важливість розвитку гастрономічного туризму, досліджуючи цю проблему в контексті культурної та історичної спадщини і звертаючись до значення їжі в еволюції світової цивілізації [14].

Д. Басюк розглядає гастротуризм як спеціалізовану форму подорожі, яка зосереджена на вивченні та смакуванні національних кулінарних традицій різних країн, об'єднуючи в собі аспекти екології, культури та виробництва [18].

Т. Кукліна вказує на те, що в Україні потрібно активно розвивати гастрономічний туризм. Вона вважає, що це дозволить не лише збагатити туристичний ринок країни, але й сприятиме економічному зростанню та поглибленню взаєморозуміння з іншими країнами [22].

Сучасний туризм виходить за рамки простого відпочинку, стаючи потужним інструментом для пізнання культурного розмаїття світу, традицій та способу життя різних спільнот. Зростаюча популярність подорожей зумовлена прагненням туристів до автентичних вражень, бажанням скуштувати національні страви та зануритися в місцеві звичаї. Сьогодні подорожі все частіше розглядаються не лише як можливість побачити історичні пам'ятки чи природні дива, а й як шанс пізнати культуру регіону через його гастрономічні особливості.

Гастрономічний туризм є нерозривно пов'язаним із культурно-пізнавальним, адже національна кухня – це вагома складова культурної спадщини народу. Через кулінарні традиції можна простежити еволюцію суспільства, його звичаї, господарську діяльність, вплив природного середовища та навіть релігійні особливості. Саме тому кулінарію часто відносять до елементів нематеріальної культурної спадщини.

Кожен народ має свої неповторні кулінарні традиції, що формувалися протягом століть під впливом природно-кліматичних, економічних та історичних чинників. Наприклад, кухня середземноморських країн вирізняється щедрим використанням морепродуктів, овочів та оливкової олії, тоді як у країнах

Центральної та Східної Європи домінують м'ясні страви, борошняні вироби та овочі.

Таким чином, через національну кухню туристи отримують глибше розуміння способу життя місцевого населення, їхніх традицій та специфіки розвитку певних територій.

Важливою особливістю гастрономічного туризму є його комплексний характер. Він поєднує елементи культурного, етнографічного, сільського, подієвого та навіть екологічного туризму. Наприклад, відвідування гастрономічних фестивалів поєднує знайомство з місцевими традиціями, музикою, народними ремеслами та кухнею. Участь у майстер-класах із приготування страв дозволяє туристам не лише спостерігати за кулінарним процесом, а й безпосередньо долучатися до нього.

Важливе значення гастрономічний туризм має і для збереження культурної спадщини. У сучасних умовах глобалізації існує ризик втрати традиційних рецептів та кулінарних звичаїв. Розвиток гастрономічного туризму сприяє відродженню старовинних страв, популяризації локальних продуктів та передачі кулінарних традицій наступним поколінням. Саме тому багато країн активно підтримують розвиток гастрономічних маршрутів та фестивалів.

Однією з характерних рис гастрономічного туризму є емоційність та індивідуальність туристичного досвіду. Смакові враження, атмосфера закладів харчування, спілкування з місцевими жителями та участь у кулінарних традиціях формують у туристів особливі емоції та залишають позитивні спогади про подорож. Саме тому гастрономічний туризм часто стає важливим чинником повторного відвідування певної країни чи регіону.

Сьогодні гастрономічний туризм активно розвивається у багатьох країнах світу. Відомими центрами гастрономічного туризму є Франція, Італія, Іспанія, Японія та Таїланд. У цих країнах національна кухня стала важливим туристичним брендом та одним із головних факторів приваблення туристів [9].

Значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму має і Україна. Українська кухня є самобутньою та різноманітною, а кожен регіон має власні

кулінарні традиції. Популярністю користуються такі українські страви, як борщ, вареники, банош, галушки, куліш та інші. Важливу роль у розвитку гастрономічного туризму в Україні відіграють фестивалі їжі, винні та сирні маршрути, розвиток локальних виробництв і популяризація регіональної кухні.

Отже, гастрономічний туризм є важливим різновидом культурно-пізнавального туризму, який поєднує подорожі з ознайомленням із національними кулінарними традиціями. Через гастрономію туристи мають можливість глибше пізнати культуру, історію та спосіб життя різних народів. Розвиток гастрономічного туризму сприяє збереженню культурної спадщини, підвищенню туристичної привабливості територій та розвитку економіки регіонів.

Найбільш привабливим є те, що гастрономічні подорожі не обмежені сезонністю - вони запропоновані протягом усього року, що робить їх доступними для подорожей у будь-який час. Це відкриває нові горизонти для туристів, дозволяючи їм пізнавати культуру та традиції не лише через візуальні екскурсії, а й через гастрономічні переживання. У цих турах подорожуючі мають унікальну можливість спілкуватися з місцевими жителями, які вже століттями передають свої знання та навички у вирощуванні винограду, виготовленні сиру або пива, а також в інших галузях гастрономії. Ця взаємодія дає можливість побачити різноманітність життя та спадщину цих місцевих героїв, чиї коріння можуть сягати навіть аристократичних часів або ж бути простими фермерами.

І, звичайно, не можна обійти увагою різноманітність вражень, які чекають на туристів у гастрономічних турах. Від відвідування виноробень та пивоварень до дегустації національних страв і напоїв, а також участі в кулінарних майстер-класах та фестивалях. Такі тури обіцяють незабутні враження на кожному кроці.

Отже, гастрономічний туризм є особливим видом туристичної діяльності, який поєднує культурно-пізнавальну, гастрономічну та економічну складові. Його сутність полягає не лише у споживанні традиційних страв і напоїв, а й у знайомстві з кулінарними традиціями, історією та культурою певної країни або регіону. У межах гастрономічних подорожей туристи мають можливість глибше

пізнати особливості національної кухні, процеси приготування страв, місцеві звичаї та культуру харчування.

Серцем гастрономічного туризму є країни та регіони, що пишаються своєю унікальною кулінарною спадщиною. Це включає відвідування підприємств, де створюють місцеві продукти, занурення в атмосферу ресторанів національної кухні, участь у гастрономічних фестивалях, ярмарках та дегустаціях. Не менш важливими є кулінарні школи та майстер-класи, що дозволяють отримати практичний досвід. Також значну роль відіграють харчові виробництва, що спеціалізуються на традиційних продуктах та напоях.

Гастрономічний туризм відіграє ключову роль у популяризації національних кулінарних традицій, збереженні культурної спадщини та підтримці місцевих підприємців. Він робить території більш привабливими для відвідувачів, сприяє економічному зростанню, розвитку малого бізнесу та формуванню позитивного міжнародного іміджу країни.

1.2. Методичні підходи до розроблення та проектування гастрономічних турів в регіоні.

Гастрономічний туризм є важливою складовою туристичної індустрії, що сприяє розвитку регіональних економік, популяризації національної кухні та збереженню культурної спадщини. Формування ефективних гастрономічних маршрутів вимагає системного підходу, що включає аналіз місцевих ресурсів, розроблення концепції туру, визначення основних етапів реалізації та оцінку його ефективності. Розроблення гастрономічного туру на місцевому рівні потребує комплексного аналізу регіональних особливостей кулінарної традиції, ресурсної бази, туристичних можливостей та попиту на такий вид туризму (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 Основні методичні підходи до розроблення гастротурів

Етап	Мета	Зміст
Ресурсний підхід	Дослідження локальних продуктів, страв, традицій приготування.	Особливе значення має визначення унікальних гастрономічних об'єктів, які можуть стати основою туристичного маршруту та сформувати гастрономічний бренд регіону. Наприклад, для певної території таким ресурсом можуть бути традиційні сири, вина, місцеві солодощі або автентичні страви. Ресурсний підхід дозволяє оцінити туристичну привабливість регіону та визначити перспективи розвитку гастрономічного туризму.
Інфраструктурний підхід	Оцінка готовності регіону - наявність ресторанів, етно-садиб, виробників, якісної логістики (доріг), безпеки туристів, наявність закладів розміщення.	Інфраструктурний підхід полягає у дослідженні рівня розвитку туристичної інфраструктури регіону та оцінці можливостей для обслуговування туристів. Наявність розвиненої інфраструктури є важливою умовою успішного функціонування гастрономічного туру. Навіть за наявності значного гастрономічного потенціалу недостатній рівень транспортного сполучення або сервісу може негативно впливати на туристичну привабливість регіону.
Маркетинговий підхід	Аналіз туристичного попиту, дослідження цільової аудиторії, вивчення конкурентів, оцінка сучасних тенденцій у туризмі, формування	Маркетинговий підхід передбачає орієнтацію гастрономічного туру на потреби та інтереси туристів. Основною метою є створення такого туристичного продукту, який буде

	туристичного бренду, реклама.	конкурентоспроможним і користуватиметься попитом на ринку туристичних послуг. Під час аналізу цільової аудиторії враховуються вік туристів, рівень доходів, мотивація подорожей, гастрономічні інтереси та очікування від туру.
Економічний підхід	Розрахунок вартості туру, визначення витрат на організацію маршруту, формування цінової політики, оцінка рентабельності, аналіз конкурентоспроможності туристичного продукту.	Економічний підхід спрямований на оцінку ефективності гастрономічного туру та визначення його економічної доцільності. Враховується вплив гастрономічного туризму на розвиток місцевої економіки, створення робочих місць та підтримку локального бізнесу.
Інноваційний підхід	Електронні системи бронювання, мобільні туристичні додатки, інтерактивні карти маршрутів, цифрові путівники, віртуальні екскурсії та презентації.	Інноваційний підхід передбачає використання сучасних технологій та нових форм організації гастрономічного туризму. Сьогодні важливу роль відіграють цифрові технології, онлайн-платформи та соціальні мережі. Інноваційний підхід дозволяє зробити гастрономічний тур більш доступним, сучасним та привабливим для туристів, а також сприяє ефективному просуванню туристичного продукту на ринку.

Джерело: складено автором на основі [13; 27; 29]

Методичні підходи до розроблення та проєктування гастрономічних турів базуються на системному дослідженні ресурсного потенціалу регіону, формуванні унікальної пропозиції та детальному логістичному плануванні. Основним завданням проєктування є поєднання локальних кулінарних традицій з туристичною інфраструктурою для створення конкурентоспроможного продукту.

Проєктування гастротурів передбачає кілька важливих етапів, кожен з яких вимагає ретельного підходу та взаємодії з місцевими громадами, виробниками та туристичними агентствами.

Першим етапом є дослідження регіональних кулінарних традицій, яке включає виявлення унікальних страв, характерних для конкретних територій. Наприклад, Карпати славляться своїм баношем, Полісся – кулішем, а Таврія – чебуреками, що виготовляються за старовинними рецептами. Крім того, важливо звернути увагу на популярні місцеві продукти, такі як вина Закарпаття, сири Поділля, мед Полтавщини, що є важливими складовими гастрономічної культури цих регіонів. Це дозволяє створити гастрономічні маршрути, які об'єднують традиційні страви та інгредієнти, що формують автентичний смак місцевості

Другим етапом є розробка маршрутів, що включає вибір місць для відвідування туристами. Важливо включити в маршрут не тільки ресторани та кафе, а й ферми, виноробні господарства та місця, де проводяться гастрономічні фестивалі. Це дозволяє туристам зануритися в культуру приготування їжі, відчути атмосферу місця і, звісно, продегустувати місцеві продукти. Організація дегустацій, кулінарних майстер-класів та екскурсій на виробництва, де створюють продукти, додає гастрономічним турам ще більше інтерактивності та залученості гостей [14].

Третім етапом є взаємодія з місцевими виробниками, що є важливим елементом у створенні гастротурів. Підтримка локальних фермерів, ремісників і пасічників дозволяє не тільки створювати якісні продукти для гастрономічного туризму, а й сприяє розвитку місцевої економіки. Організація відвідувань на місця виробництва, такі як сироварні або пивоварні, дає туристам можливість не тільки скуштувати продукти, а й дізнатися про їх виробництво, що значно збагачує досвід.

Четвертим етапом є маркетинг гастротурів, який є важливим для популяризації турів серед широкої аудиторії. Для цього можна активно використовувати соціальні мережі, блоги, туристичні платформи, а також

провести промоакції під час місцевих свят і фестивалів. Це дозволяє привернути увагу туристів і створити попит на гастрономічні тури, сприяючи розвитку туризму в регіонах. [35].

Розвиток гастрономічного туризму неможливий без ретельного аналізу попиту, адже саме від очікувань та уподобань туристів залежить успішність маршруту. Вивчення поведінки мандрівників, їхніх інтересів та фінансових можливостей дозволяє сформувати туристичний продукт, що відповідатиме сучасним тенденціям та потребам ринку [14].

Аналіз туристичного попиту та портрету потенційного відвідувача є важливим етапом у розробці гастрономічного маршруту. Він дозволяє визначити основні мотиваційні фактори туристів, їхні фінансові можливості та очікування від подорожі.

Гастрономічний туризм приваблює різні категорії відвідувачів – від гурманів і любителів традиційної кухні до прихильників органічного харчування та винних турів. Врахування цих груп дає змогу створювати маршрути, що відповідатимуть конкретним інтересам аудиторії. Фінансова складова відіграє важливу роль у формуванні туристичного продукту. Одні туристи готові платити за ексклюзивні дегустації, інші віддають перевагу бюджетним варіантам – вуличній їжі, ринкам та доступним дегустаційним турам [22].

Успішна концепція гастрономічного туру базується на балансі між кулінарною автентичністю, зручністю маршруту та якістю наданих послуг, що в кінцевому підсумку сприяє популяризації гастрономічного туризму та економічному розвитку регіону [9;20]. Гастрономічний туризм вимагає відповідної інфраструктури, яка забезпечує комфортне та безпечне пересування туристів.

Питання методичних підходів до проєктування гастрономічних турів у науковій літературі розглядається в межах загальних концепцій туристичного проєктування, маркетингу туризму та регіонального розвитку. Різні науковці акцентують увагу на окремих аспектах формування туристичного продукту, що дозволяє виокремити кілька основних підходів до його розроблення.

Українські вчені адаптують світові методики до реалій регіональної логістики та ресурсів:

- Д. Басюк (Регіонально-інфраструктурний підхід) наголошує на необхідності створення "гастрономічних шляхів" як цілісних туристичних кластерів, де задіяні не лише ресторани, а й фермери та готелі. В основі концепції Д. Басюк лежить ідея, що успіх гастрономічного туризму в регіоні залежить не від поодиноких об'єктів (навіть дуже відомих), а від формування цілісного туристичного продукту на базі існуючої інфраструктури [18].
- О. Любіцева та В. Бабарицька (Методологія проектування) використовують технологічний підхід до розроблення турів: від оцінки рекреаційних ресурсів до формування конкретного технологічного пакету послуг

- Ф. Шандор (Етно-культурологічний підхід) пропонує будувати тури навколо локальних брендів (наприклад, "Закарпатське вино", "Полтавська галушка"), використовуючи "легендування" страв для підвищення їхньої привабливості [17].
- Л. Прокопчук та Т. Божук: Досліджують гастротуризм як різновид хобі-туризму та тематичного дозвілля, фокусуючись на сегментації споживачів (експерти, випадкові туристи) [31].

Таким чином, аналіз наукових підходів свідчить, що не існує єдиної універсальної методики розроблення гастрономічних турів. Гастротуризм стає важливим фактором у розвитку місцевої економіки, збереженні культурної спадщини та залученні нових туристичних потоків, що в свою чергу сприяє підвищенню іміджу України як туристичної дестинації на міжнародній арені.

Отже, гастротуризм в Україні має значний потенціал для розвитку, оскільки кожен регіон країни має унікальні кулінарні традиції та продукти, які приваблюють туристів. Завдяки гастротуризму можливо не тільки зберегти та популяризувати місцеві традиції, але й сприяти економічному розвитку регіонів, підтримуючи малий бізнес та залучаючи нові інвестиції в туристичну інфраструктуру. Від Карпат до Причорномор'я, кожен регіон має свій

гастрономічний колорит, який можна використовувати для створення турів, що дозволяють не лише скуштувати автентичні страви, а й познайомитися з культурою та побутом місцевих жителів [35].

1.3. Світовий та вітчизняний досвід розвитку гастрономічного туризму.

Гастрономічний туризм у сучасному світі перетворюється на один із лідерів туристичної індустрії. Його популярність пояснюється тим, що він об'єднує в собі культурні, економічні, соціальні та освітні складові подорожей. На світовому рівні цей напрямок демонструє значне зростання, що зумовлене низкою взаємопов'язаних факторів. Серед них – зміна вподобань туристів, зростання попиту на автентичні культурні враження, вплив глобалізації та інформаційних технологій, підвищена увага до екологічності та сталого розвитку, а також тісна співпраця гастрономії з іншими туристичними галузями.

Ключовою тенденцією є зростання бажання отримати справжні гастрономічні враження. Сучасні мандрівники прагнуть не просто скуштувати їжу, а й зрозуміти культурний контекст, традиції та історію місця через його кулінарні особливості. Вони надають перевагу відвідуванню локальних ресторанів, фермерських господарств, виноробень, пивоварень, участі в кулінарних майстер-класах та інтерактивних гастрономічних подіях. Туристи також виявляють інтерес до використання сезонних та місцевих продуктів, а також до вивчення традиційних методів приготування їжі.

Такий підхід дозволяє створювати більш емоційно насичений досвід і формує глибокий зв’язок із відвіданою територією, що сприяє повторним подорожам і формуванню лояльності до регіону [15].

Ще однією важливою тенденцією є зростання подієвого гастрономічного туризму, який охоплює участь туристів у фестивалях, ярмарках, кулінарних конкурсах, святах урожаю, дегустаційних заходах та гастрономічних турах на відкритому повітрі. Такі заходи стають не тільки платформою для популяризації

локальних продуктів, але й потужним інструментом соціальної взаємодії, комунікації між туристами та місцевими жителями, а також сприяють збереженню нематеріальної культурної спадщини.

Подієвий туризм стимулює розвиток локальної економіки, створює робочі місця, формує позитивний імідж території на національному та міжнародному рівнях і водночас підвищує привабливість регіону для різних категорій туристів, від сімейних подорожей до групових і корпоративних турів.

Важливим аспектом є цифровізація гастрономічного туризму, яка змінює способи планування та споживання туристичних продуктів. Мобільні застосунки, онлайн-платформи для бронювання турів і столиків у ресторанах, інтерактивні карти, віртуальні тури та онлайн-курси з кулінарії дозволяють туристам планувати подорожі більш ефективно та зручно. Цифрові технології також створюють можливості для маркетингу локальної кухні, поширення інформації про гастрономічні маршрути та залучення міжнародної аудиторії. Соціальні мережі та платформи для обміну досвідом сприяють формуванню гастрономічних спільнот, що підвищує інтерес до гастротуризму та стимулює інновації в його розвитку [15].

Ще однією ключовою тенденцією розвитку є інтеграція гастрономії з іншими видами туризму. Гастрономічні елементи все частіше поєднують із культурним, історичним, екологічним, пригодницьким, wellness-туризмом та агротуризмом. Наприклад, туристичні маршрути можуть включати відвідування історичних пам’яток, музеїв, природних заповідників у поєднанні з дегустаціями локальних страв та напоїв. Такий комплексний підхід підвищує цінність туристичного продукту, задовольняє різноманітні інтереси сучасних споживачів, формує нові враження та стимулює повторні поїздки.

Поєднання гастрономії та екологічної свідомості стимулює розвиток зеленого туризму, агротуризму та туристичних маршрутів на природі.

Гастрономічний туризм має багатогранний вплив на економіку, культуру та соціальне середовище регіонів, що робить його стратегічно важливим напрямом розвитку туристичної індустрії у світі та в Україні [9]. Він не лише задовольняє

базові потреби туристів у харчуванні, але й створює комплексний досвід, який сприяє збереженню культурної ідентичності, розвитку локального бізнесу та формуванню соціальної згуртованості.

З економічної точки зору гастрономічний туризм є потужним інструментом підвищення доходів регіонів і стимулювання місцевого бізнесу. Туристи витрачають кошти на ресторани, кафе, гастрономічні фестивалі, дегустації, кулінарні майстер-класи, екскурсії на фермерські та виноробні господарства, придбання локальних продуктів. Це створює додаткові робочі місця, підвищує зайнятість у сфері послуг і стимулює розвиток суміжних секторів - транспорту, логістики, ремесел, культурних заходів [11;25]. Наприклад, у Франції гастрономічні тури по виноробних регіонах Бордо чи Шампань приносять значні доходи місцевим підприємствам, а в Італії гастротуризм у Тоскані та Емілії-Романії забезпечує стабільний дохід для фермерських господарств, ресторанів і майстерень із виробництва традиційних продуктів. В Україні розвиток гастрономічного туризму у Карпатах, Закарпатті та Поділлі стимулює економіку сільських територій, залучаючи туристів на дегустації місцевих сирів, вин, наливок та меду.

З культурної точки зору гастрономічний туризм сприяє збереженню та популяризації національної та регіональної ідентичності. Кулінарні традиції, рецепти та способи приготування страв передаються з покоління в покоління і стають частиною нематеріальної культурної спадщини. Туристи, відвідуючи локальні ресторани, фестивалі та майстер-класи, не лише куштують традиційні страви, а й знайомляться з історією регіону, його звичаями, святами та культурними практиками. У Японії гастрономічний туризм допомагає зберігати чайні церемонії та традиційні способи приготування суші, в Мексиці - автентичні методи приготування такос і соусів, а в Україні - гуцульську та закарпатську кухню, банош, вареники та наливки. Таким чином, гастрономія стає важливим культурним маркером, що підвищує впізнаваність регіону та формує його позитивний імідж [34].

З соціальної точки зору гастрономічний туризм формує соціальну згуртованість, розвиток громад і міжкультурну комунікацію. Взаємодія туристів з місцевими жителями через спільне приготування їжі, участь у кулінарних майстер-класах, дегустаціях або фестивалях сприяє зміцненню соціальних зв'язків, передаванню знань та традицій, підвищенню соціальної активності місцевих громад.

В Україні організація гастрономічних заходів у невеликих містах і селах Карпат, Поділля чи Закарпаття дозволяє залучати місцевих жителів до туристичних процесів, стимулює розвиток місцевої культури і підтримує традиційні ремесла. Подібні практики активно застосовуються і в Європі: у Франції, Італії та Іспанії локальні громади беруть участь у фестивалях вина та їжі, що формує відчуття гордості та соціальної значущості.

Гастрономічний туризм також стимулює екологічну та сталу свідомість у туристів і місцевих жителів. Використання локальних, сезонних та органічних продуктів підтримує малий бізнес, зменшує потребу у транспортуванні продуктів і сприяє скороченню вуглецевого сліду. Туристи, відвідуючи фермерські господарства та дегустаційні центри, отримують знання про стійкі методи виробництва, що підвищує рівень освіченості та відповідальності щодо навколишнього середовища.

Гастрономічний туризм має комплексний і багаторівневий вплив на економіку, культуру та соціальне середовище регіонів. Він забезпечує економічний розвиток та зайнятість, сприяє збереженню культурної спадщини і формуванню унікального іміджу територій, зміцнює соціальні зв'язки та громади, розвиває міжкультурну взаємодію і сприяє екологічній свідомості. Саме завдяки цьому гастрономія стає не лише способом задоволення потреб туристів, але й потужним стратегічним ресурсом для сталого розвитку регіонів, формування конкурентних переваг і підвищення туристичної привабливості на національному та міжнародному рівні [13].

Сьогодні гастрономічний туризм в Україні поступово стає одним із перспективних напрямів туристичної діяльності. З кожним роком зростає інтерес

туристів до української кухні, місцевих продуктів та регіональних кулінарних традицій. Саме гастрономія дедалі частіше виступає важливою складовою туристичних подорожей та допомагає формувати позитивний імідж окремих регіонів країни.

Українська кухня є невід'ємною частиною національної культури та має значну різноманітність. Кулінарні традиції різних регіонів формувалися протягом багатьох століть під впливом природних умов, історичних подій та культурних особливостей населення. Завдяки цьому кожна область України має власні автентичні страви та гастрономічні особливості, які можуть бути використані для розвитку туристичної діяльності.

Одним із найбільш популярних регіонів гастрономічного туризму є Закарпаття. Тут активно розвиваються винні, сирні та дегустаційні маршрути. Туристів приваблюють місцеві вина, традиційна кухня, домашні сири та фестивалі гастрономічного спрямування. Особливістю регіону є поєднання українських, угорських та європейських кулінарних традицій.

У Львові гастрономічний туризм також займає важливе місце у розвитку туристичної сфери. Місто відоме великою кількістю тематичних ресторанів, кав'ярень, кондитерських та закладів із авторською кухнею. Саме гастрономічна атмосфера міста є одним із чинників, що приваблює туристів з різних регіонів України та з-за кордону.

У Полтавській області розвиток гастрономічного туризму пов'язаний із популяризацією традиційної української кухні, зокрема полтавських галушок. У регіоні проводяться тематичні фестивалі та культурні заходи, які знайомлять туристів із місцевими кулінарними традиціями.

Одеська область славиться гастрономічними маршрутами, пов'язаними з виноробством, рибними стравами та бессарабською кухнею. Тут активно розвиваються дегустаційні тури та фестивалі локальної продукції.

Важливу роль у розвитку гастрономічного туризму в Україні відіграють гастрономічні фестивалі. Такі заходи сприяють популяризації національної кухні, підтримці місцевих виробників та збереженню кулінарних традицій. Під

час фестивалів туристи мають можливість дегустувати традиційні страви, брати участь у майстер-класах та знайомитися з культурою регіону [23].

Разом із позитивними тенденціями існують і певні проблеми розвитку гастрономічного туризму в Україні. Серед них - недостатній рівень розвитку туристичної інфраструктури, слабке інформаційне просування гастрономічних маршрутів, недостатня підтримка локальних виробників та обмежене фінансування туристичних проєктів. У деяких регіонах також потребують покращення транспортне сполучення та рівень туристичного сервісу.

Попри це, Україна має значний потенціал для подальшого розвитку гастрономічного туризму. Велика кількість автентичних страв, багаті кулінарні традиції, різноманітність локальних продуктів та гостинність населення створюють сприятливі умови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту.

Отже, вітчизняний досвід розвитку гастрономічного туризму свідчить про значні можливості України у цій сфері. Розвиток гастрономічних маршрутів, фестивалів та локальних брендів сприяє популяризації української культури, підвищенню туристичної привабливості регіонів та підтримці місцевої економіки.

Таким чином, сучасний гастрономічний туризм у світі характеризується кількома взаємопов’язаними тенденціями: зростанням попиту на автентичні та локальні гастрономічні враження, розвитком подієвого туризму, цифровізацією туристичного досвіду, інтеграцією гастрономії з іншими видами туризму, підвищенням уваги до сталого розвитку, персоналізацією туристичних продуктів та освітньо-просвітницькою складовою. Ці тенденції формують нові стандарти туристичного продукту, дозволяють регіонам і країнам підвищувати свою конкурентоспроможність, зміцнюють туристичну привабливість і сприяють розвитку культурного, економічного та соціального потенціалу територій.

Висновки до розділу 1

У результаті проведеного дослідження було визначено, що гастрономічний туризм є важливим різновидом культурно-пізнавального туризму, який поєднує культурну, соціальну, економічну та пізнавальну складові. Основною метою такого виду туризму є ознайомлення туристів із національними кулінарними традиціями, місцевими продуктами та особливостями культури харчування окремих регіонів і країн.

Проведений аналіз показав, що гастрономічний туризм належить до перспективних напрямів сучасної туристичної діяльності. Його розвиток позитивно впливає на збереження кулінарної спадщини, популяризацію місцевих традицій, підтримку малого бізнесу та підвищення туристичної привабливості регіонів.

У процесі дослідження світового досвіду було встановлено, що гастрономічний туризм активно розвивається в багатьох країнах світу, зокрема у Франції, Італії, Іспанії, Японії та Таїланді, де національна кухня є важливою складовою туристичного бренду держави.

Також було проаналізовано вітчизняний досвід розвитку гастрономічного туризму в Україна. Встановлено, що Україна має значний потенціал для розвитку цього виду туризму завдяки багатій кулінарній спадщині, різноманітності регіональних кухонь та наявності локальних гастрономічних брендів.

Отже, гастрономічний туризм є перспективним напрямом розвитку туристичної індустрії, який поєднує культурно-пізнавальну та економічну функції, сприяє популяризації національної культури, розвитку регіонів і підвищенню туристичної привабливості країни.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТА ПЕРСПЕКТИВ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТЕРНОПІЛЬЩИНИ

2.1. Загальна характеристика туристично-рекреаційного потенціалу Тернопільської області

Тернопільська область належить до регіонів Західної України, які мають значний туристично-рекреаційний потенціал та сприятливі умови для розвитку різних видів туризму, зокрема гастрономічного [11;27]. Область характеризується вигідним географічним положенням, багатою історико-культурною спадщиною, природними ресурсами та збереженими етнокультурними традиціями. Саме поєднання цих факторів створює основу для формування конкурентоспроможного туристичного продукту [16].

Тернопільщина розташована в західній частині України та межує з Львівською, Івано-Франківською, Чернівецькою, Хмельницькою та Рівненською областями. Таке розташування забезпечує зручне транспортне сполучення з іншими регіонами країни та сприяє активному розвитку внутрішнього туризму що полегшує доступ туристів до основних туристичних локацій.

Площа Тернопільської області становить близько 13,8 тис. км². Регіон характеризується помірно-континентальним кліматом із теплим літом та м’якою зимою, що створює комфортні умови для туристичних подорожей упродовж усього року [4].

Найбільш сприятливими сезонами для розвитку гастрономічного туризму є весна, літо та осінь, оскільки саме в цей період проводиться більшість гастрономічних фестивалів, ярмарків та етнографічних заходів [36].

Тернопільська область є одним із перспективних туристично-рекреаційних регіонів західної України. Вигідне географічне положення, сприятливі природно-кліматичні умови, значна кількість історико-культурних пам’яток та різноманітність природних ресурсів формують високий туристично-

рекреаційний потенціал області. Туризм у регіоні розглядається як один із пріоритетних напрямів соціально-економічного розвитку.

Природний потенціал області доповнюється значною кількістю рекреаційних ресурсів. На території регіону функціонують парки, природні заповідники, рекреаційні комплекси та зони відпочинку [11].

До складу природно-заповідного фонду входять природні об'єкти і комплекси, які мають цінність для збереження біорізноманіття та природних середовищ існування, особливе значення для мігруючих видів тварин.

Основу природно-заповідного фонду Тернопільської області становлять об'єкти таких категорій: природний заповідник, національні природні парки, регіональні ландшафтні парки, заказники, пам'ятки природи, заповідні урочища зі збереженням природних угруповань та ландшафтів (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 Природно-заповідний фонд Тернопільщини

Об'єкти	Кількість	Площа, га
Природні заповідники	1	9516,7
Національні природні парки	2	18681,48
Регіональні ландшафтні парки	3	42997,0
Заказники	133	62031,87
Заповідні урочища	5	492,2
Пам'ятки природи	467	1343,91
Ботанічні сади	3	232,86
Дендрологічні парки	9	109,70
Зоологічні парки	1	10,0
Пам'ятки садово-паркового мистецтва	15	120,64
Всього	639	13536,36

Джерело: складено автором на основі [7]

Таким чином, до складу природно-заповідного фонду Тернопільської області входить 639 природних об'єктів і комплексів загальною площею 13536,36

га. При площі області у 13,8 тис. кв. км показник заповідності складає 8,92%, що є вище середнього значення по Україні. Найбільшу площу займають 133 заказники – 62031,87 га. Розподіл природних об’єктів і комплексів по території відносно рівномірний.

Найбільшу популярність серед туристів мають національні природні парки «Дністровський каньйон» (площею 10829 га) і «Кременецькі гори» (площею 691 га), а також природний заповідник «Медобори» (площею 10521 га). Вони забезпечують збереження цінних природних комплексів, створюють умови для екологічного туризму і відпочинку, проведення наукових досліджень, пропаганди екологічних знань [25].

Тернопільська область має значний історико-культурний потенціал. У регіоні зосереджена велика кількість пам’яток архітектури, археології, історії та сакрального мистецтва. За даними досліджень, в області нараховується понад 5 тис. пам’яток історії та культури, серед яких замки, фортеці, монастирі, костели та церкви.

Недарма говорять, що Тернопільщина - «край замків», - налічує понад 100 пам'яток архітектури, зокрема відомі Збаразький, Бережанський, Теребовлянський та Скалатський замки, Вишнівецький палац, унікальний Плебанівський віадук, а також визначні сакральні споруди у Бучачі та Кременці.

Історико-культурні ресурси Тернопільської області характеризуються великою різноманітністю і включають археологічні та історичні об’єкти, середньовічні фортифікаційні споруди і печерні міста, культові об’єкти, палацові ансамблі, місця історичних подій, а також специфічні особливості культури і побуту українців та інших народів, які населяють територію краю (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 Історичні пам’ятки Тернопільщини

Назва	Кількість	%, до загальної кількості
Історичні	1673	47
Археологічні	426	12
Пам’ятки мистецтва	164	5
Архітектурні	1315	36
Вього	3578	

Джерело: складено автором на основі [25]

Усі ці історико-культурні аспекти створюють надзвичайний колорит Тернопільщини. Особливої туристичної привабливості цій території надають об’єкти історико-культурної спадщини, які включають у себе значну кількість сакральних пам’яток, замків і фортець, музеїв, цінних в архітектурному плані громадських споруд.

Головними природними лікувальними ресурсами є мінеральні води. На території Тернопільщини курортно-рекреаційні ресурси представлені бальнеологічними ресурсами (мінеральні води), грязями (торфові лікувальні грязі), кліматичними, біотичними, ландшафтними ресурсами. В області функціонують 18 санаторно-курортних закладів і закладів відпочинку (0,6% від усіх санаторно-курортних закладів в Україні): 10 санаторіїв (у тому 5 – дитячих), 5 санаторіїв-профілакторіїв і 3 бази (та інші інституції) відпочинку [3].

Готельна сфера області демонструє стійкі темпи росту. В області діють 63 готелі, мотелі і кемпінги на 2100 місць, 22 оздоровчі заклади (бази відпочинку, табори, санаторії), 5 санаторіїв на 1100 місць [3].

На Тернопільщині нараховується більше сотні об’єктів спелеології. До послуг туристів-спелеологів печери «Млинки», «Озерна», «Уринь», «Оптимістична». Остання – найбільша за розмірами печера в Європі, найбільша у світі серед гіпсових печер і друга – серед вапнякових із сумарною протяжністю 214 км. Для масового туризму пристосована печера «Кришталева», яку називають підземною перлиною Поділля. Довжина її електрифікованого

туристичного маршруту складає 2800 метрів. Близько 15% від загальної площі області мають рекреаційне значення [25].

Важливою складовою туристично-рекреаційного потенціалу Тернопільщини є природні ресурси. Територія області вирізняється мальовничими природними ландшафтами, великою кількістю річок, лісів, заповідних територій та геологічних пам'яток [33]. Одним із найвідоміших природних об'єктів є Дністровський каньйон - унікальна природна пам'ятка, яка входить до переліку семи природних чудес України [6]. Каньйон приваблює туристів не лише своєю природною красою, а й можливістю організації активного відпочинку, екотуризму та гастрономічних маршрутів із дегустацією локальної кухні [10].

Значний потенціал для розвитку зеленого та сільського туризму мають сільські території області, де збереглися традиційний уклад життя, народні ремесла та автентична кухня. У регіоні збережено народні традиції, звичаї, обряди, фольклор та автентичну кухню, що є важливими елементами гастрономічного туризму [23].

Тернопільщина відома різноманітними стравами традиційної української кухні. До найпоширеніших локальних страв належать борщ, вареники, куліш, банош, домашні ковбаси, печеня, сирні вироби, медова продукція та домашня випічка. Значну популярність мають фермерські продукти та страви, приготовані за старовинними рецептами. Автентична кухня регіону є важливою складовою туристичного досвіду та створює умови для розвитку гастрономічних турів [19].

Суттєву роль у розвитку гастрономічного туризму відіграють фестивалі та культурні заходи. У Тернопільській області регулярно проводяться гастрономічні фестивалі, ярмарки, свята народної кухні та етнофестивалі [6]. Такі заходи сприяють популяризації локальної кухні, підтримці малого бізнесу та залученню туристів [10].

Одним із перспективних напрямів є розвиток сільського гастрономічного туризму. Багато сільських садиб пропонують туристам дегустацію домашніх страв, майстер-класи з приготування традиційної їжі, участь у сільськогосподарських роботах та знайомство з місцевими традиціями. Це

дозволяє туристам отримати автентичний досвід та підвищує конкурентоспроможність туристичного продукту регіону.

Останніми роками спостерігається поступове збільшення кількості закладів харчування, орієнтованих на локальну кухню та гастрономічний туризм

Разом із тим, туристична інфраструктура області потребує подальшого вдосконалення. Серед основних проблем слід виділити недостатню кількість сучасних готелів, незадовільний стан окремих автомобільних доріг, недостатній рівень сервісу та слабке інформаційне забезпечення туристів . Також проблемою залишається недостатня популяризація туристичного потенціалу Тернопільщини на національному та міжнародному рівнях [5].

На сучасному етапі спостерігається зростання інтересу до внутрішнього туризму в Україні. Туристи дедалі частіше обирають подорожі регіонами України, зокрема гастрономічні тури, що дає Тернопільщині значні перспективи для розвитку [4]. Попит на локальні продукти, автентичну кухню та етнокультурний досвід створює нові можливості для формування регіональних туристичних маршрутів.

Отже, Тернопільська область має значний туристично-рекреаційний потенціал, який формується завдяки поєднанню природних ресурсів, історико-культурної спадщини, етнографічних особливостей та гастрономічних традицій.

Незважаючи на наявні проблеми, регіон має всі передумови для активного розвитку гастрономічного туризму та створення конкурентоспроможних туристичних продуктів. Подальший розвиток галузі потребує удосконалення інфраструктури, активного маркетингового просування та створення нових туристичних маршрутів із використанням локальної гастрономічної спадщини

2.2. Аналіз наявних об’єктів гастрономічного туризму Тернопільщини

Гастрономічний туризм у сучасних умовах є одним із найдинамічніших напрямів туристичної діяльності, який поєднує культурно-пізнавальний, етнографічний та рекреаційний компоненти [19]. Для Тернопільської області розвиток гастрономічного туризму має особливе значення, оскільки регіон володіє значним історико-культурним потенціалом, багатими кулінарними традиціями та сприятливими природними умовами для виробництва локальної продукції.

Тернопільщина характеризується наявністю значної кількості об'єктів гастрономічного туризму, до яких належать заклади ресторанного господарства, фермерські господарства, крафтові виробництва, агросадиби, гастрономічні фестивалі, ярмарки та локальні ринки [27]. Важливою особливістю гастрономічного туризму області є поєднання традиційної української кухні з локальними етнічними особливостями та автентичними рецептами, які передаються з покоління в покоління.

Сучасний розвиток гастрономічного туризму Тернопільської області значною мірою пов'язаний зі зростанням популярності внутрішнього туризму в Україні. Після пандемії COVID-19 та в умовах обмеження міжнародних туристичних потоків спостерігається підвищення інтересу населення до подорожей регіонами України та ознайомлення з локальною гастрономічною культурою [19]. Туристи дедалі частіше обирають гастрономічні тури як можливість не лише відпочинку, а й отримання нових культурних вражень.

Одними з найважливіших об'єктів гастрономічного туризму є заклади ресторанного господарства. У Тернопільській області функціонує значна кількість ресторанів, кафе, пабів та тематичних закладів, які спеціалізуються на приготуванні страв української та регіональної кухні [29]. Найбільша концентрація таких закладів спостерігається у містах Тернопіль, Кременець, Збараж, Чортків та Бережани (Додаток А).

Ресторани Тернопільщини активно використовують концепцію автентичності, що проявляється у стилізації інтер'єру, використанні народних

елементів декору, музичного супроводу та локальної кухні. Значна частина закладів пропонує туристам традиційні страви, приготовані за старовинними рецептами. До найбільш популярних страв належать український борщ, вареники, банош, куліш, домашні ковбаси, печеня, грибна юшка, сирні вироби та медова продукція.

Важливу роль у формуванні гастрономічного туристичного продукту відіграють фермерські господарства та крафтові виробництва. На території Тернопільської області активно розвиваються малі сімейні підприємства, які спеціалізуються на виробництві сирів, м'ясної продукції, меду, випічки, ягідної продукції та натуральних напоїв [27]. Такі виробництва дедалі частіше стають туристичними локаціями та включаються до гастрономічних маршрутів.

Особливої популярності набувають крафтові сироварні, які пропонують туристам дегустації та ознайомлення з технологією виробництва сирів. У рамках гастрономічних турів туристи мають можливість відвідати виробництво, поспілкуватися з власниками фермерських господарств та взяти участь у дегустаційних заходах. Такий формат туризму відповідає сучасним тенденціям персоналізації туристичного досвіду [36].

Значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму мають агросадиби та об'єкти сільського зеленого туризму. Багато сільських садиб Тернопільщини пропонують туристам проживання в екологічно чистих умовах, дегустацію домашньої кухні, майстер-класи з приготування традиційних страв та знайомство з місцевими звичаями. Найбільш популярними є садиби, розташовані в рекреаційних зонах поблизу Дністровського каньйону, Кременецьких гір та історико-культурних пам'яток області.

Розвитку гастрономічного туризму сприяють також гастрономічні фестивалі та тематичні заходи. Саме фестивальний туризм сьогодні є одним із найефективніших способів популяризації локальної кухні та туристичних дестинацій [36]. У Тернопільській області регулярно проводяться фестивалі борщу, меду, сиру, ковбасних виробів, домашньої випічки та локальної їжі.

Під час проведення фестивалів туристи мають можливість не лише скуштувати локальні страви, а й взяти участь у кулінарних майстер-класах, народних гуляннях, дегустаціях та етнографічних заходах. Такі події сприяють формуванню позитивного туристичного іміджу регіону та стимулюють розвиток малого підприємництва.

Одним із найбільш перспективних напрямів гастрономічного туризму є поєднання гастрономічних маршрутів із культурно-пізнавальними екскурсіями. На Тернопільщині гастрономічні тури можуть поєднувати відвідування замків, монастирів, природних пам'яток та дегустацію локальної кухні [33]. Такий формат дозволяє зробити туристичний продукт більш комплексним та привабливим для туристів різних вікових категорій.

Важливою складовою гастрономічного туризму є локальні ринки та ярмарки, де туристи можуть придбати натуральну продукцію місцевого виробництва. Популярністю користуються мед, сири, домашні ковбаси, випічка, трав'яні чаї, варення та крафтові напої. Локальні продукти формують гастрономічний бренд регіону та підвищують його туристичну привабливість.

Для більш детального аналізу гастрономічного туризму Тернопільської області доцільно конкретніше розглянути деякі об'єкти, які формують гастрономічну привабливість регіону та користуються популярністю серед туристів.

Одним із найвідоміших гастрономічних закладів Тернополя є «Старий Млин». Унікальний ресторан-музей, основою якого став фундамент парового млина минулого століття, який працював тут ще до війни. У меню музейної ресторації пропонують українські страви різних регіонів України, зокрема, галицько-подільська селянська кухня. Їжу тут готують досвідчені кухарі з екологічних свіжих продуктів з власних ферм. Також готують смачні наливки за стародавніми рецептами, є великий асортимент крафтового вина, більше ніж 200 видів. Поруч з ресторацією є невеличка крамничка, де пропонують придбати органічні смаколики з власного виробництва.

Саме такі тематичні ресторани є важливими елементами гастрономічного туризму, оскільки дозволяють туристам ознайомитися не лише зі стравами, а й із культурною спадщиною регіону.

Ще одним популярним закладом є пивоварна ресторація «Ковчег», яка також орієнтується на українську традиційну кухню та гастрономічну атмосферу Тернопілля. Заклад є частиною туристичної гастрономічної інфраструктури міста та часто рекомендується туристам як місце для ознайомлення з локальною кухнею.

Важливу роль у гастрономічному туризмі відіграють фермерські господарства та крафтові виробництва. Зокрема, перспективним туристичним об’єктом є ферма натуральної молочної продукції. Такі ферми організовують дегустації сирів, екскурсії та майстер-класи, що формує нові напрями аграрного та гастрономічного туризму.

Прикладом розвитку крафтового сироваріння є сироварня у м. Бучач «Семеро козенят» - сироварню, де створюють унікальні крафтові сири. Серед найпопулярніших видів сиру – «Ексклюзив», «Бучацька фунтіна» та «Бучацький трюфель». За рік тут виготовляють понад 6 тонн крафтових сирів. Продукцію реалізують у Бучачі та Тернополі, а також надсилають замовлення поштою в будь-який куточок України.

Крафтові сироварні стають дедалі популярнішими серед туристів завдяки можливості дегустації продукції та ознайомлення з технологією виробництва.

Цікавим напрямом гастрономічного туризму є також равликові ферми. Прикладом є равликова ферма «Medobory Snails», де туристи можуть ознайомитися з особливостями вирощування равликів та скуштувати екзотичні страви локального виробництва. Подібні об’єкти сприяють урізноманітненню гастрономічного туристичного продукту області.

Розвитку гастрономічного туризму Тернопільщини сприяють і гастрономічні фестивалі. Одним із найвідоміших є етногастрономічний фестиваль «Галицька дефіляда», який проводиться у Тернополі та знайомить

туристів із традиціями галицької кухні, кулінарними конкурсами та народними ремеслами.

Популярністю користуються також фестивалі «Капусняк-фест» та «Вареник-фест», які проводяться у Збаразькому замку та стали важливими туристичними подіями регіону. Під час фестивалів туристи мають можливість скуштувати традиційні українські страви, взяти участь у дегустаціях та культурно-розважальних заходах.

Такі події сприяють формуванню позитивного туристичного іміджу Тернопільщини та розвитку внутрішнього туризму.

Отже, Тернопільська область має різноманітні об’єкти гастрономічного туризму, серед яких ресторани традиційної кухні, фермерські господарства, крафтові сироварні, гастрономічні ферми та фестивалі. Їх діяльність сприяє збереженню кулінарної спадщини регіону, розвитку туристичної інфраструктури та формуванню конкурентоспроможного туристичного продукту області.

2.3. Оцінка конкурентних переваг та проблем розвитку гастрономічного туризму в регіоні

В сучасних умовах гастрономічний туризм є одним із найбільш перспективних напрямів туристичної діяльності, який активно розвивається як у світі, так і в Україні [19]. Для Тернопільської області розвиток гастрономічного туризму є важливим інструментом підвищення туристичної привабливості регіону, стимулювання малого підприємництва, розвитку сільських територій та формування позитивного іміджу області на національному та міжнародному рівнях [9].

Однією з основних конкурентних переваг Тернопільської області є багата гастрономічна спадщина. Традиційна кухня регіону формувалася протягом багатьох століть під впливом історичних, культурних та етнічних особливостей використанням натуральних продуктів та збереженням традиційних рецептів.

До найбільш популярних локальних страв належать борщ, вареники, банош, куліш, печеня, домашні ковбаси, грибна юшка, сирні вироби, медова продукція та традиційна випічка. Важливою конкурентною перевагою є використання екологічно чистої продукції місцевого виробництва, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та екологічного споживання.

Суттєвою перевагою регіону є вигідне географічне положення та транспортна доступність. Тернопільська область розташована у західній частині України та межує з туристично привабливими регіонами — Львівською, Івано-Франківською та Чернівецькою областями. Це створює можливості для формування міжрегіональних туристичних маршрутів та залучення туристів із різних областей України.

Важливою конкурентною перевагою є значна кількість історико-культурних та природних пам’яток, які можуть бути інтегровані у гастрономічні тури [33]. На території області розташовані замки, монастирі, музеї, печери, каньйони та рекреаційні зони, що дозволяє поєднувати гастрономічний туризм із культурно-пізнавальним, релігійним та екологічним туризмом.

Особливу роль у розвитку гастрономічного туризму відіграє Дністровський каньйон, який є однією з найвідоміших туристичних локацій регіону [4]. Поєднання природних ресурсів із дегустацією локальної кухні та фермерської продукції створює сприятливі умови для формування комплексного туристичного продукту.

Ще однією важливою конкурентною перевагою є розвиток сільського зеленого туризму. На Тернопільщині функціонує значна кількість агросадиб, які пропонують туристам домашню кухню, дегустацію локальних продуктів, майстер-класи з приготування традиційних страв та ознайомлення з місцевими традиціями [19]. Такий формат туризму користується популярністю серед туристів, які прагнуть отримати автентичний туристичний досвід.

Позитивним чинником є також розвиток фермерських господарств та крафтових виробництв. У регіоні активно розвиваються сироварні, пасіки, м’ясні та молочні ферми, які стають туристичними об’єктами та включаються до

гастрономічних маршрутів [10]. Туристи мають можливість не лише скуштувати локальну продукцію, а й ознайомитися з процесом її виробництва.

Суттєву роль у популяризації гастрономічного туризму відіграють фестивалі та культурні заходи. На Тернопільщині проводяться гастрономічні фестивалі, ярмарки, етнофестивалі та свята локальної кухні, які приваблюють туристів та сприяють розвитку малого підприємництва. Проведення таких заходів формує позитивний туристичний імідж регіону та стимулює розвиток туристичної інфраструктури.

Разом із тим, розвиток гастрономічного туризму Тернопільської області супроводжується низкою проблем та обмежень, які стримують ефективне використання туристичного потенціалу регіону [4].

Однією з основних проблем є недостатній рівень розвитку туристичної інфраструктури. У багатьох районах області спостерігається незадовільний стан автомобільних доріг, недостатня кількість сучасних готелів та закладів розміщення, а також обмежений рівень транспортного сполучення з окремими туристичними локаціями [14].

Проблемою залишається також недостатній рівень сервісу та професійної підготовки персоналу у сфері туризму та ресторанного господарства [28]. Частина закладів не відповідає сучасним стандартам обслуговування, що негативно впливає на загальний туристичний досвід.

Важливою проблемою є слабке маркетингове просування гастрономічного туристичного продукту Тернопільщини [24]. Більшість гастрономічних локацій не мають достатньої присутності у цифровому просторі, професійних вебсайтів, систем онлайн-бронювання та активного просування у соціальних мережах.

Також слід зазначити недостатній рівень інтеграції гастрономічних об’єктів у комплексні туристичні маршрути [27]. Значна частина фермерських господарств, сироварень та агросадиб функціонує окремо та не співпрацює з туристичними агентствами, що знижує ефективність формування єдиного туристичного продукту.

Серед проблем розвитку гастрономічного туризму слід виділити сезонність туристичних потоків [4]. Найбільша кількість туристів відвідує Тернопільщину у весняно-літній період, тоді як у зимовий сезон туристична активність значно знижується. Це негативно впливає на стабільність доходів туристичних підприємств та закладів харчування (Додаток Б).

На сьогодні гастрономічний туризм в регіоні знаходиться на перших сходинках становлення. З проведеного дослідження бачимо, що розвитку даного виду туризму перешкоджають низка факторів (табл. 2.3).

В першу чергу на формування існуючого становища вплинула складна соціально-економічна ситуація, в якій перебуває Україна та безпосередньо Тернопільська область. А саме через неврегульований механізм, що стимулює розвиток туристичного бізнесу, відсутність чіткої стратегії на державному та регіональному рівнях. Крім того, наявна нормативно-правова база туристичної галузі є недосконалою та неефективною, і навіть суперечливою у деяких випадках. В цій сфері на сьогоднішній день не існує окремого законодавства, тому це впливає і на гастрономічний туризм. На Тернопільщині розвиток туризму гальмується через відсутність єдиної системи державного управління в регіоні. До вагомих факторів, що негативно впливають на розвиток гастротуризму належить складна політична ситуація в Україні. Адже воєнні дії в країні та анексія Автономної Республіки Криму вплинули на погіршення туристичного іміджу України загалом.

Таблиця 2.3 Основні фактори гальмування розвитку гастрономічного туризму в регіоні

Фактори	Складна економічна і політична ситуація в Україні
	Недосконалість законодавства туристичної галузі
	Слабо розвинена інфраструктура
	Нестача кваліфікованих працівників
	Незадовільний стан інформаційно-маркетингового забезпечення
	Недостатня кількість закладів розміщення та харчування
	Сезонність туристичних потоків

Джерело: складено автором на основі [11; 27; 36]

Окремою проблемою є недостатній рівень державної та регіональної підтримки гастрономічного туризму. Попри зростання популярності цього виду туризму, у регіоні поки що недостатньо програм підтримки локальних виробників, гастрономічних фестивалів та туристичних стартапів [2].

Важливим напрямом підвищення конкурентоспроможності гастрономічного туризму Тернопільщини є впровадження сучасних цифрових технологій у сферу туристичних послуг. Сьогодні значна частина туристів обирає туристичні маршрути та заклади харчування через соціальні мережі, туристичні платформи та онлайн-сервіси [24]. Саме тому для ефективного просування гастрономічного туристичного продукту необхідним є активне використання цифрового маркетингу, створення офіційних туристичних веб-ресурсів, мобільних додатків та інтерактивних карт гастрономічних маршрутів.

Особливу роль у популяризації гастрономічного туризму відіграють соціальні мережі та туристичні платформи, зокрема Instagram, TikTok, Facebook та TripAdvisor [29]. За допомогою сучасного цифрового контенту можливо ефективно популяризувати локальну кухню, гастрономічні фестивалі, фермерські господарства та туристичні маршрути Тернопільської області. Візуальна привабливість гастрономічних страв та автентична атмосфера регіону можуть стати важливими елементами формування позитивного туристичного іміджу.

Крім того, перспективним напрямом є створення регіонального гастрономічного бренду Тернопільщини. Формування єдиного бренду дозволить підвищити впізнаваність регіону на туристичному ринку та створити цілісний туристичний продукт [35]. Такий бренд може базуватися на поєднанні традиційної української кухні, локальних фермерських продуктів, історико-культурної спадщини та природних ресурсів області.

Перспективним напрямом розвитку гастрономічного туризму Тернопільщини є також створення тематичних гастрономічних маршрутів, орієнтованих на різні категорії туристів. Зокрема, можуть бути розроблені маршрути, пов'язані з традиційною українською кухнею, крафтовими виробництвами, медовими та сирними дегустаціями, етнічними кулінарними традиціями або фермерськими господарствами [19]. Такі туристичні продукти дозволять урізноманітнити туристичну пропозицію регіону, збільшити тривалість перебування туристів та сприятимуть зростанню економічної ефективності туристичної галузі області.

Важливим напрямом розвитку гастрономічного туризму є залучення молоді та підтримка локальних ініціатив у сфері туризму й ресторанного бізнесу. Організація кулінарних конкурсів, гастрономічних майстер-класів, тематичних ярмарків та освітніх заходів сприятиме популяризації гастрономічної культури Тернопільщини серед молодого покоління [36]. Крім того, підтримка молодіжних стартапів у сфері гастрономії та туризму дозволить створити нові конкурентоспроможні туристичні продукти, підвищити рівень зайнятості населення та стимулювати економічний розвиток регіону.

Не менш важливим є розвиток кадрового забезпечення у сфері гастрономічного туризму. Для підвищення якості туристичних послуг необхідним є проведення професійної підготовки працівників туристичної та ресторанної сфери, організація тренінгів, майстер-класів та навчальних програм. Підвищення рівня сервісу сприятиме формуванню позитивного туристичного досвіду та підвищенню конкурентоспроможності Тернопільщини на ринку туристичних послуг.

Попри наявні проблеми, Тернопільщина має значні перспективи розвитку гастрономічного туризму. Зростання популярності внутрішнього туризму, попит на локальні продукти та автентичний туристичний досвід створюють сприятливі умови для формування нових гастрономічних маршрутів.

Для підвищення конкурентоспроможності регіону доцільним є створення комплексних гастрономічних турів, які поєднуватимуть дегустації, майстер-класи, відвідування фермерських господарств та культурно-пізнавальні екскурсії Тернопільщини та активне просування регіону у цифровому середовищі.

Для більш детальної оцінки перспектив розвитку гастрономічного туризму Тернопільської області доцільно провести SWOT-аналіз, який дозволяє визначити сильні та слабкі сторони регіону, а також можливості й загрози розвитку галузі.

Таблиця 2.4 SWOT-аналіз розвитку гастрономічного туризму Тернопільської області

Сильні сторони	**Слабкі сторони**
Автентична кухня	Недостатній розвиток інфраструктури, незадовільний стан доріг
Наявність якісних місцевих продуктів, що є основою для смачної кухні	Слабке маркетингове просування
Історико-культурна спадщина	Низький рівень сервісу
Розвиток фермерських господарств	Обмежене фінансування
Гастрономічні фестивалі	Сезонність туристичних потоків

Можливості	**Загрози**
Зростання внутрішнього туризму	Конкуренція інших регіонів

Розвиток гастрономічних брендів	Економічна нестабільність
Цифрове просування	Зниження туристичних потоків
Розвиток міжнародної співпраці	Воєнні ризики
Популяризація локальної кухні	Міграція населення

Джерело: складено автором

Дані SWOT-аналізу свідчать про значний потенціал Тернопільської області у сфері гастрономічного туризму.

Отже, Тернопільська область володіє низкою конкурентних переваг для розвитку гастрономічного туризму, серед яких автентична кухня, багата культурна спадщина, розвиток крафтового виробництва та сприятливі умови для сільського зеленого туризму. Водночас подальший розвиток цієї сфери потребує вирішення проблем інфраструктури, маркетингового просування, інвестиційного забезпечення та створення комплексного туристичного продукту.

Висновки до розділу 2

У другому розділі бакалаврської роботи було проведено аналіз сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму Тернопільщини.

Проведене дослідження дозволило встановити, що Тернопільщина володіє значним туристично-рекреаційним потенціалом, який формується завдяки поєднанню природних ресурсів, історико-культурної спадщини, етнографічних особливостей та багатих гастрономічних традицій регіону.

У процесі дослідження загальної характеристики туристично-рекреаційного потенціалу області встановлено, що Тернопільщина має вигідне географічне положення, сприятливі природно-кліматичні умови та значну кількість туристичних ресурсів. В області функціонує велика кількість природоохоронних територій, історико-культурних пам’яток, замків, сакральних споруд та рекреаційних об’єктів, що створює сприятливі умови для розвитку різних видів туризму, зокрема гастрономічного, екологічного, культурно-пізнавального та сільського зеленого туризму.

Аналіз наявних об’єктів гастрономічного туризму Тернопільщини показав, що в регіоні активно розвиваються ресторани локальної кухні, фермерські господарства, крафтові сироварні, равликові ферми, агросадиби та гастрономічні фестивалі.

У результаті оцінки конкурентних переваг та проблем розвитку гастрономічного туризму встановлено, що головними перевагами Тернопільської області є автентична кухня, наявність локальних продуктів, розвиток крафтового виробництва, сприятливі умови для сільського зеленого туризму та поєднання гастрономічних ресурсів із природними й історико-культурними об’єктами.

Водночас розвиток гастрономічного туризму стримується низкою проблем, серед яких недостатній рівень туристичної інфраструктури, незадовільний стан окремих автомобільних доріг, недостатній рівень сервісу, слабке маркетингове просування регіону та недостатня інтеграція гастрономічних об’єктів у єдину туристичну систему області.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТА ОБҐРУНТУВАННЯ НОВИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ ТЕРНОПІЛЬЩИНОЮ

Розробка концепції регіонального гастрономічного туру Тернопільщиною

Сучасна туристична індустрія демонструє стрімке зростання гастрономічного туризму, який вважається одним із найбільш динамічних і перспективних напрямків. Зростаючий інтерес мандрівників до автентичної місцевої культури, традицій та національної кухні стимулює появу нових туристичних продуктів. Ці продукти спрямовані на отримання глибокого емоційного та культурного досвіду, який досягається через гастрономічні відкриття. Тому створення регіонального гастрономічного туру Тернопільщиною є своєчасним кроком для розвитку внутрішнього туризму та підвищення впізнаваності туристичного потенціалу регіону.

Концепція такого туру передбачає розробку комплексного туристичного продукту, який гармонійно поєднує кулінарні насолоди з культурно-пізнавальними, етнографічними та рекреаційними елементами. Основна ідея полягає в тому, щоб дозволити туристам глибше пізнати кулінарну спадщину Тернопільщини. Це буде досягнуто через дегустацію традиційних страв, участь у кулінарних майстер-класах, відвідування фермерських господарств, локальних виробництв та знайомство з історико-культурними пам'ятками області.

Суть гастрономічного туризму полягає у створенні багатогранного, незабутнього досвіду для мандрівника. Це не лише візуальне захоплення величчю архітектури чи красою природи, а й глибоке занурення у світ вишуканих смаків, яскравих емоцій та щирої взаємодії з місцевим колоритом. У цьому контексті кулінарні традиції стають потужним інструментом, що підсилює привабливість регіону та формує його впізнаваний, позитивний образ.

Тернопільщина володіє величезним потенціалом для розвитку такого виду туризму. Регіон може похвалитися не лише багатою історико-культурною спадщиною та мальовничими ландшафтами, а й динамічним розвитком фермерських господарств та дбайливо збереженими кулінарними скарбами. Історично Тернопільщина вбирала в себе впливи української, польської,

галицької та подільської культур, що неминуче відбилося на її кухні. Це створює унікальну основу для формування гастрономічного продукту, здатного з

а Особливістю туру є поєднання гастрономічної складової з культурно-нізнавальною програмою. Під час подорожі туристи матимуть можливість ві відвідати замки Тернопільщини, історичні пам’ятки, музеї, природні локації та ет нографічні об’єкти [4]. Це сприятиме формуванню комплексного туристичного ду досвіду та підвищить туристичну привабливість маршруту.

в Центральним елементом у розробці концепції гастрономічного туру є ап принцип автентичності. Сьогоднішній турист прагне відчути справжність, та нуритися в традиційний уклад життя, скуштувати автентичні рецепти та ро зуміти особливості місцевої культури харчування. Саме тому ідеальна концепція туру передбачає використання виключно натуральних продуктів від ми сцевих виробників, налагодження тісної співпраці з фермерськими ко сподарствами, сироварнями, пасіками та закладами, що плекають справжню л

о Важливим елементом концепції є розвиток екологічного та сталого ек туризму. Під час організації туру передбачається використання локальної ви продукції, підтримка малого бізнесу та популяризація екологічно чистих ви продуктів харчування [10]. Це відповідає сучасним тенденціям розвитку ві світового гастрономічного туризму.

ви Для ефективного просування туристичного продукту доцільним є ви використання сучасних маркетингових інструментів та цифрових технологій ві веб платформи, онлайн-рекламу та співпрацю з туристичними агентствами.

ко

ду Основною метою створення гастрономічного туру є формування ко конкурентоспроможного туристичного продукту, який сприятиме розвитку ту туристичної галузі Тернопільської області та популяризації регіону на во внутрішньому туристичному ринку.

та

ак

З огляду на популярність національної кухні серед туристів, було запропоновано створення нового тематичного гастрономічного туру під назвою «Смаки Тернопільщини».

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- популяризація гастрономічної спадщини Тернопільщини;
- розвиток внутрішнього та регіонального туризму;
- підтримка локальних виробників продукції;
- підвищення туристичної привабливості області;
- створення нових туристичних маршрутів;
- формування позитивного іміджу регіону;
- збереження та популяризація кулінарних традицій.

Розробляючи ідею гастрономічного туру, ми звернули увагу на те, що зараз найбільше подобається туристам. Зокрема, люди активно цікавляться тематичними турами, короткотривалими подорожами вихідного дня, екологічним та сільським туризмом, відвідуванням гастрономічних фестивалів та унікальними пропозиціями, створеними саме тут.

Саме тому гастрономічний тур Тернопільщиною розробляється як комплексний туристичний продукт, що поєднує:

- екскурсійне обслуговування;
- гастрономічні дегустації;
- майстер-класи;
- етнокультурні заходи;
- рекреаційний відпочинок;
- знайомство з локальними виробниками.

Цільовою аудиторією гастрономічного туру є декілька категорій туристів:

- Молодь та активні туристи. Дана категорія туристів зацікавлена у нових враженнях, нестандартних маршрутах, гастрономічних фестивалях та інтерактивних заходах. Для них важливими є емоційність подорожі, фотогенічність локацій та сучасний формат відпочинку.

- Сімейні туристи. Сімейна аудиторія орієнтується на безпечний та пізнавальний відпочинок. Для таких туристів важливими є екологічність продукції, комфортні умови проживання та можливість участі дітей у майстер-класах і дегустаціях.
- Туристи середнього віку. Для цієї категорії туристів пріоритетом є культурно-пізнавальний відпочинок, знайомство з історією регіону та спокійний формат подорожі.
- Іноземні туристи. Для іноземних гостей гастрономічний тур може стати способом ознайомлення з українською культурою через традиційну кухню, народні традиції та локальну гостинність.

Концепція гастрономічного туру базується на принципах сталого розвитку туризму, що передбачає підтримку локального виробництва, використання екологічно чистої продукції, розвиток сільських територій, збереження культурної спадщини та раціональне використання туристичних ресурсів.

Важливим елементом концепції є поєднання гастрономічного туризму з іншими видами туристичної діяльності. Зокрема, гастрономічний тур Тернопільщиною інтегрує:

- культурно-пізнавальний туризм;
- екологічний туризм;
- етнографічний туризм;
- сільський зелений туризм;
- подієвий туризм.

Це дозволяє зробити туристичний продукт більш комплексним та п

р Під час формування концепції було враховано туристичний потенціал и основних локацій Тернопільщини, серед яких є такі міста регіону, як Терннопіль, З бараж, Кременець і Чортків.

а Саме ці об’єкти формують основу туристичного маршруту та забезпечують б поєднання гастрономічної складової з культурно-пізнавальною програмою.

л

и

в

Для підвищення конкурентоспроможності туристичного продукту концепція туру передбачає використання інтерактивних елементів [33]:

- майстер-класів із приготування страв;
- дегустацій локальної продукції;
- участі у народних обрядах;
- етнографічних програм;
- фотозон у традиційному стилі;
- гастрономічних сувенірів.

Особлива увага приділена маркетинговій стратегії, спрямованій на залучення цільової аудиторії. Гастрономічний тур буде активно просуватися через соціальні мережі, туристичні онлайн-платформи, співпрацю з блогерами, інтернет-рекламу, створення брендованої продукції та участь у туристичних виставках, що дозволить охопити широке коло потенційних клієнтів.

Таким чином, концепція регіонального гастрономічного туру Тернопільщиною передбачає створення сучасного комплексного туристичного продукту, орієнтованого на популяризацію гастрономічної спадщини регіону, розвиток внутрішнього туризму та підтримку локального бізнесу. Реалізація такого туристичного продукту сприятиме підвищенню туристичної привабливості Тернопільської області та формуванню позитивного іміджу регіону на туристичному ринку України.

Для більш детального представлення концепції гастрономічного туру доцільно узагальнити його основні характеристики у вигляді таблиці (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 Основні характеристики гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини»

Показник	Характеристика
Назва туру	«Смак Тернопільщини»
Вид туризму	Гастрономічний, культурно-пізнавальний
Тривалість	3 дні/ 2ночі
Цільова аудиторія	Молодь, сім'ї, туристичні групи
Основні локації	Тернопіль, Збараж, Кременець, Чортків
Основні послуги	Дегустації, екскурсії, майстер-класи
Тип харчування	Традиційна кухня Тернопільщини
Особливості туру	Локальна кухня та етнокультура

Джерело: складено автором

Отже, запропонована концепція гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини» орієнтована на популяризацію гастрономічної спадщини регіону та створення сучасного конкурентоспроможного туристичного продукту. Поєднання гастрономічних, культурних та рекреаційних елементів дозволяє сформувати комплексний туристичний маршрут, здатний задовольнити потреби сучасних туристів.

3.2. Розробка маршруту та програми гастрономічного туру

Теоретичні основи гастрономічного туризму, його значення та методичні підходи до формування туристичних пропозицій були всебічно висвітлені у попередніх розділах. Особлива увага була приділена аналізу стану гастрономічного туризму на Тернопільщині. Зокрема, створення нових тематичних маршрутів у межах Тернопільської області сприятиме збільшенню туристичних потоків, підвищенню впізнаваності регіону та забезпеченню економічного зростання галузі.

У рамках даного дослідження було запропоновано розробку інноваційного гастрономічного маршруту, спрямованого на відродження та популяризацію

кулінарних традицій регіону. Цей туристичний продукт має на меті формування іміджу Тернопільщини не лише як культурно-історичного центру, але й як осередку автентичної української кухні, що володіє унікальними гастрономічними характеристиками.

Розробка маршруту гастрономічного туру є важливим етапом формування туристичного продукту, оскільки саме він визначає просторову організацію подорожі, тривалість перебування туристів, насиченість програми та рівень туристичного досвіду [29]. У сучасній туристичній практиці маршрут розглядається як інтегрована система взаємопов'язаних локацій, що формують єдиний туристичний продукт.

У межах даного дослідження розроблено гастрономічний тур «Смаки Тернопільщини», який базується на ключових дестинаціях регіону: Тернопіль, Збараж, Кременець та Чортків. Така структура дозволяє сформувати логічний, компактний та економічно доцільний маршрут із мінімальними транспортними витратами та високою насиченістю програми (табл.3.2).

Тип туру — гастрономічно-пізнавальний.

Тривалість — 3 дні / 2 ночі.

Форма організації — груповий автобусний тур.

Кількість туристів — 20 осіб.

Програма туру побудована таким чином, щоб туристи могли не лише ознайомитися з гастрономічною спадщиною регіону, а й відвідати найвідоміші туристичні об'єкти Тернопільщини.

При розробці маршруту враховано такі принципи:

- логічність переміщення (без зайвих повернень);
- територіальна компактність;
- поєднання гастрономічних і культурних об'єктів;
- доступність транспортної інфраструктури;
- рівномірне навантаження програми;
- автентичність локального досвіду [27].

Таблиця 3.2. Програма гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини»

День	Локація	Основні активності	Гастрономічна складова
1 день	Тернопіль	Огляд міста, Тернопільський замок, Театральний майдан, набережна	Традиційна кухня: борщ, вареники, настоянки
2 день	Збараж - Кременець	Збаразький замок, парк «Замкова гора», ботанічний сад	Сири, мед, домашня випічка
3 день	Кременець - Чортків - Тернопіль	Кременецький і Чортківський замки, прогулянки містом	Фермерська продукція локальні напої

Джерело: складено автором

Розглянемо детально програму гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини» в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3. Програма гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини»

Час	Захід
День 1. Тернопіль - гастрономічне знайомство з регіоном	
08:00–09:00	Прибуття туристів до м.Тернопіль, зустріч групи на залізничному вокзалі
09:00–10:00	Поселення в готель Avalon Palace
10:00–12:00	Оглядова екскурсія центром Тернополя: Театральний майдан, Тернопільський став, набережна
12:00–13:30	Обід у музеї - ресторані «Старий Млин» - дегустація борщу, вареників та традиційної галицької кухні
13:30–15:00	Відвідування Тернопільського замку - фортифікаційної споруди в місті Тернополі, пам'ятка архітектури національного значення.
15:00–17:30	Майстер-клас із ліплення вареників у ресторані «Старий Млин» Дегустація крафтових наливок та локальних сирів
17:30–19:00	Вільний час, прогулянка набережною
19:00–20:00	Вечеря у пивоварній ресторації «Ковчег». Це ресторан у вигляді корабля, де можна скуштувати популярні страви кухонь різних народів світу. Серцем закладу є власна броварня, де варять ексклюзивне крафтове пиво з якісного німецького солоду.
20:00	Повернення до готелю, ночівля
День 2. Збараж - фермерські господарства та гастрономічні традиції	
08:00–10:00	Сніданок у готелі, переїзд до м.Збараж
10:00–12:00	Екскурсія у Збаразький замок
12:00–14:00	Прогулянка парком “Замкова гора”, вільний час
14:00–15:30	Обід у ресторані «Витребеньки»

15:30–16:30	Відвідування пасіки та дегустація меду в околицях Збаража
16:30–18:00	Переїзд до м.Кременець
18:00–19:00	Поселення у готельний комлекс «Віка»
19:00–20:00	Вечеря у ресторані готелю
20:00–21:30	Вечірня прогулянка історичним центром Кременця
21:30	Ночівля
День 3. Кременець - Чортків - етногастрономічний відпочинок	
08:00–09:00	Сніданок у готелі
09:00–11:00	Екскурсія містом Кременець та відвідування Кременецького замку
11:00–13:00	Переїзд до м.Чортків
13:00–14:00	Оглядова екскурсія центральною частиною міста та відвідування Чортківського замку - фортеця XVII століття. За свою незвичну форму її часто називають «українським пентагоном».
14:00–15:30	Обід у ресторані «Гетьман» з дегустацією традиційних подільських страв
15:30–16:30	Відвідування локальної пекарні та майстер-клас із випікання традиційного хліба
16:30–17:00	Дегустація трав'яних чаїв, меду та домашньої випічки
17:00–19:30	Переїзд до м.Тернопіль
19:30	Завершення туру, від'їзд туристів

Джерело: складено автором

Програма гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини» розроблена з урахуванням принципів логічної послідовності, територіальної компактності та поєднання пізнавальних і гастрономічних елементів. Загальна тривалість туру становить три дні та дві ночі, що є оптимальним форматом для короткострокових гастрономічних подорожей, оскільки дозволяє забезпечити насичену програму без перевантаження туристів (Додаток В).

Перший день туру розпочинається з прибуття туристів до міста Тернопіль, яке виступає стартовою точкою маршруту. Після зустрічі з гідом та короткого інструктажу учасники здійснюють оглядову екскурсію містом, під час якої знайомляться з його історичним центром, архітектурними пам'ятками та гастрономічною інфраструктурою.

Особлива увага приділяється локальним закладам харчування, що пропонують традиційну кухню регіону. У цьому ж населеному пункті

передбачено першу гастрономічну складову туру, що включає дегустацію традиційних українських страв, зокрема борщу, вареників та локальних настоянок, що дозволяє туристам отримати перше уявлення про кулінарні традиції Тернопільщини.

Після цього група вирушає до Збаража, де відбувається відвідування Збаразького замку, який є важливою історико-культурною пам'яткою регіону.

Другий день туру присвячений відвідуванню таких міст як Збараж і Кременець, які характеризуються поєднанням природних та культурних ресурсів. Програма розпочинається з екскурсії у Збаразький замок де туристи можуть побачити архітектурні пам'ятки та відчути атмосферу старовинного міста. Гастрономічна складова цього дня включає дегустацію крафтових сирів місцевого виробництва, медової продукції та традиційної домашньої випічки, що дозволяє підкреслити аграрний потенціал регіону та особливості локального виробництва.

Третій день туру передбачає відвідування визначних місць Кременця та міста Чортків, яке є важливим історико-культурним центром Тернопільської області. Тут туристи знайомляться з архітектурною спадщиною міста, зокрема з Кременецьким і Чортківським замками.

Після екскурсійної частини група має можливість здійснити прогулянку містом та ознайомитися з його сучасним життям. Гастрономічна складова цього дня включає відвідування локаційної пекарні та участь у майстер – класі з випікання хліба. Після завершення програми туристи повертаються до міста Тернопіль, де завершується маршрут (Додаток Г).

Таким чином, програма туру побудована за принципом поступового розкриття туристичного потенціалу регіону, починаючи від міського середовища Тернополя, через історико-культурні та природні об'єкти Кременця, і завершуючи автентичним гастрономічним досвідом Чорткова. Така структура забезпечує цілісне сприйняття регіону та формує у туристів комплексне уявлення про його гастрономічну та культурну спадщину.

3.3. Економічне обґрунтування реалізації запропонованого туристичного продукту

Економічне обґрунтування туристичного продукту є завершальним етапом його проєктування та дозволяє оцінити доцільність впровадження туру з точки зору витрат, доходів і рівня рентабельності. У сучасних умовах туристичного ринку України ефективність туристичного продукту визначається його здатністю забезпечувати стабільний прибуток при збереженні конкурентної ціни та високого рівня якості туристичного обслуговування [21].

Запропонований гастрономічний тур «Смаки Тернопільщини» є короткостроковим груповим туристичним продуктом. Його економічна модель базується на комплексному підході до формування вартості, що включає всі основні витрати, пов’язані з організацією подорожі, а також передбачає туристичну націнку як джерело прибутку туроператора.

Формування собівартості туристичного продукту

Собівартість туру визначається як сукупність прямих та непрямих витрат, необхідних для обслуговування одного туриста протягом усього маршруту. До основних статей витрат належать транспортне обслуговування, проживання, харчування, екскурсійне обслуговування, дегустаційна програма та організаційні витрати.

Розрахунок здійснено на основі середніх ринкових цін туристичних послуг у Тернопільській області та Західному регіоні України.

Деталізація цих витрат дозволяє обґрунтувати економічну доцільність туристичного продукту та забезпечує прозорість його формування. Найбільшу частку займають транспортні витрати та проживання, тоді як гастрономічні й екскурсійні послуги підвищують загальну цінність туру та його привабливість для туристів (табл. 3.3)

Таблиця 3.3 Структура собівартості гастрономічного туру (на 1 особу)

Стаття витрат	Характеристика	Вартість, грн

Транспортне обслуговування	Оренда автобуса	950
Проживання	2 ночі в готелі/садибі	1300
Харчування	3 дні + дегустації	1200
Екскурсійне обслуговування	Гіди, вхідні квитки	550
Дегустаційна програма	Майстер-класи, локальні продукти	450
Організаційні витрати	Логістика, супровід	350
Разом собівартість		4800 грн

Джерело: складено автором

Механізм формування ціни туру

Формування кінцевої вартості туристичного продукту здійснюється шляхом додавання до собівартості туристичної націнки, яка забезпечує прибутковість діяльності туроператора. У туристичній практиці України середній рівень націнки становить 10–15%, залежно від типу продукту, сезону та ринкових умов [21].

Для даного туристичного продукту прийнято націнку у розмірі 15%, що є оптимальним показником для внутрішніх гастрономічних турів.

Отже, розрахунок ціни виглядає наступним чином:

00 грн + 15% = 5520 грн (вартість туру на одну особу)

Такий рівень ціни є конкурентоспроможним на ринку внутрішнього туризму та відповідає платоспроможному попиту цільової аудиторії.

Оцінка доходів і прибутковості туру

Для оцінки економічної ефективності туру прийнято стандартну туристичну групу у кількості 20 осіб, що є оптимальним показником для автобусних гастрономічних турів.

Загальний дохід розраховується як добуток вартості туру на кількість учасників, а витрати - як добуток собівартості на кількість туристів.

Таблиця 3.4 Фінансові результати реалізації туру (група 20 осіб)

Показник	Значення
Кількість	20 осіб
Дохід	110 400 грн
Загальні витрати	96 000 грн
Чистий прибуток	14 400 грн

Аналіз економічної ефективності

Отримані результати свідчать про те, що гастрономічний тур «Смаки Тернопільщини» є економічно доцільним та рентабельним туристичним продуктом. Рівень прибутковості становить приблизно 10–15%, що відповідає середнім показникам у сфері організованого туризму України.

Економічна ефективність даного туристичного продукту забезпечується завдяки:

- оптимізованій транспортній логістиці;
- використанню локальних постачальників послуг;
- поєднанню кількох видів туристичної діяльності;
- короткій тривалості туру;
- мінімізації непрямих витрат.

Додаткові джерела доходу

Окрім основного прибутку від реалізації туристичних пакетів, тур має потенціал формування додаткових фінансових надходжень. До них належать:

- реалізація сувенірної та гастрономічної продукції місцевих виробників;
- додаткові платні дегустаційні програми;
- індивідуальні та VIP-екскурсії;
- фотопослуги та відеозйомка;
- корпоративні та групові замовлення.

Завдяки цьому загальна рентабельність туристичного продукту може зрости до 25% і більше.

Соціально-економічний ефект реалізації туру

Реалізація гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини» має не лише комерційне, але й значне соціально-економічне значення для регіону. Зокрема, він сприяє розвитку малого та середнього бізнесу, підтримці фермерських господарств, збільшенню зайнятості населення та підвищенню доходів місцевих громад.

Крім того, впровадження даного туристичного продукту сприяє популяризації локальної гастрономічної спадщини, розвитку сільського зеленого туризму та формуванню позитивного туристичного іміджу Тернопільської області на національному та міжнародному рівнях [2].

Ризики та обмеження реалізації

До основних ризиків реалізації туру належать сезонність туристичного попиту, можливі коливання вартості транспортних та готельних послуг, а також ризик недостатньої наповнюваності туристичних груп.

Для мінімізації цих ризиків передбачено використання попереднього бронювання, укладання довгострокових договорів із партнерами та гнучке планування туристичних програм.

Таким чином, економічне обґрунтування підтверджує доцільність впровадження гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини». Запропонований туристичний продукт є рентабельним, конкурентоспроможним та має високий потенціал для практичної реалізації в умовах внутрішнього туристичного ринку України

Висновки до розділу 3

Третій розділ дипломної роботи присвячено створенню та економічному обґрунтуванню нового гастрономічного туристичного продукту для Тернопільщини. Дослідження виявило значний потенціал регіону для розвитку такого туризму, зумовлений унікальним поєднанням історико-культурної спадщини, автентичної кухні, природних ресурсів та активного фермерського виробництва.

Було розроблено концепцію регіонального гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини». Його головна мета – занурити туристів у кулінарні традиції краю через дегустації місцевих страв, майстер-класи, відвідування ферм та історичних пам'яток. Концепція базується на автентичності, інтерактивності, використанні локальних продуктів та синергії гастрономічного та культурно-пізнавального туризму.

В результаті роботи сформовано маршрут туру, що охоплює Тернопіль, Збараж, Кременець та Чортків. Програма детально пропрацьована з урахуванням логістики, часових рамок, екскурсій та гастрономічних подій.

Економічне обґрунтування включало розрахунок витрат, собівартості, ринкової ціни та прогнозованого прибутку. Результати підтверджують економічну доцільність та конкурентоспроможність запропонованого туристичного продукту на українському ринку.

ВИСНОВКИ

У проведеному дослідженні здійснено глибокий аналіз сутності, сучасного стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму як одного з ключових напрямів туристичної індустрії. Результати вивчення теоретичних і практичних аспектів засвідчили, що цей вид туризму є багатогранним феноменом, який інтегрує культурні, економічні, соціальні та рекреаційні складові. Гастрономічний туризм сприяє зростанню туристичної привабливості регіонів, залученню інвестицій, популяризації місцевих продуктів і традицій, а також підтримує розвиток сталого та відповідального туризму. Доведено, що гастрономія виконує важливу роль у формуванні туристичного іміджу регіону, впливаючи на вибір туристами місця відпочинку, тривалість їхнього перебування та загальний бюджет подорожі.

Аналіз показав, що гастрономічний туризм має широкий спектр проявів. Це не лише відвідування ресторанів чи дегустація місцевих страв, але й ознайомлення з традиційними техніками виготовлення продуктів, участь у кулінарних майстер-класах, а також відвідування тематичних фестивалів і заходів. Світові тенденції розвитку цього напряму свідчать, що успіх значною мірою залежить від інтеграції локальних продуктів у туристичні маршрути, створення сильного бренду кулінарних традицій, організації спеціалізованих заходів, активної участі місцевих громад і бізнесу, а також ефективного використання цифрових платформ для просування туристичних продуктів та послуг.

У бакалаврській роботі досліджено теоретичні, аналітичні та практичні аспекти розвитку гастрономічного туризму та розроблено регіональний гастрономічний тур «Смаки Тернопільщини». Досягнення поставленої мети стало можливим завдяки комплексному аналізу сучасного стану гастрономічного туризму, визначенню потенціалу Тернопільської області та розробці практичних рекомендацій щодо формування туристичного продукту.

У першому розділі роботи розглянуто теоретичні засади гастрономічного туризму, його сутність, особливості та місце у структурі культурно-пізнавального туризму. Визначено основні підходи до проєктування гастрономічних турів, а

також узагальнено світовий і вітчизняний досвід розвитку цього виду туризму. Доведено, що гастрономічний туризм є важливим інструментом популяризації культурної спадщини та розвитку регіональних туристичних дестинацій.

У другому розділі проведено аналіз туристично-рекреаційного потенціалу Тернопільської області. Встановлено, що регіон має значні ресурси для розвитку гастрономічного туризму, зокрема завдяки поєднанню природних, історико-культурних та гастрономічних об'єктів. Водночас виявлено певні проблеми, серед яких недостатній рівень промоції гастрономічних продуктів, обмежена кількість комплексних туристичних маршрутів та недостатня інтеграція місцевих виробників у туристичну сферу.

У третьому розділі розроблено концепцію, маршрут та економічне обґрунтування гастрономічного туру «Смаки Тернопільщини». Запропонований туристичний продукт поєднує гастрономічні, культурно-пізнавальні та рекреаційні елементи, що забезпечує формування комплексного туристичного досвіду. Розрахунки показали економічну доцільність реалізації туру та його рентабельність на рівні, характерному для внутрішнього туристичного ринку.

Практична реалізація запропонованого туристичного продукту сприятиме розвитку гастрономічного туризму в регіоні, підтримці місцевих виробників, розвитку малого бізнесу та підвищенню туристичної привабливості Тернопільської області. Крім того, тур має позитивний соціально-економічний ефект, оскільки сприяє популяризації локальної культури та традиційної кухні.

Отже, можна зробити висновок, що розроблений гастрономічний тур «Смаки Тернопільщини» є конкурентоспроможним туристичним продуктом, який відповідає сучасним тенденціям розвитку туристичної галузі та має перспективи впровадження як на внутрішньому, так і на зовнішньому туристичному ринку.

Гастрономічний туризм має велику можливість стати одним із ключових елементів туристичної привабливості Тернопільської області, що й зумовлює необхідність подальших досліджень. Для його успішного впровадження потрібно подолати наявні недоліки, скористатися можливостями та зменшити

ризики. Основними умовами успіху будуть стратегічне планування, об'єднання зусиль усіх зацікавлених сторін, застосування інноваційних підходів та активне просування кулінарної спадщини регіону.

Використання цифрових інструментів, створення неповторного кулінарного досвіду та застосування сучасних маркетингових стратегій дозволить підвищити привабливість області.

Виконання запропонованих заходів сприятиме залученню туристичних потоків, збільшенню надходжень до місцевого бюджету, а також збереженню та популяризації унікальної кулінарної культури Тернопільщини. Розвиток гастрономічного туризму в регіоні підтримає фермерство, ремісниче виробництво, нові кулінарні проєкти, створить робочі місця та сприятиме розбудові місцевих громад.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Електронні джерела:

Законодавчі документи

1. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та

в

и 2

з ***Офіційні сайти:***

н 3. Державна служба статистики України. Головне управління статистики у

Т

р 4. Офіційний туристичний портал Тернопільщини. URL: https://ternopilcity.gov.ua (дата звернення: 30.04.2026).

н 5. Туристично-інформаційний центр м. Тернополя (TIC). URL: https://xn--visitteropil-pgk.com.ua (дата звернення: 29.04.2026).

у 6. Громадська спілка «Дороги вина та смаку Української Бессарабії». URL: https://facebook.com (дата звернення: 29.04.2026).

и 7. Природно-заповідний фонд України https://pzf.land.kiev.ua/pzf-obl-

Друковані видання:

Підручники, посібники, монографії

8. Вишневський В.І. Екологічний туризм. Навчальний посібник. К.: Інтерпрес ЛТД, 2015. 140 с.

9. Дмитрук О.В. Екологічний туризм: підручник. Одеса: 2021, 136 с.

10. Дмитрук О.Ю. Екологічний туризм: сучасні концепції менеджменту і маркетингу. Навчальний посібник. - К.: Альтерпрес, 2004. - 192 с.

11. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності : навч. посіб. Чернівці: Книги-XXI, 2020. 344 с.

12. Коркуна О. О., Холявка В. І. Організація готельного господарства : навчально-методичний посібник. Львів : Добра справа, 2019. 224 с.

Кудла Н.Є. Маркетинг туристичних послуг: навчальний посібник. К.: Знання, 2011. 350 с.

Любіцева О.О. Основи туризмознавства: Електронний навчальний посібник. К.: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2025. 151 с.

Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика : підручник. 2- ге вид., перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2012. 368 с.

16. Україна: бренд-орієнтований розвиток : монографія / Т. М. Мельник та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 352 с.

андор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму: підручник / Ф. Ф. Шандор, М.П. Кляп. - К. : Знання, 2013. - 334 с.

Наукові статті

18. Басюк, Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці НУХТ. - 2012. - № 45. - С. 128-132.

19. Бойко М. Г. Сучасні тренди розвитку гастрономічного туризму. Економіка та управління. 2021. № 4. С. 45–52.

. Житкевич, О. В. Еногастрономічний туризм: сутність, види, переваги та перспективи розвитку. Стратегії підприємств. 2019.Т. 3, № 32. С. 134-140.

21. Колеснікова М., Резніков В. Обґрунтування бізнес-ідеї розроблення та реалізації проєкту «Вулична їжа». Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2023. Т. 6, № 2. С. 199–212.

Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. Туристична бібліотека. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm (дата звернення: 12.04.2026).

23. Мариняк Я. С. Регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму (на прикладі Тернопільської області). Наукові записки ТНПУ ім. В. Гнатюка. Серія: Географія. 2021. № 1. URL: https://tnpu.edu.ua (дата звернення: 09.05.2026).

24. Миколайчук В. В. Гастрономічні бренди як інструмент підвищення конкурентоспроможності дестинацій Західної України. Економічний форум. 2023. № 2. С. 88–95.

Нагаєва С.П., Демчук Д.В. Комплексна оцінка туристично-рекреаційного потенціалу як основи розвитку екологічно орієнтованих видів туризму в Тернопільській області. Таврійський науковий вісник, №118, 2021, с.353-357.

Патійчук В.О., Оболончик А.В. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в

Європі. Туристична бібліотека. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/patijchuk2.htm (дата звернення: 02.05.2026)

27. Писарева І.В. Соціально-економічні аспекти розвитку туризму для осіб з обмеженими можливостями / І.В.Писарева // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука" - Київ - 2018. - №18(58) С.26-28

28. Смирнов І. Г. Кулінарний туризм як складник культурного туризму: досвід Тернопільщини. Географія та туризм. 2021. Вип. 42. С. 34–41.

29. Смолінська С.Р., Білоус С.В. Стан та перспективи розвитку гастро-турів в Україні післявоєнного періоду // Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: Матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 6-7 квітня 2023 р.) К.: КНУКІМ, 2023. С.253-256. (дата звернення: 02.05.2026)

Частина видання (матеріалів конференції)

Базюк Д.Збірник матеріалів за результатами IV науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Сталий розвиток України: проблеми і перспективи». Кам'янець-Подільський: Медобори-2006, 2016. 230 с. С.121-123.

Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. Луганськ, 2011. С.171–177

32. Гладишев О., Гопкало Л. Особливості управління якістю готельних послуг в умовах війни // Гостинність і туризм : матеріали III міжнар. наук.-практ. конф. (16–17 травня 2024 р.). Київ : НУБіП України, 2024. С. 112–115.

33. Карташова О.Г. Підвищення ефективності виробництва виноградарсько-виноробних підприємств: автореф. дис... к.е.н.: 08.00.04. Д.: Дніпропетр. держ. аграр. ун-т., 2011. 20 с.

. Колісниченко Т.О. Гастрономічний туризм як перспективний напрямок розвитку туризму в Україні //Матеріали IX Всеукр. наук.-практ. конф. «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» - Київ: НУХТ, 2020. 305 с. С.78-79.

Саленко Л. Р. Створення гастротурів для залучення туристів до різних регіонів//

Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 26-27 л и 36. Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви. URL: https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi. (дата звернення: 02.04.2026)

ДОДАТОК А

Основні гастрономічні об'єкти Тернопільської області

Назва об'єкта	Тип об'єкта	Населений пункт	Туристична спеціалізація
Ресторани української кухні	Заклади харчування	м. Тернопіль	Традиційна українська кухня
Крафтові сироварні	Фермерські господарства	Тернопільська область	Виробництво та дегустація сирів
Пасіки	Агротуризм	Різні райони області	Медова продукція
Агросадиби:	Зелений туризм	Дністровський каньйон	Домашня кухня та майстер-класи

Фестивалі локальної їжі	Подієвий туризм	Тернопіль, Збараж	Популяризація локальної кухні
Крафтові пекарні	Гастрономічні локації	м. Тернопіль	Традиційна випічка

ДОДАТОК Б

Основні проблеми розвитку гастрономічного туризму Тернопільщини

Проблема	**Характеристика**
Недостатній розвиток інфраструктури	Незадовільний стан доріг та транспортного сполучення
Слабке маркетингове просування	Недостатня реклама туристичних продуктів
Сезонність туристичних потоків	Зменшення кількості туристів у зимовий період

Недостатня інтеграція об’єктів	Відсутність комплексних гастрономічних маршрутів
Обмежене використання цифрових технологій	Слабка присутність у соціальних мережах та онлайн-сервісах

ДОДАТОК В


Карта маршруту гастрономічного туру
«Смаки Тернопільщини»
Кільцевий маршрут Тернопільською областю
Збараж
Кременець
Тернопіль
Чортків
Підволочиськ
Шумськ
Бережани
Теребовля
Тернопіль → Збараж
Збараж → Кременець
Кременець → Чортків
Чортків → Тернопіль
Схематичне представлення маршруту:
Тернопіль (старт)
Дегустація локальної кухні
Збараж (замок)
Дегустація локальної кухні
Кременець (природа, сири, мед)
Дегустація сирів та меду
Чортків (історична спадщина, гастрономія)
Дегустація локальних страв
Тернопіль (фініш)
Фінальна дегустація та завершення туру

ДОДАТОК Г


Візуальні матеріали гастрономічного туру
Смаки Тернопільщини
Гастрономія
Борщ український
Насичений смак традиційного українського борщу зі свіжих овочів та м'яса.
Вареники
Вареники з картоплею, капустою, сиром або вишнями – традиційна домашня страва.
Домашні ковбаси
Соковиті домашні ковбаси з натурального м'яса за старовинними рецептами.
Крафтові сири
Натуральні сири з місцевого молока – від м'яких до витриманих сортів.
Мед та продукти бджільництва
Ароматний мед, прополіс, пилок, воскові свічки та інші корисні продукти бджільництва.
Локації
Збаразький замок
Велична фортеця XVII століття, важлива історична та культурна пам'ятка Тернопільської області.
Кременецькі гори
Унікальний природний заповідник з неймовірними краєвидами, скелями та печерами.
Чортківська історична спадщина
Місто з багатою історією, архітектурними пам'ятками та неповторною атмосферою старовини.