

клієнтами, забезпечуючи можливість постійної взаємодії з партнерами, а також доступ до різноманітних інформаційних джерел.

Список використаних джерел:

1. Бойчук, І. В. Інтернет в маркетингу [Текст] : підручник / І. В. Бойчук, О. М Музика. – К. : Центр навчальної літератури, 2010. – 512 с.
2. Васильєв, Г. А. Електронний бізнес. Реклама в Інтернеті [Текст] : підручник / Г. А. Васильєв., Д. А. Забегалін. – К. : Юніті-Дана, 2008. – 384 с.
3. Інформаційні технології в туризмі [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://tourlib.net/books_ukr/vt5-1.htm. – Загол. з екрана.
4. Основні причини доцільності ведення бізнесу в Інтернеті [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://bookb.net/book_internet-v-marketingu_735_page_22. – Загол. з екрана.
5. Просування послуг в мережі Інтернет як інноваційний засіб розвитку підприємств туристичної індустрії [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rusnauka.com/Economics/10_135971.doc.htm. – Загол. з екрана.
6. Соціальні мережі як інструмент формування внутрішнього і зовнішнього бренду території [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ipiend.gov.ua/uploads/pm/pm_52_53/bodnar_sotsialni. – Загол. з екрана.
7. Тенденции мирового туризма [Електронний ресурс]. – Режим доступа : <http://top.tourua.com/2007/14/03>. . – Загол. з екрана.
8. Туризм в Україні : стат. зб. – К. : Держкомстат України, 2008. – 184 с.

Клімова М.В., студентка

Науковий керівник: Гарбар Г.А.,
д.ф.н., професор, ВП «МФ КНУКІМ»,
м. Миколаїв

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ПІВДЕННОГО ПРИЧОРНОМОР'Я

У статті розглядаються передумови та ресурси розвитку гастрономічного туризму в Південному Причорномор'ї, які б могли залучати додаткові туристичні потоки. Оскільки вплив сезонності на даний вид туризму не так яскраво виражений, як у пляжному або гірськолижному туризмі.

Актуальність теми. Враховуючи надзвичайно високий рівень наявності природних та соціально-економічних ресурсів України, є можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складника туристичної

діяльності. Саме тому вважаємо доцільним розглянути сучасний стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму як окремого виду економічної діяльності, завдяки якому Україна та Південне Причорномор'я можуть стати потенційними територіями світової туристичної діяльності.

Дослідженню гастрономічного туризму присвячено ряд наукових праць вчених В. Гордіна, Є. Чернової, Ю. Трабської, Н. Алешугіної, П. Коваль, Б. Мейнадера, у яких подано визначення та зміст, проаналізовано деякі об'єкти, зі складу «гастрономічних турів».

У 1998 році вченими університету Bowling Green (США) вперше введено термін «кулінарний туризм», а в 2003 році була створена Міжнародна асоціація гастрономічного туризму, якою в 2012 р. запропоновано вживання терміна «гастрономічний туризм» [3]. Тому доречно дати визначення терміна «гастрономічний туризм», з'ясувати фактори, які впливають на його розвиток, змістовий складник та особливості спеціалізації окремих територій південного Причорномор'я. Дослідниця Кукліна Т.С., вважає, що «гастрономічний туризм» – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуванням різними країнами з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями [2].

Метою нашої роботи є дослідження є гастрономічного туризму Південного Причорномор'я, а саме: Миколаївської та Одеської областей.

Основний матеріал дослідження. Останнім часом в усьому світі все більшої популярності набуває гастрономічний туризм.

Кулінарний або ж гастрономічний туризм – особливий різновид відпочинку, який, в першу чергу, пов'язаний не з оглядом місцевих архітектурних пам'яток або музеїв, не з пошуком краєвидів для цікавих фотографій, а з різноманітними дегустаціями та знайомством з національними кулінарними традиціями.

Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіює крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах. Останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо [1, с. 128–132].

Аналізуючи гастрономічний туризм, важливо визначити фактори, які впливають на його розвиток. На наш погляд, основними факторами є:

1) соціально-економічні (економічний стан населення та країни в цілому; досконала законодавча, нормативно-правова база в галузі туристичної

та готельно-ресторанної справи; наявність ресурсної бази; екологічний стан території; стан розвитку АПК, харчової переробної промисловості; національний склад, розвиток культури та народних традицій; статевий склад; віковий склад; професійний склад; розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місць тимчасового розміщення, закладів харчування і т.д.);

2) політичні;

3) релігійні.

Також важливим є визначення спеціалізації гастрономічного туризму. До основних видів спеціалізації належить: енотуризм, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовো-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро, змішаний.

Національна кухня кожної країни відома неповторними стравами, ексклюзивними напоями та особливими традиціями, тому не дивно, що гастрономічний туризм набуває активного розвитку. Туристи їздять у різні країни з метою покуштувати місцеві страви та напої, познайомитись із звичаями та традиціями різних народів. Не оминула ця хвиля і Південь України. У нашому регіоні є чимало місць, які здатні привабити туристів. [1, с. 128–132]. Неабиякий інтерес для відвідувачів становить Південь України як найпотужніший культурно-історичний, економічний та туристичний регіон.

У Південному Причорномор'ї розвинена транспортна інфраструктура: залізничні вузли, морські та річкові порти, повітряні лінії. У структурі промислового виробництва регіону найбільшу питому вагу має харчова промисловість. Головне природне багатство регіону – його земельні ресурси, які представлені переважно чорноземними ґрунтами з високою природною родючістю. У сполученні з теплим степовим кліматом вони формують високий агропромисловий потенціал регіону. У регіоні понад 2,5 млн га сільськогосподарських угідь, у тому числі понад 2 млн га ріллі, більше ніж 80 тис. га виноградників і садів.

Сьогодні деякі райони Південного Причорномор'я розробляють та впроваджують свої програми з розвитку туризму. Вже є цікаві приклади винних турів, програми яких складаються з: відвідування виноградарських господарств, виноробних підприємств, музеїв, дегустації виноробної продукції. Зароджується в регіоні проведення етнічних фестивалів, які дозволяють відвідувачам зануритися в традиції та культуру етносу [5, с.48].

Однією із складових гастрономічного туризму є енотуризм. Доволі активно туроператори пропонують дегустаційні винні тури на завод шампанських вин, завод ТМ "Коблево", до центру культури вина Шабо, завод

"Радсад", Українського національного науково-дослідного інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є. Таїрова.

На заводі "Коблево" постійно застосовується прогресивна технологія бродіння при низькій температурі. Для цього процесу використовуються сучасні ємкості з нержавіючої сталі, привезені з Франції. Використання обладнання є обов'язковим для виробництва вина високої якості, не дивно, що вина відрізняються своїм чистим і свіжим ароматом, а також вишуканим смаком. Південний чорнозем і м'який морський клімат створюють ідеальні умови для вирощування витончених сортів винограду – "Аліготе", "Шардоне", "Мерло", "Мускат гамбурзький", "Рислінг" та багато інших. Кращі винороби "Коблево" не просто розповідають про сорти винограду, а навчають всім тонкощам правильної дегустації, пояснюють правила сполучуваності різних вин і страв.

Центр культури вина Шабо – одне з унікальних місць Півдня України, з виноградниками та винним комплексом виносховища, це велике високотехнологічне підприємство, дивовижний музей з оригінальними об'єктами "Трилогія виноградної лози", фонтан "Зародження вина".

Дегустація – один з найбільш емоційних акордів екскурсійної програми центру культури вина Шабо. Проходить вона в розкішних дегустаційних залах – Кришталевому і Білому. Білий зал розташований у виносховищі – в безпосередній близькості від сучасного обладнання виноробства, а Кришталевий зал - глибоко під землею, в оточенні дубових бариків.

Тож поринувши в захоплюючий світ вина Шабо, Ви зможете побачити, побачити, відчути, пережити, зберегти назавжди в спогадах все, що пов'язано з виноробством.

Активно впроваджуються в регіоні сільські та міські тури. Під час сільського туру можна насолоджуватися екологічно чистими продуктами, полювати на звірів, збирати ягоди, овочі та фрукти на фермах, гуляти серед виноградників. На Південному Причорномор'ї гастрономічний туризм тільки зароджується – відсутні тури в чистому вигляді, але елементи його доволі яскраві.

В Одеській області пропонують тури "Гастрономічна Бессарабія", "Фрумушіка-Нова", що дозволяють ознайомитися з гастрономічними особливостями болгарського, гагаузького та молдавського народів, наблизитися до їх культури.

"Фрумушіка-Нова" являє собою музей народної архітектури та побуту під відкритим небом. Цей туристичний комплекс знаходиться при величезній (напевно, найбільшій в Україні) вівцефермі, де можна побачити не тільки

породистих каракульських овець, а й інших домашніх тварин. Місцева бессарабська кухня відома традиційними молдавськими плациндами, смаженим перцем у манджі та мамалигою, болгарськими стравами з баранини та баницею, гагаузькими кармою та кивирмою, російською кашею та локшиною, рибними стравами, а також іншими стравами, приготовленими за традиційними рецептами Бессарабії, складниками багатьох із них є бринза, овочі, м'ясо й інші місцеві продукти. Крім зазначених, туроператори регіону пропонують міські тури, які передбачають можливість побачити процес виробництва будь-яких продуктів на фабриках і заводах, скуштувати делікатеси в місцевих ресторанах.

Висновок: Отже можна дійти висновку, що Південне Причорномор'є, має величезний потенціал як об'єкт гастрономічного туризму. Сприятливими факторами є мультинаціональність регіону, наявність ресурсної бази, розвинена інфраструктура, розвиток сільського господарства.

Список використаних джерел:

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наук. пр. НУХТ – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>. Сборник научных трудов SWORLD. Материалы международной научно-практической конференции «Современные направления теоретических и прикладных исследований '2013» 19–30 марта 2013 г.
3. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. – 2014 [Електронний ресурс]. URL: <http://www.worldfoodtravel.org>. – Назва з екрана.
4. Розвиток туризму в Україні: проблеми і перспективи: зб. наук. ст. / Федерація профспілок України, Укр. ін-т туризму. – К.: ФПУ, 2015. – 240 с.
5. Смаль І.В. Туристична індустрія України: сучасний стан і перспективи розвитку / І.В. Смаль // Туристично-краєзнавчі дослідження. – К., 2015. – С.48.

Коби́т Г.Г., студентка
Науковий керівник:
Китченко А.С., асистент
„ХТЕІ КНТЕУ”, м. Харків