

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ КУЛЬТУРИ  
ФАКУЛЬТЕТ СОЦІАЛЬНИХ КОМУНІКАЦІЙ І МУЗЕЙНО-ТУРИСТИЧНОЇ  
ДІЯЛЬНОСТІ

КАФЕДРА МУЗЕЙНО-ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Кваліфікаційна робота

на тему:

«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ІНСТРУМЕНТ ФОРМУВАННЯ  
КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ: РОЛЬ ДЕГУСТАЦІЙНИХ ВИСТАВОК У  
РІЗНИХ КРАЇНАХ»

Здобувачки вищої освіти

другого освітнього рівня (магістр)

спеціальності 242 «Туризм»

освітньої програми «Туризмознавство»

МАЛЮТІНОЇ ЮЛІЇ МИХАЙЛІВНИ

Науковий керівник: доцент, кандидат педагогічних наук

Алла АНІЩЕНКО



Кваліфікаційна робота допущена до захисту рішенням кафедри  
музейно-туристичної діяльності

Протокол №\_\_ від «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 року.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Анатолій ЩЕРБАНЬ

Харків – 2024

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ КУЛЬТУРИ

**Факультет** соціальних комунікацій і музейно-туристичної діяльності  
**Кафедра** музейно-туристичної діяльності  
**Освітній ступінь** «Магістр»  
**Спеціальність** 242 «Туризм»  
**Освітньо-професійна програма** «Туризмознавство»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри музейно – туристичної діяльності  
ЩЕРБАНЬ Анатолій Леонідович

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА ОСВІТИ**

Малютіної Юлії Михайлівни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Гастрономічний туризм як інструмент формування культурної ідентичності: роль дегустаційних виставок у різних країнах»,  
керівник роботи: Аніщенко Алла Петрівна, доцент, кандидат педагогічних наук,

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом ХДАК від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ року №\_\_.

2. Строк подання студентом роботи – грудень 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи: Об'єкт дослідження - гастрономічний туризм як складова сучасної туристичної індустрії. Предмет дослідження - гастрономічний туризм як інструмент формування культурної ідентичності: роль дегустаційних виставок у різних країнах. Мета дослідження - теоретично обґрунтувати та практично розробити концепцію дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» як інструменту популяризації культурної ідентичності різних країн.

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити):

**ВСТУП**

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ІНСТРУМЕНТУ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ**

1.1 Гастрономічний туризм: історія, поняття, види та особливості розвитку

1.2 Культурна ідентичність у контексті гастрономічного туризму

1.3 Роль дегустаційних виставок у популяризації культурної спадщини різних країн

Висновки до РОЗДІЛУ 1.

## РОЗДІЛ 2. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ВИСТАВКИ «КУЛІНАРНА МОЗАЇКА ПЛАНЕТИ»

2.1. Причини необхідності реалізації дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети»

2.2. Проєкт дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети»

2.3. Методичні рекомендації з розробки та реалізації дегустаційної виставки

Висновки до РОЗДІЛУ 2.





### ВИСНОВКИ

### ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень):

робота містить \_\_\_ рисунків, \_\_\_ таблиць, \_\_\_ додатків.

### 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада керівника	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Аніщенко А.П., доцент, кандидат пед. наук		
Розділ 2	Аніщенко А.П., доцент, кандидат пед. наук		


7. Дата видачі завдання « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми і подача на кафедру заяви на ім'я завідувача кафедри про обрання теми кваліфікаційної роботи	травень 2024 року	
2.	Оформлення бланку завдання	травень - червень 2024 року	
3.	Подача керівнику розгорнутого плану кваліфікаційної роботи	червень 2024 року	
4.	Написання теоретичної частини роботи	червень – липень 2024 року	
5.	Написання аналітичної частини роботи	липень 2024 року	
6.	Написання рекомендаційної частини роботи	липень – серпень 2024 року	
7.	Написання вступу та висновків до кваліфікаційної роботи, їх узгодження з керівником	серпень 2024 року	
8.	Подання чорнового варіанту всієї роботи керівнику	вересень-жовтень 2024 року	
9.	Перевірка на плагіат	листопад 2024	

		року	
10.	Подача кваліфікаційної роботи на кафедру з відгуком наукового керівника та рецензією, а також рекомендацією до її захисту	грудень 2024 року	

Студент \_\_\_\_\_ Юлія МАЛЮТІНА  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Алла АНІЩЕНКО

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
------------	---

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ІНСТРУМЕНТУ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ.....	9
1.1 Гастрономічний туризм: історія, поняття, види та особливості розвитку.....	9
1.2 Культурна ідентичність у контексті гастрономічного туризму.....	12
1.3 Роль дегустаційних виставок у популяризації культурної спадщини різних країн.....	15
Висновки до РОЗДІЛУ 1.....	18
РОЗДІЛ 2. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ВИСТАВКИ «КУЛІНАРНА МОЗАЇКА ПЛАНЕТИ».....	20
2.1. Причини необхідності реалізації дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети».....	20
2.2. Проєкт дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети».....	22
2.3. Методичні рекомендації з розробки та реалізації дегустаційної виставки.....	32
Висновки до РОЗДІЛУ 2.....	34
ВИСНОВКИ.....	36
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ.....	41

## ВСТУП

*Актуальність теми.* У сучасному світі гастрономічний туризм стає потужним інструментом поширення культурної спадщини та збереження культурної самобутності. В умовах глобалізації, коли культурні особливості окремих народів часто стираються, гастрономічні традиції відіграють важливу роль у відновленні та збереженні національних особливостей. Кухня кожної країни відображає її історію, географічне положення, традиції і цінності, а знайомство з гастрономічною спадщиною різних країн дозволяє краще зрозуміти їх культуру.

Протягом століть кулінарні традиції стали важливим елементом культурних змін. З розвитком подорожей та туризму гастрономічний досвід став невід'ємною частиною туристичного досвіду. Зокрема, дегустаційна виставка є інноваційною формою таких обмінів, оскільки вона створює інтерактивний простір для вивчення кухні різних країн світу та сприяє міжкультурному діалогу, інтеграції та взаєморозумінню.

Важливість цього питання зумовлена зростаючим інтересом до екологічного, сталого та культурного туризму, який підкреслює важливість надійності та збереження традицій. Дегустаційна виставка може сприяти розвитку місцевої громади та туристичної індустрії, а також представити унікальні гастрономічні особливості кожного регіону.

Створення та реалізація нашого проекту «Кулінарна мозаїка планети» дозволить відвідувачам поринути у світ смаку, ознайомитись з історією та культурою різних країн світу. В повоєнний час туризм залишається все ще дуже актуальним і мотивує людей навіть у такий складний час мати жагу до життя, пізнавати цей світ і насолоджуватися кожною хвилиною тут і зараз.

*Аналіз досліджень і публікацій.* Автори, такі як Ерік Вольф і Вікторія Бергес, розкривають роль гастрономії у популяризації локальних традицій, а Джеймі Вільямсон і Мартін Пірсон досліджують значення дегустаційних заходів у формуванні туристичного продукту. Праці, присвячені успішним гастротуристичним проектам у Франції, Японії та Італії, демонструють, як локальна кухня стає важливим маркетинговим інструментом для регіонів.

Вітчизняні дослідники, як-от Олена Коваленко, акцентують увагу на потенціалі України у цій сфері. Ці наукові джерела формують основу для проєкту виставки «Кулінарна мозаїка планети», доводячи важливість інтеграції гастрономії у туристичну індустрію.

*Мета магістерської роботи* - теоретично обґрунтувати та практично розробити концепцію дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» як інструменту популяризації культурної ідентичності різних країн.

*Завдання:*

- Визначити сутність гастрономічного туризму, його основні види та тенденції розвитку.
- Дослідити роль гастрономічного туризму у формуванні та збереженні культурної ідентичності.
- Проаналізувати значення дегустаційних виставок у популяризації культурної спадщини різних країн.
- Обґрунтувати необхідність реалізації проєкту дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети».
- Розробити концепцію дегустаційної виставки, її цілі, формат та основні організаційні етапи.
- Надати методичні рекомендації щодо організації та реалізації дегустаційної виставки для розвитку гастрономічного туризму.

*Об'єктом дослідження* є гастрономічний туризм як складова сучасної туристичної індустрії.

*Предметом дослідження* є гастрономічний туризм як інструмент формування культурної ідентичності: роль дегустаційних виставок у різних країнах

*Методи дослідження.* Для вирішення теоретичних і практичних завдань управління конкурентоспроможністю на підприємстві (в організації) в умовах економічної конкуренції застосовуються такі методи як аналіз літературних джерел, порівняльний метод, метод класифікації, синтез узагальнення.

Інформаційну базу дослідження склали наукові публікації, публікації міжнародних організацій, статистичні дані, практичні дослідження успішних гастрономічних заходів та методичні матеріали з організації гастрономічного туризму.

*Практична значущість* одержаних результатів даного дослідження полягає у тому, що вони можуть бути використані для розробки та впровадження ефективних стратегій розвитку гастрономічного туризму, створення та організації дегустаційних виставок і фестивалів, сприяючи популяризації культурної ідентичності через гастрономічну спадщину, а також для стимулювання економічного розвитку регіонів.

Структура роботи складається зі вступу, двох розділів, висновків до кожного розділу та загальних висновків, а також списку з тридцяти двох джерел.

## **РОЗДІЛ 1**

### **ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ЯК ІНСТРУМЕНТУ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ**



## **1.1.Гастрономічний туризм: поняття, історія, види та особливості розвитку.**

Гастрономічний туризм – це один з найбільш розвинених видів туризму у світі. Його особливість в тому, що він охоплює не тільки їжу, а й культуру, традиції, унікальність країни або окремого регіону. Завдяки цьому ресурсу гастротуризм з кожним роком набуває все більшої популярності серед туристів по всьому світу. З'являються нові страви, історії їх створення, і люди хочуть спробувати це, відкрити для себе щось нове, дізнатися про специфіку тієї чи іншої страви [11].

Кожна людина має потребу у їжі – це невід'ємна частина існування та працездатності, яка дає нам сили, енергію, емоції та незабутні враження на цілий день. Враховуючи статистику можна зробити твердження, що в середньому людина витрачає приблизно 4,5 років на вживання їжі, і це не може дивувати. За даними цієї інформації можна зробити висновок, що це дуже прибутковий бізнес, який допомагає розвивати і представляти культуру на іншому рівні через базові потреби та зацікавленість туристів [15].

Термін «кулінарний туризм» з'явився в кінці XIX століття завдяки професору університету в Огайо Лусі Лонг. Метою було донести, що пізнавати культуру можна через їжу. Це поклало великий початок для нових відкриттів серед науковців по всьому світу. Серед них був Ерік Вольф, який вперше написав статтю про кулінарний туризм і зробив її основоположною в цій сфері. Вона популяризувала ідею подорожей заради унікальних гастрономічних вражень. Також він створив організацію «Міжнародної асоціації кулінарного туризму» у 2003 році, чим зміг просувати гастротуризм як спосіб пізнання культури країн через їх національну кухню.

Гастрономічний туризм можна класифікувати на різні види в залежності від теми чи мети, з якою пов'язано туристичне відвідування. Основні види гастрономічного туризму представлені в Табл.1.1 [10].

Таблиця 1.1 - Види гастрономічного туризму

Критерій класифікації	Вид	Характеристика
За метою подорожі	Дегустаційний	Ознайомлення з місцевими продуктами через дегустації ( вино, сир, шоколад, оливкова олія тощо).
	Кулінарний	Участь у майстер – класах з приготування традиційних страв і знайомство з кухарськими техніками.
	Агротуризм із гастрономічним ухилом	Відвідування ферм, виноградників, рибних господарств із дегустацією продуктів.
	Фестивалі та виставки	Участь у тематичних заходах, присвячених національним кухням, продуктам або напоям.
За локацією	Регіональний	Подорожі в межах однієї країни з метою вивчення кулінарних традицій різних регіонів.
	Міжнародний	Подорожі за кордон для знайомства з гастрономічною спадщиною інших країн[15].
За тривалістю	Короткострокові тури	Одноденні чи дводенні подорожі з метою відвідування ресторанів, дегустацій чи кулінарних майстер – класів[10].
	Тривалі тури	Подорожі на тиждень і більше з відвідуванням різних гастрономічних об'єктів( виноградників, ринків, кухонь)[16].

За типом продуктів	Винний туризм	Знайомство з виноробними регіонами, дегустація вин, відвідування виноградників і виноробень[3].
	Сироварний туризм	Ознайомлення з технологіями виробництва сиру, дегустація локальних сирів.
	Морепродуктовий туризм	Відвідування регіонів із традиціями вилову та приготування морепродуктів.
	Туризм вуличної їжі	Знайомство з популярними стравами вуличної кухні певного регіону або країни.
За форматом участі	Індивідуальний	Самостійні подорожі для вивчення гастрономії регіону
	Організовані тури	Спеціальні маршрути або програми, організовані туристичними компаніями чи місцевими громадами.

Особливості гастрономічного туризму виявляються через його багатогранність та унікальність. Цей вид туризму охоплює не лише споживання їжі, а й занурення в культуру, історію та традиції регіону, дозволяючи туристам отримати комплексний досвід. Гастрономічний туризм є одним із найбільш інтерактивних і пізнавальних напрямів, оскільки він передбачає активну участь туристів у кулінарних майстер-класах, дегустаціях і тематичних фестивалях, що сприяє глибшому розумінню локальної культури [21].

Основними рисами гастрономічного туризму є його здатність поєднувати традиції харчування із сучасними туристичними потребами, залученням до гастрономічної спадщини регіонів, а також інтеграцією з іншими формами туризму. Нижче розглянемо ключові особливості цього

напрямку, які роблять його важливим інструментом популяризації культурного надбання країн та регіонів [22].

По-перше, гастротуризм дуже впливає на економіку країни допомагаючи їй розвивати й зберігати свою історико - культурну спадщину та захищати природно – рекреаційні багатства, чим залучає все більше і більше туристів по всьому світу. Також це стимуляція розвитку локальних економік через підтримку фермерів, виробників та ресторанів [4].

По-друге, цільова аудиторія може бути абсолютно різною: від маленьких дітей до людей похилого віку; туристи - гурмани; люди, які приїхали з метою відпочинку, навчання, отримання досвіду тощо, і це - велика перевага гастрономічного туризму, яка надає більшої універсальності для розвитку [20].

Таким чином, гастрономічний туризм набуває все більшої популярності, про нього пишуть, знімають телевізійні передачі, роблять інтерв'ю, завдяки чому люди починають все більше відвідувати нові країни і відкривати для себе світ смаку і задоволення від страв через подорожі. З'являються нові види кулінарного туризму аби задовольнити кожного споживача в цій сфері враховуючи його мету відвідування [19].

## **1.2. Культурна ідентичність у контексті гастрономічного туризму.**

Культурна ідентичність є основою самовизначення націй та народів, формуючи їх унікальність і специфічність в глобальному контексті. Вона охоплює всі аспекти життя, від мови та мистецтва до традицій і звичаїв. Одним з найбільш яскравих і доступних способів вираження культурної ідентичності є гастрономія, яка є невід'ємною частиною культурної спадщини будь-якого народу. В умовах глобалізації гастрономічний туризм стає важливим інструментом збереження та популяризації культурної ідентичності, оскільки дозволяє не тільки насолоджуватися смачними стравами, але й пізнавати культуру через їжу. Ця тема є особливо актуальною

у сучасному світі, де гастрономія та туризм поєднуються, щоб створити унікальні культурні досвіди [9].

Культура кожної країни або регіону має свої неповторні особливості, які відображаються у гастрономії. Їжа часто стає символом ідентичності, через яку можна пізнати національні цінності, погляди на життя, а також взаємодію з іншими культурами. Вона є елементом соціальної пам'яті, що передається від покоління до покоління [1].

У гастрономічному туризмі їжа виступає не тільки як засіб для фізичного задоволення, а й як культурний елемент. Відвідування гастрономічних фестивалів, участь у кулінарних турах, дегустація місцевих делікатесів дають можливість не лише пізнати культуру конкретного народу, але й створюють взаєморозуміння між людьми різних національностей [8].

Крім того, гастрономічний туризм дозволяє зберігати культуру через її гастрономічні практики. Наприклад, національні страви, такі як суші в Японії або паста в Італії, стали не лише символами своїх країн, а й елементами глобальної культури. Це підвищує зацікавленість до національних кухонь та підтримує їх розвиток на міжнародному рівні [2].

Гастрономія є частиною нематеріальної культурної спадщини, що має значення не тільки для місцевих жителів, але й для туристів, які через гастрономічні практики знайомляться з національними традиціями. ЮНЕСКО вже багато років визнає гастрономічні практики важливими елементами культурної спадщини, адже їжа може бути таким же важливим культурним надбанням, як мова чи мистецтво [7].

Наприклад, у 2010 році традиційне французьке гастрономічне мистецтво було внесено до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Це підкреслює важливість гастрономії не тільки як частини щоденного життя, а й як символу культурної ідентичності національних спільнот [12].

Франція є одним із лідерів гастрономічного туризму. Тут гастрономія відіграє важливу роль у культурному житті, і французькі страви вже давно

стали синонімами високої кухні. Відвідування французьких виноробень, дегустація сиру та інших місцевих продуктів дозволяє не лише скуштувати традиційні страви, а й зануритись в атмосферу французької культури. Франція активно розвиває гастрономічний туризм через організацію фестивалів, кулінарних турів та винних дегустацій, що приваблюють туристів з усього світу [14].

Італія є ще однією країною, де гастрономія має величезне значення для національної ідентичності. Італійці пишаються своїми традиційними стравами, такими як піца, паста, оливкова олія, та кожен регіон має свої кулінарні традиції. Італія пропонує туристам безліч можливостей для вивчення культури через гастрономічний туризм: відвідати кулінарні школи, ферми та місцеві ринки. Кулінарні тури Італією допомагають туристам краще зрозуміти культурні особливості кожного регіону [17].

Японія також є важливим напрямом гастрономічного туризму. Японська кухня, зокрема суші, рисові страви, супи та sake, є важливою частиною національної ідентичності країни. Японці приділяють велику увагу якості продуктів та процесу їхнього приготування, що перетворює їжу на мистецтво. Японські гастрономічні тури часто включають відвідування ресторанів з мішленівськими зірками, дегустацію традиційних страв, а також участь у майстер-класах з приготування суші [23].

В Україні гастрономічний туризм набирає популярності, і країна має великий потенціал для розвитку цієї сфери. Українська кухня багата на традиційні страви, такі як борщ, вареники, галушки, сало та багато інших. Кулінарні тури по Україні допомагають туристам відкрити для себе місцеві традиції та культуру через їжу. Туризм, орієнтований на гастрономічні традиції, може стати важливим елементом розвитку регіонів, особливо в сільських місцевостях [6].

В Україні вже проводяться різні гастрономічні заходи, такі як фестивалі, кулінарні тури та дегустаційні виставки, які привертають увагу туристів. Одним із таких прикладів є фестиваль "Борщ" у Києві, який не

лише популяризує українську кухню, але й сприяє формуванню національної ідентичності. Інші регіони, такі як Львів, Харків та Одеса, також активно розвивають гастрономічний туризм, що дає можливість знайомити туристів із різноманітним українським смаком і традиціям [5].

Отже, гастрономічний туризм є важливим інструментом збереження та популяризації культурної ідентичності, оскільки їжа виступає засобом комунікації між культурами та способом пізнання традицій. У світі успішно розвиваються гастрономічні напрямки, такі як французька, італійська та японська кухні, що стали частиною національної ідентичності та глобальної культури [24]. Україна також має великий потенціал у цій сфері, завдяки багатій кулінарній спадщині та зростанню інтересу до гастрономічного туризму. Розвиток гастрономічних фестивалів і дегустаційних заходів сприяє формуванню позитивного іміджу країни та залученню туристів [18].

### **1.3. Роль дегустаційних виставок у популяризації культурної спадщини різних країн.**

Дегустаційні виставки є важливим інструментом гастрономічного туризму, оскільки вони дозволяють туристам та місцевим жителям зануритися в атмосферу національної кухні та культурних традицій різних країн. Виставки, що зосереджені на кулінарних досягненнях, можуть бути важливими елементами збереження культурної спадщини, оскільки вони надають можливість не тільки відчутти смаки та аромати, але й дізнатися більше про історію та традиції кожної нації через її гастрономію. В сучасному світі дегустаційні виставки набирають популярності, адже вони дозволяють поєднати культурні, освітні та туристичні елементи, створюючи можливості для міжнародного обміну та взаєморозуміння [25].

Дегустаційні виставки надають платформу для демонстрації гастрономічної спадщини певної країни чи регіону, що дозволяє встановити культурні зв'язки між країнами та народами. Такі виставки часто стають

майданчиками для культурної взаємодії, де не тільки демонструють національні страви, але й розповідають історії про їхнє походження, значення та культурний контекст. Учасники виставок отримують унікальну можливість безпосередньо познайомитися з культурою іншої країни через їжу, що робить ці заходи ефективними для популяризації культурної спадщини.

Такі виставки також сприяють розвитку міжнародних відносин, адже часто на таких заходах присутні представники урядів, культурних організацій та дипломатичних установ, що підсилює ефект взаєморозуміння та співпраці.

Дегустаційні виставки можуть відігравати важливу роль у збереженні нематеріальної культурної спадщини, включаючи традиційні методи приготування їжі, рецепти, гастрономічні обряди та звичаї. Виставки надають можливість популяризувати стародавні кулінарні традиції, які можуть бути на межі забуття, та надати їм нове життя завдяки зацікавленості з боку туристів та учасників заходів.

Наприклад, дегустаційні виставки, присвячені національним кухням, можуть сприяти відродженню стародавніх рецептів, таких як традиційне японське суші або китайські страви, які мають багатовікову історію. Це дозволяє не лише зберегти ці кулінарні звичаї, але й передати їх наступним поколінням.

Гастрономічні виставки є важливим інструментом для привернення уваги до національних культур, підвищення зацікавленості туристів до певних регіонів та країн. Вони сприяють розвитку гастрономічного туризму, адже туристи, які відвідують такі заходи, часто проявляють інтерес до подальших подорожей з метою ознайомлення з місцевими гастрономічними традиціями.

Дегустаційні виставки також служать платформою для розвитку туризму в країнах, що мають великий кулінарний потенціал, але не так широко представлені на туристичному ринку. Виставки стають потужним



інструментом маркетингу та реклами для залучення туристів та зміцнення культурної ідентичності цих країн на світовій арені [26].

Франція, як одна з найвідоміших кулінарних держав світу, активно проводить дегустаційні виставки, спрямовані на популяризацію своєї гастрономічної спадщини. Виставки, такі як "SIRHA" в Ліоні або "Salon du Chocolat" в Парижі, приваблюють тисячі туристів і професіоналів галузі, даючи можливість познайомитись із французькими кулінарними досягненнями, від класичних страв до новітніх тенденцій у гастрономії. Такі заходи також відіграють важливу роль у підтримці та розвитку місцевих гастрономічних традицій, як-то виробництво сиру чи вина [28].

Італія є одним із лідерів у сфері гастрономічних виставок. Виставка "Cibus" у Пармі є важливою подією для промоції італійської кулінарної культури. Тут представлені традиційні продукти та страви, такі як паста, сир пармезан, оливкова олія, та інші знамениті італійські делікатеси. Італія активно використовує дегустаційні виставки для популяризації своїх кулінарних традицій, що сприяє розвитку гастрономічного туризму, залучаючи туристів із усього світу [27].

Японія, відома своєю унікальною кухнею, регулярно проводить гастрономічні виставки, такі як "Tokyo Food Show", які демонструють найкраще з японської кулінарії. Японські дегустаційні заходи не лише популяризують суші, рамен та інші національні страви, але й підвищують інтерес до традиційних методів приготування їжі, таких як "kaiseki" (японський багатоступінчастий обід). Ці виставки допомагають зберегти та передати культурні практики через гастрономію.

В Україні дегустаційні виставки відіграють важливу роль у популяризації національної кухні та культурної спадщини. Фестивалі та виставки, присвячені українським стравам, таким як борщ, вареники, сало та інші традиційні страви, допомагають туристам ознайомитися з культурою через їжу. Вони сприяють розвитку гастрономічного туризму та залученню інтересу до національних гастрономічних традицій [29].

Одним із прикладів успішних гастрономічних виставок є фестиваль сиру у Львові, який представляє різноманіття сирів з України та світу, та фестиваль вина в Одесі, що підкреслює багатство українського виноробства. У Києві проходить Фестиваль меду, де відвідувачі можуть скуштувати мед з різних регіонів України, а в Харкові - фестиваль української кухні, на якому демонструють традиційні страви, такі як борщ і вареники.

Крім того, Кам'янець-Подільський організує фестиваль "Смак Кам'янця", де поєднуються гастрономія та історія, з можливістю скуштувати подільські страви в атмосфері середньовічного замку. Ці виставки не тільки популяризують українські кулінарні традиції, але й сприяють культурному обміну, залучаючи туристів з різних куточків світу та зміцнюючи гастрономічний імідж України на міжнародній арені.

### **Висновки до РОЗДІЛУ 1.**

Гастрономічний туризм є одним із найбільш динамічних і популярних напрямів у сучасній туристичній галузі. Його унікальність полягає у поєднанні кулінарії, культури, традицій та історії, що забезпечує туристам не лише задоволення базових потреб, а й можливість отримання нового, багатогранного досвіду. Завдяки цьому гастрономічний туризм набуває все більшої популярності серед туристів у всьому світі.

Аналіз сучасного стану гастрономічного туризму свідчить про його значний економічний потенціал. Цей вид туризму сприяє розвитку локальних виробників, фермерських господарств, ресторанів і туристичної інфраструктури, стимулює зростання регіональної економіки та підвищує конкурентоспроможність країни на міжнародному ринку. Крім того, гастрономічний туризм відіграє важливу роль у збереженні та популяризації кулінарної спадщини, яка є невід'ємною складовою культурної ідентичності народів.

Особливої уваги заслуговує універсальність гастрономічного туризму, адже його аудиторія включає людей різного віку, соціального статусу та інтересів. Відвідувачі гастрономічних турів отримують можливість не лише насолодитися унікальними стравами та напоями, але й зануритися в культуру регіонів, пізнати їхні традиції та історію.

Термін «кулінарний туризм», запропонований у кінці ХІХ століття, показав, що їжа може бути потужним інструментом для пізнання культурної спадщини. Завдяки розвитку цього напряму подорожі, присвячені гастрономії, отримали визнання науковців і туристів, що дало поштовх до формування міжнародних ініціатив та організацій, таких як «Міжнародна асоціація кулінарного туризму».

Гастрономічний туризм має широкий спектр форм, включаючи дегустаційні тури, кулінарні майстер-класи, агротуризм із гастрономічним ухилом, участь у фестивалях та виставках. Він може бути реалізований як на локальному, так і на міжнародному рівнях, що забезпечує його адаптивність до потреб різних цільових аудиторій.

Важливо зазначити, що гастрономічний туризм також є важливим інструментом збереження нематеріальної культурної спадщини. Страви, як-от французьке вино, італійська паста чи японські суші, стали не лише символами національної культури, але й інструментами формування позитивного іміджу країн.

Україна також має значний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Завдяки багатій кулінарній спадщині, яка включає традиційні страви, такі як борщ, вареники, галушки, та регіональним кулінарним традиціям, країна може приваблювати туристів із різних куточків світу. Активне впровадження гастрономічних фестивалів, дегустаційних виставок та тематичних кулінарних турів сприятиме популяризації України як гастрономічної дестинації.

Таким чином, гастрономічний туризм — це не лише спосіб задовольнити потребу в їжі, але й потужний механізм для економічного

зростання, збереження культурної спадщини та розвитку міжнародних зв'язків. Його універсальність і інтерактивність роблять цей вид туризму перспективним напрямом для подальшого дослідження і розвитку [32].

## **РОЗДІЛ 2. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ВИСТАВКИ «КУЛІНАРНА МОЗАЇКА ПЛАНЕТИ»**

### **2.1. Причини необхідності реалізації дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» у Харкові.**

На сьогоднішній день туризм в Україні переживає велику кризу, і це пов'язано напряму з війною, яка почалась ще у лютому 2022 року. Багато людей покинули свої домівки або втратили їх, хтось переїхав в іншу країну та розпочав своє життя там, а хтось продовжує жити в Україні та намагається розвивати свій бізнес, будувати кар'єру, навчатися та працювати для покращення стану свого та своєї держави. Життя поділилось на до та після у кожного [13].

Проаналізувавши соціальні мережі, сайти, реклами можна сказати, що на даний момент в Україні майже не відбувається ніяких заходів як раніше, і це зрозуміло чому. Внутрішній туризм в регіонах та містах також не набуває популярності. Але попри все це люди вже дуже сильно втомились від рутини, стресу і хочуть трішки відпочити від буденності та перезавантажитись. Саме тому ми вирішили розробити проект дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» задля того, щоб привернути увагу місцевого населення в місті Харків, Полтава та Київ, аби продемонструвати готовність країни до відновлення та розвитку навіть у такий складний час.

Основні причини для проведення дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» представлені у Табл. 1.2.

Таблиця 1.2 - Причини проведення дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети»

№	Причина	Характеристика
1.	Популяризація гастрономічного туризму	Виставка приверне увагу до гастрономічного туризму як способу пізнання культур різних країн через їхню кухню.
2.	Залучення туристів	Унікальний формат дегустаційної виставки дозволить туристам отримати нові кулінарні враження та заохотить їх відвідати країни, представлені на заході.
3.	Залучення інвестицій	Виставка може привернути увагу інвесторів до гастрономічної індустрії, що сприятиме її розвитку.
4.	Освітня складова	Виставка може включати кулінарні майстер-класи, лекції та презентації, які підвищать рівень обізнаності про гастрономію серед учасників.
5.	Розвиток туристичної галузі	Захід може стимулювати внутрішній і міжнародний туризм, демонструючи потенціал локальних і глобальних гастрономічних традицій.
6.	Популяризація локальних продуктів	Виставка створює платформу для представлення локальних продуктів та страв, сприяючи їх популяризації серед ширшої аудиторії.
7.	Культурний обмін	Захід допоможе посилити взаєморозуміння між культурами через обмін кулінарними традиціями, стравами та методами приготування.
8.	Формування іміджу регіону	Організація такого заходу може підвищити престиж регіону або країни на міжнародному рівні як

		гастрономічної дестинації.
9.	Інтеграція сучасних гастрономічних трендів	Виставка дозволить презентувати новітні тенденції у гастрономії, що зацікавить як фахівців, так і споживачів.
10.	Розвиток бренду «Кулінарна мозаїка планети»	Успіх виставки може закріпити цей формат як регулярну подію, що сприятиме подальшій популяризації гастрономії у світі.

Отже, враховуючи ці причини для проведення та реалізації дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» можна зробити висновок, що цей проєкт буде дуже актуальним у наш час аби привернути увагу туристів до гастрономічного туризму в Україні та показати, що не зважаючи на такі складні часи для країни, туризм був і залишається невід’ємною частиною життя кожного українця [31].

## **2.2. Проєкт дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети».**

Сучасний світ характеризується стрімким розвитком туристичної індустрії, яка стає важливим елементом економіки, культурного обміну та соціального розвитку. Одним із перспективних і динамічних напрямів туризму є гастрономічний туризм, який поєднує подорожі з відкриттям кулінарних традицій різних країн і регіонів. В умовах сучасної України, яка стикається з викликами воєнного часу, розвиток туризму, зокрема гастрономічного, є не лише можливістю підтримати економіку, а й платформою для збереження культурної спадщини, підтримки локальних виробників та формування позитивного іміджу країни [30].

Загальні відомості про проєкт:

Назва проєкту: Дегустаційна виставка «Кулінарна мозаїка планети».

Місце проведення: Харків, Полтава, Київ.

Дата проведення: з 15 березня 2025 року.

Тривалість проєкту: Один місяць.

Організатор: Малютіна Юлія Михайлівна.

Бюджет: 250 000 гривень із власних коштів.

Вхідний квиток: 1500 гривень.

Орієнтовна кількість відвідувачів: 3500 осіб (загалом у трьох містах).

Дегустаційна виставка «Кулінарна мозаїка планети» є унікальним проєктом, який спрямований на популяризацію гастрономічного туризму та культурного обміну. Виставка передбачає демонстрацію страв різних країн, проведення кулінарних майстер-класів, дегустацій, а також ознайомлення з історією виникнення страв через інтерактивні лекції. Проєкт орієнтований на залучення аудиторії з різних регіонів, стимулювання соціальної активності та розвиток локальної економіки.

Особливістю проєкту є його реалізація в умовах воєнного часу, що передбачає дотримання норм безпеки та врахування соціальних потреб. Проєкт має благодійну складову, спрямовану на підтримку Збройних Сил України, що підвищує його значущість і соціальну вагу.

Метою роботи є розробка та обґрунтування ефективного плану реалізації дегустаційної виставки, яка стане платформою для збереження культурної ідентичності, підтримки місцевих виробників та розвитку туристичної індустрії. У роботі буде детально проаналізовано причини, етапи організації та перспективи проєкту, що сприятиме його успішній реалізації та подальшій популяризації.

Завдання проєкту:

1. Провести захід у трьох містах України із залученням від 3500 відвідувачів.
2. Забезпечити представлення страв різних країн шляхом залучення ресторанів через конкурс у соціальних мережах.
3. Організувати дегустаційні зони, майстер-класи від шеф-кухарів та інтерактивні лекції з історії кулінарних традицій.

4. Розповсюдити рекламну інформацію через соціальні мережі (Instagram, Telegram, Facebook).
5. Забезпечити дотримання правил безпеки в умовах воєнного часу.

#### Етапи реалізації

##### 1) Етап підготовки виставки

- 1.1 Орендувати приміщення у містах Харків, Полтава, Київ, які відповідають вимогам безпеки та мають достатню площу для проведення таких заходів.
- 1.2 Організувати конкурс серед ресторанів у соціальних мережах для участі у виставці. Відбір базуватиметься на представленні автентичних страв і відповідності концепції виставки.
- 1.3 Скласти графік заходів: час проведення майстер-класів, дегустацій, інтерактивних лекцій.
- 1.4 Розписати бюджет проєкту враховуючи всі витрати.

##### 2) Етап організації виставки.

2.1 Вибір місця проведення: Для проведення дегустаційної виставки у місті Харків було обрано локацію на вулиці Мироносицькій, 79. Освітній центр «Я і моя школа» пропонує сучасне підвальне приміщення, доступне для оренди та організації різних заходів. Простір відповідає вимогам ДСНС України і працює як укриття, розраховане на 60-70 осіб. Перевагами також є: зручне розташування, три виходи для безпеки та зручності, яскраве освітлення, запас води для відвідувачів, повноцінні системи безпеки та безперебійної роботи, технічне обладнання.

У місті Полтава було обрано Бізнес-центр «Сучасний дім», який розташований на вулиці Котляревського, 22Б. Це конференц – зала, яка вміщує до 100 осіб. Зручне розташування в центрі міста - одна з найголовніших переваг. Надається можливість проведення конференцій, семінарів, ділових зустрічей, тренінгів, переговорів та виставок будь-якого характеру. Є бомбосховище у підвальному приміщенні кафе. Також у приміщенні є - кондиціонери, мультимедійний проектор, екран, плазмові панелі, настільний мікрофон, радіомікрофон, електронна указка, Wi-Fi



У місті Київ було обрано KPoint place (івент – простір) на вулиці Глибочицькій, 72 до 200 осіб. Унікальне місце на Подолі з видом на Андріївську церкву. Затишні приміщення і сонячна тераса, роблять K.point універсальним простором для проведення невеликих і масштабних заходів. В середині є бомбосховище у підвальному приміщенні, що робить відвідування цього закладу безпечним для відвідувачів. У закладі є технічне обладнання, гарне освітлення, чотири великі зали та декорації.

## 2.2 Вибір ресторанів.

Дегустаційна виставка «Кулінарна мозаїка планети» буде включати таку кухню: європейська, азіатська, американська, українська тощо. Кожного тижня страви будуть змінюватись протягом місяця. У соціальних мережах, таких як Telegram, Instagram, Facebook було викладено пост для пошуку ресторанів, які зможуть взяти участь у проведенні цього заходу. Це дуже гарна можливість у просуванні свого бізнесу і заробітку. Найкращі шеф-кухарі зможуть провести майстер-класи для відвідувачів і розказати історію виникнення представлених страв. погодилися на співпрацю такі ресторани, як: Mafia, Япіко, Roll club, Lavbarash, Шарикофф. Ці ресторани також займуться організацією доставки обладнання, інгредієнтів і матеріалів до кожної з локацій.

## 2.3 Графік проведення.

Дегустаційна виставка «Кулінарна мозаїка планети» буде проводитись у трьох містах України - Харкові, Полтаві та Києві - протягом одного місяця. Унікальність заходу полягає у паралельному проведенні виставки в кожному місті. Щотижня меню змінюватиметься, пропонуючи відвідувачам нові страви з різних країн світу, що забезпечує різноманіття та підтримує інтерес аудиторії протягом усього заходу. Кожен тиждень проєкту з темою та стравами вказано у Табл. 1.3.

Таблиця 1.3 - План проведення дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети»

Тиждень	Тема	Страви	Додатково
1	Європейська кухня	Традиційні європейські делікатеси (італійська паста, французький круасан, німецькі ковбаски, іспанська паелья).	Майстер-класи з приготування пасти від італійського шеф-кухаря. Лекція про історію французької випічки. Тематичні фотозони, присвячені європейським традиціям.
2	Азійська кухня	Популярні азійські страви (японські суші, китайська локшина, індійське карі, корейський кімчі).	Майстер-клас із приготування суші від японського шеф-кухаря. Лекція про філософію азійських спецій. Виступи танцювальних колективів із традиційними азійськими танцями.
3	Американська кухня	Класичні американські страви (бургери, реберця BBQ, мексиканські тако, чилі кон карне).	Майстер-клас із приготування бургерів. Лекція про історію мексиканської кухні. Тематичні вікторини з історії американських кулінарних традицій.
4	Українська та локальні кухні світу.	Борщ, вареники, узвар, галушки, а також локальні страви інших	Майстер-клас із приготування борщу. Лекція про історію

		країн (грецький мусака, грузинське хачапурі)	української кухні. Фінальний тематичний день із врученням сертифікатів учасникам.
--	--	--	---

Щоденний розклад.

10:00–11:00 – Реєстрація та відкриття виставки. Гості отримують програми заходу, картки для голосування за найкращі страви, а також інформаційні матеріали.

11:00–14:00 – Дегустації страв від ресторанів-учасників. У дегустаційних зонах ресторани-учасники презентують страви відповідно до тематики тижня. Відвідувачі мають змогу скуштувати національні страви та ознайомитися з їхньою історією.

14:00–15:00 – Лекції та відеопрезентації про кулінарні традиції. Мультимедійні лекції про кулінарні традиції країн, представлених у меню. Використання проекторів для демонстрації відеоматеріалів та фотографій.

15:00–18:00 – Кулінарні майстер-класи від шеф-кухарів. Шеф-кухари ресторанів-учасників демонструють приготування традиційних страв. Учасники майстер-класів отримують можливість навчитися готувати популярні страви під керівництвом професіоналів.

18:00–20:00 – Тематичні заходи. Вікторини, виступи культурних колективів, фотозони, пов'язані з культурою представлених країн.

Графік проведення дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» передбачає чітке планування щотижневих тем і активностей у трьох містах. Завдяки паралельності проведення, оновленню меню та інтерактивному формату захід забезпечує різноманіття досвіду для відвідувачів та зберігає їхній інтерес протягом усього місяця.

2.4 Бюджет проєкту.

Бюджет проекту є важливою складовою успішної реалізації заходу. Він охоплює витрати на оренду приміщень, логістику, закупівлю матеріалів і декорацій, оплату праці та рекламну кампанію. У рамках проекту використовується власний капітал організатора у розмірі 250 000 гривень, а також дохід, що очікується від продажу квитків.

Прогнозовані доходи.

- Вартість квитка: 1 500 гривень
- Очікувана кількість відвідувачів: 3 500 осіб
- Загальний прогнозований дохід: 5 250 000 гривень

Основні витрати.

- 1) Оренда приміщень: Проведення виставки у трьох містах потребує простору для зонування (дегустаційні зони, майстер-класи, лекційні кімнати). Середня вартість оренди у кожному місті: 23 334 гривень. Загальна вартість: 70 000 гривень.
- 2) Логістика: Логістика: Транспортування обладнання, інгредієнтів і декорацій між містами: 20 000 грн. Упаковка та захист вантажів: 10 000 грн. Загальна вартість: 30 000 гривень.
- 3) Закупівля матеріалів і обладнання: Оренда або придбання кухонного обладнання, меблів для зон: 20 000 грн. Декорації для тематичних кімнат, мультимедійне обладнання: 20 000 грн. Загальна вартість: 40 000 гривень.
- 4) Рекламна кампанія: Просування у соціальних мережах 15 000 гривень.
- 5) Оплата праці персоналу: Залучення волонтерів, технічного персоналу для монтажу та демонтажу зон: 15 000 грн. Ресторани, шеф-кухарі – 60 000 гривень.
- 6) Непередбачені витрати: 20 000 гривень.

Підсумковий розрахунок витрат.

Оренда приміщень - 70 000 грн.

Логістика - 30 000 грн.

Закупівля матеріалів і обладнання - 40 000 грн.

Рекламна кампанія - 15 000 грн.

Оплата праці - 75 000 грн.

Непередбачені витрати - 20 000 грн.

Загальна сума витрат - 250 000 грн.

Розподіл прибутку.

Після покриття витрат (250 000 грн.) прогнозований чистий прибуток становить 5 000 000 гривень (5 250 000 – 250 000).

40% на підтримку Збройних Сил України: 2 000 000 грн.

50% організатору проекту: 2 500 000 грн.

10% помічникам організатора: 500 000 грн.

Загальний бюджет у 250 000 гривень охоплює ключові витрати, необхідні для проведення виставки. При успішній реалізації прогнозується значний прибуток, що дозволяє реалізувати благодійні цілі, підтримати ресторани-учасники та забезпечити стабільний фінансовий дохід організатору. Бюджет є збалансованим і враховує резерв на непередбачені витрати, що підвищує стійкість проекту до ризиків.

### 3) Етап проведення виставки.

Основний етап дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» є ключовим і спрямований на створення унікального досвіду для відвідувачів через дегустації, майстер-класи, лекції та інтерактивні активності. Цей етап забезпечує глибоке занурення гостей у кулінарну культуру різних країн, створюючи атмосферу свята, навчання та взаємодії.

Перший день заходу розпочинається з урочистого відкриття. Відвідувачів реєструють на стійках при вході, де вони отримують програму заходу, інформаційні буклети про представлені кухні та картки для голосування за найкращі страви. Офіційну частину відкриває організатор заходу, який розповідає про мету виставки, її благодійну складову та

значення для розвитку гастрономічного туризму в Україні. Також представники ресторанів-учасників та запрошені експерти виступають із короткими презентаціями, розповідаючи про свій внесок у захід. У рамках відкриття може бути проведена символічна подія, наприклад, спільне приготування страви, що символізує єднання різних кулінарних культур.

Після офіційної частини розпочинається основна програма, яка включає дегустації, майстер-класи, лекції та презентації. Дегустації проводяться у спеціально облаштованих тематичних зонах, кожна з яких представляє кухню конкретної країни чи регіону. Зони декоровані відповідно до національних стилів, а поруч зі стравами розміщені інформаційні стенди з цікавими фактами про їх походження, інгредієнти та способи приготування. Відвідувачі мають змогу скуштувати різноманітні страви, поспілкуватися з шеф-кухарями та отримати рекомендації щодо приготування таких страв вдома.

Особливе місце в програмі займають кулінарні майстер-класи, які проводять шеф-кухарі ресторанів-учасників. Для цього обладнані спеціальні зони з кухонними станціями та мультимедійною технікою, що дозволяє демонструвати процес приготування страв на екранах для всіх присутніх. Учасники майстер-класів не лише спостерігають, але й беруть активну участь у приготуванні. Після завершення кожен отримує можливість скуштувати страву, яку готував власноруч. Теми майстер-класів включають, наприклад, приготування італійської пасти, японських суші чи українського борщу.

Лекції та презентації проводяться у спеціально обладнаних зонах із використанням проекторів. Тривалість однієї лекції становить 30–40 хвилин, що дозволяє збалансувати інформативність і динамічність подачі. Спікери розповідають про історію виникнення кулінарних традицій, унікальні технології приготування страв і гастрономічну спадщину представлених країн. Такі лекції супроводжуються демонстрацією відеоматеріалів, фотографій і дегустаційних зразків.

Додаткову атмосферу створюють виступи експертів та інтерактивні зони для відвідувачів. Шеф-кухарі демонструють свої навички в реальному часі, коментуючи кожен етап приготування страв і відповідаючи на запитання аудиторії. Учасники змагань з приготування швидких страв можуть перевірити свої кулінарні здібності й отримати тематичні призи.

Інтерактивні зони включають тематичні фотозони, оформлені у стилі країн-учасниць. Наприклад, гості можуть зробити фото в костюмованих зонах або поруч із кулінарними інсталяціями. Для підтримання атмосфери на виставці проходять музичні та танцювальні виступи, які відображають культуру представлених регіонів.

Наприкінці кожного дня підбиваються підсумки. Організатор дякує учасникам і відвідувачам, оголошує найпопулярнішу страву дня за результатами голосування гостей і коротко презентує програму наступного дня. Такий підхід дозволяє зберігати інтерес до заходу протягом усього часу проведення виставки та створює позитивний імідж заходу як платформи для культурного обміну та популяризації гастрономічного туризму.

#### 4) Етап завершення та аналізу.

Завершальний етап є важливою частиною реалізації виставки, оскільки саме на цьому етапі проводиться підбиття підсумків, оцінка результатів і формування рекомендацій для майбутніх заходів. Цей етап дозволяє аналізувати ефективність проведеної роботи, врахувати побажання учасників і відвідувачів, а також визначити шляхи вдосконалення проєкту.

#### SWOT -аналіз.

Сильні сторони (Strengths):

- Унікальна концепція заходу, яка об'єднує гастрономію та культурний обмін.
- Благодійна складова, що додає соціального значення виставці.
- Високий рівень зацікавленості серед відвідувачів, підтверджений відгуками.

- Різноманітність програм, включаючи дегустації, майстер-класи, лекції та інтерактивні зони.

Слабкі сторони (Weaknesses):

- Складнощі з логістикою через одночасне проведення заходу у трьох містах.
- Обмежений бюджет, що вплинув на масштабність рекламної кампанії.
- Вплив воєнних умов на кількість відвідувачів і реалізацію програми.

Можливості (Opportunities):

- Розширення географії проведення виставки на інші міста України.
- Залучення міжнародних учасників, що підвищить інтерес до заходу.
- Розширення рекламної кампанії через туристичні агенції та партнерства з медіа.
- Створення постійної серії виставок із різними тематиками.

Загрози (Threats):

- Економічна нестабільність, що може вплинути на фінансову спроможність аудиторії.
- Ускладнення логістики через можливі надзвичайні ситуації у воєнний час.
- Конкуренція з іншими культурними або гастрономічними заходами.

Таким чином, дегустаційна виставка «Кулінарна мозаїка планети» має всі передумови стати важливим кроком у розвитку гастрономічного туризму в Україні, а також платформою для підтримки культурного та економічного відновлення у складний для країни період.

### **2.3. Методичні рекомендації з розробки та реалізації дегустаційної виставки.**

Методичні рекомендації щодо успішного проведення дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» базуються на необхідності ретельної



підготовки, злагодженої організації, ефективної комунікації та контролю на всіх етапах проєкту. Цей захід має стати платформою для популяризації гастрономічного туризму, підтримки локальних виробників та культурного обміну, тому важливо врахувати всі аспекти його реалізації.

Основою успішного проведення виставки є формування чіткої концепції. Проєкт має охоплювати такі ключові елементи, як дегустація національних страв, інтерактивні лекції про кулінарні традиції різних країн, кулінарні майстер-класи та культурні активності для відвідувачів. Концепція має бути адаптована до умов воєнного часу, враховуючи потребу в дотриманні правил безпеки та створенні комфортної атмосфери для відвідувачів.

Вибір локацій для заходу є ще одним важливим етапом. Приміщення в Харкові, Полтаві та Києві мають відповідати технічним і санітарним нормам, забезпечувати достатній простір для зонування тематичних кімнат, дегустаційних зон і майстер-класів, а також мати укриття для безпеки гостей у разі надзвичайних ситуацій.

Організація логістики також є критично важливою. Для успішного транспортування обладнання, інгредієнтів і декорацій між містами необхідно скласти детальний графік доставки, залучити надійних перевізників і передбачити резервні маршрути у разі непередбачуваних обставин. Продукти мають транспортуватися у спеціальних контейнерах, які забезпечують збереження їхньої якості та свіжості.

Залучення учасників, зокрема ресторанів, які представлятимуть страви різних країн, потребує продуманої стратегії. Конкурс у соціальних мережах є ефективним інструментом для вибору найбільш зацікавлених і креативних партнерів. Учасники мають бути готові не лише презентувати свої страви, але й брати участь у майстер-класах і взаємодіяти з відвідувачами.

Рекламна кампанія має стати рушійною силою для залучення аудиторії. Для цього необхідно активно використовувати соціальні мережі, локальні ЗМІ та спеціалізовані гастрономічні платформи. Важливо акцентувати увагу

на благодійній складовій заходу, адже частина прибутку від виставки буде передана на підтримку Збройних Сил України, що підвищує її соціальну значущість.

Проведення виставки має включати чітко структуровану програму, яка забезпечує інтерактивність і залученість відвідувачів. Щотижневе оновлення меню та нові кулінарні майстер-класи сприятимуть збереженню інтересу аудиторії протягом усього заходу. Важливо також врахувати розважальні елементи, такі як вікторини, фотозони, культурні виступи, які відображають традиції представлених країн.

Після завершення виставки необхідно провести аналіз результатів. Відгуки відвідувачів і учасників, фінансовий аналіз і виявлення сильних та слабких сторін заходу допоможуть підготуватися до подальшої реалізації подібних проєктів.

Методичні рекомендації спрямовані на створення якісного та унікального заходу, який не лише популяризує гастрономічний туризм, але й сприяє культурному розвитку, підтримці локальної економіки та підвищенню іміджу України як привабливої туристичної дестинації. Успіх виставки залежить від комплексного підходу до її організації, злагодженої роботи команди та готовності адаптуватися до викликів сучасності.

## **Висновки до РОЗДІЛУ 2.**

Реалізація дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» є важливим і своєчасним проєктом для України, яка стикається з викликами воєнного часу. Основна мета заходу полягає у популяризації гастрономічного туризму, підтримці локальних виробників, збереженні культурної спадщини та розвитку туристичної індустрії в умовах обмежених можливостей.

Аналіз причин необхідності проведення виставки дозволяє зробити наступні висновки:

1. Популяризація гастрономічного туризму. Дегустаційна виставка сприяє інтеграції України у глобальну туристичну спільноту, демонструючи культурні та гастрономічні особливості різних регіонів.
2. Залучення туристів і інвестицій. Захід приваблює аудиторію з інших міст і країн, стимулюючи внутрішній і міжнародний туризм, а також створює сприятливі умови для розвитку інвестицій у гастрономічний сектор.
3. Освітня і культурна складова. Проведення майстер-класів, лекцій і дегустацій забезпечує обмін знаннями, культурними традиціями та сприяє зростанню професійного рівня учасників.
4. Формування позитивного іміджу країни. Проєкт сприяє позиціонуванню України як сучасної, інноваційної та культурно багатой держави.

Проєкт також має соціальну та економічну значущість, адже частина прибутків буде передана на підтримку Збройних Сил України, а організація заходу сприятиме працевлаштуванню та розвитку малого і середнього бізнесу.

Етапи реалізації проєкту включають підготовчий, організаційний та підсумковий етапи. Чітке дотримання запланованих дій забезпечує ефективність проведення заходу:

- Розробка концепції, оренда приміщень, організація логістики та рекламної кампанії формують основу для успішного старту.
- Залучення ресторанів через конкурс у соціальних мережах, створення інтерактивної програми, дотримання норм безпеки в умовах воєнного часу забезпечують якість проведення заходу.
- Аналіз результатів після завершення виставки допоможе вдосконалити підхід до організації подібних проєктів у майбутньому.

Успішна реалізація проєкту сприятиме його перетворенню на регулярну подію, яка стане традиційною платформою для кулінарного

обміну та розвитку гастрономічного туризму в Україні. Крім того, захід сприяє консолідації громадянського суспільства, підтримці національної економіки та формуванню культурної ідентичності.

Дегустаційна виставка «Кулінарна мозаїка планети» є унікальною можливістю для демонстрації стійкості, креативності та прагнення до розвитку навіть у складних умовах. Цей проєкт не лише об'єднує різні аспекти гастрономії, культури й туризму, а й створює нові перспективи для економічного та соціального відновлення України.

## **ВИСНОВКИ**

1. Гастрономічний туризм як феномен розвивався протягом багатьох років, еволюціонуючи від простих екскурсій до складних туристичних продуктів, що об'єднують елементи культури, гастрономії та подорожей. Історично гастрономічний туризм почав з приватних подорожей, орієнтованих на дослідження місцевих страв і кулінарних традицій. Зараз цей вид туризму включає не тільки дегустації та майстер-класи, а й тематичні фестивалі, кулінарні екскурсії та гастрономічні тури, які стають важливими складовими туристичної індустрії. Види гастрономічного туризму можуть варіюватися від гастрономічних подій, таких як дегустаційні виставки, до індивідуальних гастрономічних маршрутів, що охоплюють кращі ресторани і ферми. Основними особливостями розвитку гастрономічного туризму є зростання інтересу до локальних і автентичних страв, збереження національних кулінарних традицій та інтеграція гастрономії у загальну культуру подорожей.

2. Гастрономія є важливою складовою культурної ідентичності, яка відображає історичні, соціальні та географічні аспекти країни або регіону. У контексті гастрономічного туризму вона сприяє збереженню культурної спадщини, розширює можливості для культурного обміну та взаєморозуміння між різними народами. Культурна ідентичність проявляється через унікальні страви, які є не просто їжею, а символами історії та культури. Гастрономічний туризм допомагає туристам глибше зрозуміти і оцінити інші культури, що сприяє розвитку толерантності і поваги до культурної різноманітності. Виставки, фестивалі та інші заходи, орієнтовані на гастрономію, стають важливими інструментами для підтримки і просування культурної ідентичності на міжнародному рівні.
3. Дегустаційні виставки є ефективним інструментом для представлення гастрономічної культури різних країн. Вони дозволяють продемонструвати унікальні страви, напої та кулінарні традиції, що є важливою частиною культурної спадщини. Такий формат заходу не лише залучає туристів, але й сприяє культурному обміну, об'єднуючи людей навколо спільного інтересу до гастрономії. Виставки дозволяють відвідувачам безпосередньо взаємодіяти з культурою через дегустації, кулінарні майстер-класи та обговорення, що сприяє зростанню обізнаності і поваги до культурної спадщини. Завдяки таким подіям гастрономічний туризм перетворюється на важливий канал для збереження і поширення культури, національних традицій і гастрономічного мистецтва.
4. Реалізація дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» є необхідною через кілька ключових причин. По-перше, гастрономічний туризм набуває популярності як один із найцікавіших і динамічних напрямків у світовій туристичній індустрії, і створення подібного заходу допоможе відповісти на зростаючий попит. Виставка стане платформою для представлення унікальних кулінарних традицій різних

країн, що сприяє обміну культурним досвідом та інтеграції різних гастрономічних культур. По-друге, цей захід надасть можливість локальним виробникам продемонструвати свої продукти та досягнення, що стимулюватиме економічний розвиток регіонів і підтримуватиме місцеві бізнеси. Третя важлива причина — виставка сприятиме культурному діалогу і взаєморозумінню між народами через спільне захоплення гастрономією, що є важливим кроком до зміцнення міжнародних зв'язків.

5. Проект дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» передбачає створення платформи для демонстрації унікальних кулінарних традицій різних країн світу. Виставка включатиме презентації страв, дегустації, кулінарні майстер-класи та лекції від провідних шеф-кухарів і експертів. Це дозволить глибше познайомити відвідувачів із гастрономічною спадщиною кожної країни. Проект також сприятиме розвитку культурних і бізнесових зв'язків, надасть можливість для обміну знаннями і досвідом між учасниками та відвідувачами. Основна мета виставки — створити інтерактивний простір, де кулінарне мистецтво стане важливою складовою культурного діалогу та обміну між різними культурами.
6. Методичні рекомендації для розробки та реалізації дегустаційної виставки «Кулінарна мозаїка планети» включають кілька ключових аспектів. По-перше, необхідно чітко визначити цілі та завдання заходу, а саме — популяризація гастрономічного туризму, збереження національних кулінарних традицій і створення платформи для культурного обміну. По-друге, важливо ретельно спланувати формат виставки, включаючи кількість експонатів, майстер-класів та дегустацій, а також забезпечити участь досвідчених кураторів і кулінарних експертів. Третій аспект — забезпечення ефективної комунікації з аудиторією через різні канали (соціальні мережі, сайти, медіа) для залучення максимальної кількості учасників. Ці

рекомендації допоможуть забезпечити високий рівень організації і успішну реалізацію заходу.

## **ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ**

### **Інтернет -ресурси (електронні документи, бази даних, сайти)**

1. Academia.edu. URL: <https://www.academia.edu> (дата звернення: 10.11.2024).
2. Eater. URL: <https://www.eater.com> (дата звернення: 11.11.2024).
3. Food and Wine. URL: <https://www.foodandwine.com> (дата звернення: 07.11 2024).
4. Global Gastronomy Network. URL: <https://www.globalgastronomy.org> (дата звернення: 16.10.2024).
5. Lviv City of Gastronomy. URL: <https://www.lviv.travel> (дата звернення: 13.11.2024).
6. Made in Ukraine. URL: <https://madeinukraine.org> (дата звернення: 12.11.2024).
7. National Geographic Travel. URL: <https://www.nationalgeographic.com/travel> (дата звернення: 05.11.2024).

8. ResearchGate. URL: <https://www.researchgate.net> (дата звернення 14.10.2024).
9. Slow Food International. URL: <https://www.slowfood.com> (дата звернення: 06.10.2024).
10. TasteAtlas. URL: <https://www.tasteatlas.com> (дата звернення: 08.10.2024).
11. Ukrainian Culinary Heritage. URL: <http://www.ukrainianculinaryheritage.com> (дата звернення 20.10.2024).
12. UNESCO Intangible Cultural Heritage. URL: <https://ich.unesco.org> (дата звернення: 11.10 2024).
13. Visit Ukraine. URL: <https://visitukraine.today> (дата звернення 19.10.2024).
14. World Tourism Organization (UNWTO). URL: <https://www.unwto.org> (дата звернення: 12.10.2024).
15. Гастрономічний туризм – як смачно провести час у Європі. URL: <https://tourinform.org.ua/gastronomichnyj-turyzm-yak-smachno-provesty-chas-u-yevropi> (дата звернення: 06.11.2024).
16. Гастрономічний туризм в Україні та світі: чим цікавий та як все влаштовано. URL: <https://lowcost.ua/what-is-food-tourism/> (дата звернення: 12.11.2024).
17. Гастрономічний туризм як самостійний напрям туристичної діяльності. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/mardar2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/mardar2.htm) ( дата звернення: 07.11.2024).
18. Гастрономічний туризм. URL: <https://gastrotravel.club/ua/blog/gastronomic-tourism-in-europe> (дата звернення: 10.10.2024).
19. Гастрономічний туризм: перспективи розвитку. URL: <https://foodtravel.com.ua/hastronomichnyj-turyzm-perspektyvy-rozvytku/> (дата звернення: 10.10. 2024).



20. Гастрономічні тури. URL: <https://web.yana.kiev.ua/ua/tours-t-57-gastronomichni-turi.html> (дата звернення: 10.11.2024).
21. Гастротуризм: види, особливості, популярні країни. URL: <https://hotline.finance.ua/articles/gastroturizm-vidi-osoblivosti-populyarni-krajini> (дата звернення: 16.11.2014).
22. Державне агентство розвитку туризму України (ДАРТ). URL: <https://tourism.gov.ua> (дата звернення: 11.10.2024).
23. Національний музей українського народного декоративного мистецтва. URL: <https://museum.kiev.ua> (дата звернення: 12.10.2024).
24. Смачна подорож: Гастрономічний туризм для початківців. URL: <https://investory.news/smachna-podorozh-gastronomichnij-turizm-dlya-pochatkivciv/> (дата звернення: 08.10.2024).
25. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/omelnycka2.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/omelnycka2.htm) (дата звернення: 15.10.2024).
26. Топ-10 країн для гастрономічного туризму: де спробувати найсмачніші страви? URL: <https://klr.com.ua/blog/top-10-krain-dlia-hastronomichnoho-turyzmu-de-sprobuvaty-naismachnishi-stravy> (дата звернення: 03.11.2024).
27. Туризм гастрономічний: улюблені страви 5 регіонів України. URL: <https://doba.ua/ukr/blog/turizm-gastronomichnij-ulyubleni-stravi-5-regioniv-ukrayini.html> (дата звернення: 15.11.2024).
28. Туристична Україна. URL: <https://ua.igotoworld.com> (дата звернення: 18.11.2024).
29. Українська правда. Життя (Розділ "Культура"). URL: <https://life.pravda.com.ua/culture> (дата звернення: 17.10.2024).
30. Український центр культурних досліджень (УЦКД). URL: <https://uccs.org.ua> (дата звернення: 08.11.2024).
31. Фестивалі України. URL: <https://festyval.com.ua> ( дата звернення: 13.11.2024).
32. Фестиваль їжі в Україні (Kyiv Food and Wine Festival). URL: <https://kyivfoodandwine.com> (дата звернення: 12.11.2024).