

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ  
МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ  
КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ  
EUROPEAN INSTITUTE OF FURTHER EDUCATION  
(СЛОВАЦЬКА РЕСПУБЛІКА)  
BATUMI ARTS TEACHING UNIVERSITY  
(БАТУМІ, ГРУЗІЯ)  
МІЖНАРОДНА ТОРГІВЕЛЬНА ПАЛАТА ICC UKRAINE  
АСОЦІАЦІЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНА ТУРИСТИЧНА ОРГАНІЗАЦІЯ УКРАЇНИ  
АСОЦІАЦІЯ КУЛІНАРІВ УКРАЇНИ  
АСОЦІАЦІЯ СОМЕЛЬЄ УКРАЇНИ  
АСОЦІАЦІЯ ГОТЕЛЬНИХ ОБ'ЄДНАНЬ І ГОТЕЛІВ МІСТ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ МУЗЕЙ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ УКРАЇНИ  
ФАКУЛЬТЕТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

# **ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ**

## **X МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

6-7 квітня 2023 рік

Реєстрація Міністерства освіти і науки України  
Лист ІМЗО від 19.01.2023 №21/08-53

Тези доповідей

**КИЇВ 2023**

УДК 640.43+379.851+330.341.1

Г 725

*Друкується за рішенням Вченої ради  
Київського національного університету культури і мистецтв  
(протокол № 14 від 29 травня 2023 р.)*

**Г 725 Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації** : тези доповідей Х Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., Київ, 6-7 квіт., 2023 р. / М-во освіти і науки України; М-во культури та інформаційної політ. України; Київ. нац. ун-т культури і мистецтв ; Київ. ун-т культури ; Ф-т готельно-ресторанного і турист. бізнесу. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2023. 478 с.

Збірник містить наукові тези Х Міжнародної науково-практичної конференції «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації», яка відбулася 6-7 квітня 2023 р. на базі Міністерства освіти і науки України, Інституту модернізації змісту освіти, Київського національного університету культури і мистецтв, Київського університету культури, Навчально-наукового інституту Київського національного університету культури і мистецтв у співпраці з European Institute of Further Education (Словацька республіка), Batumi arts teaching university (Батумі, Грузія), University of South Bohemia Czech Republic (Чеська Республіка), Тяньцзиньським університетом іноземних мов Тяньцзинь (Китайська Народна Республіка), Міжнародною Торговельною Палатою ICC Ukraine, Асоціацією індустрії гостинності України, Національною туристичною організацією України, Асоціацією кулінарів України, Асоціацією сомельє України, Асоціацією готельних об'єднань і готелів міст України, Національним музеєм народної архітектури та побуту України, кафедрою туризму Львівського національного університету імені Івана Франка, географічним факультетом Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка, кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету, Навчально-науковим інститутом управління, економіки та природокористування Таврійського національного університету ім. Вернадського, кафедрою туризму Сумського національного аграрного університету, кафедрою туризму і готельно-ресторанного бізнесу Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», кафедрою туризму Університету економіки та права «КРОК», ТОВ «Баккара Плюс», мережею еко-ресторанів «Батьківська хата», Сім'єю ресторанів Дмитра Борисова. Матеріали містять відповідні підсумки наукових досліджень провідних учених України і країн-учасниць конференції, а також доробки докторантів, аспірантів, магістрантів. Представлені наукові доробки будуть цікавими й корисними для широкої наукової громадськості, фахівців готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та соціокультурної сфери, викладачів, аспірантів, студентів.

*Матеріали подано в авторській редакції*

ISBN 978-966-602-374-5

© Київський національний університет  
культури і мистецтв, 2023  
© Автори тез, 2023

НАУКОВО-ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ  
 Х МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
**ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ:**  
 ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

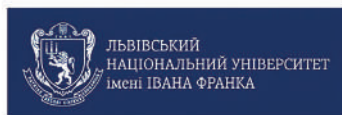


**Голова комітету:**

**Поплавський  
 Михайло Михайлович**

*доктор педагогічних наук, професор,  
 Президент Київського національного  
 університету культури і мистецтв  
 заслужений діяч мистецтв України*

**Співорганізатори:**



<b>Петлін І. В., Бережна Ю. С.</b>	<i>Особливості розвитку гастрономічного туризму Франції</i>	<b>221</b>
<b>Петлін І. В., Москва М. Ю.</b>	<i>Проблеми та перспективи розвитку замкового туризму у Львівській області</i>	<b>224</b>
<b>Петлін І. В., Тимчук О. В.</b>	<i>Особливості розвитку подієвого туризму в Україні в сучасних умовах</i>	<b>227</b>
<b>Плецан Х. В.</b>	<i>Комодифікація культурного туризму як сучасний напрям розвитку креативних індустрій (на прикладі міста Одеса)</i>	<b>230</b>
<b>Романів П. В.</b>	<i>Поняття та значення ревіталізації в туризмі та рекреації</i>	<b>234</b>
<b>Романенко О. О., Плецан Х. В.</b>	<i>The concept of economy of impressions in the development of cultural tourism in Ukraine</i>	<b>237</b>
<b>Рудакевич І. Р., Федорчук О. О., Щербіна Х.</b>	<i>Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності міста Тернопіль</i>	<b>240</b>
<b>Соколова Є. Б.</b>	<i>Агротуризм: сучасний стан та перспективи розвитку</i>	<b>242</b>
<b>Степаник Р. А., Білоус С. В.</b>	<i>Туризм як важлива сфера відновлення національної економіки у післявоєнний період</i>	<b>244</b>
<b>Стецький В. В.</b>	<i>Досвід австрійських гірськолижних курортів для українських реалій</i>	<b>247</b>
<b>Слизький А. С., Масляк П. О.</b>	<i>Тематичний парк як успішний та перспективний проєкт європейського туристичного ринку. Можливості його впровадження у життя в повоєнному періоді</i>	<b>251</b>
<b>Смолінська С. Р., Білоус С. В.</b>	<i>Стан та перспективи розвитку гастро-турів в Україні післявоєнного періоду</i>	<b>253</b>
<b>Терлецька Х. М.</b>	<i>Тенденції розвитку активного туризму в Прикарпатті</i>	<b>256</b>
<b>Ткач Я. Т., Гаврилюк А. М.</b>	<i>Особливості розвитку чорнобильського туризму в Україні як національної туристичної практики: сучасні реалії</i>	<b>259</b>



*Петлін І. В., доцент, кандидат економічних наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанної справи  
та харчових технологій  
Львівський національний університет імені Івана Франка,  
ORCID ID: 0000-0002-0198-588X  
Бережна Ю. С., бакалавр 4 року навчання,  
спеціальність – 242 «Туризм»,  
Львівський національний університет імені Івана Франка,  
Львів, Україна*

## **ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ФРАНЦІЇ**

Гастрономічний туризм відіграє важливу роль у розвитку економіки будь-якої країни, адже створює умови для розвитку й удосконалення інфраструктурних об'єктів, сприяє соціально-економічному піднесенню територій через активізацію малого та середнього бізнесу, створення нових робочих місць, дозволяє зберегти національні культурні традиції тощо.

Тобто, гастрономічний туризм являє собою мандрівки країнами та континентами, метою яких є дегустація страв та напоїв, ознайомлення з особливостями місцевої кухні та культурою споживання страв чи напоїв [1, с.72].

Варто окреслити особливості гастрономічних турів, головними серед яких є [2, с. 76]:

- можливість поживати й урізноманітнити туризм, оскільки це надійний спосіб привернути туристів в уже знайомі їм країни та регіони;
- всесезонний характер подорожей;
- більша можливість дізнається про повсякденне життя, історію та культуру країни набагато більше, ніж в класичних екскурсійних подорожах;
- можливість знайомитися з цікавими людьми, які тривалий час займаються виготовленням вин, пива, сирів, вирощуванням винограду, ягід та фруктів;
- дегустування національних продуктів та напоїв;
- участь в кулінарних майстер-класах;
- відвідування гастрономічних фестивалів та кулінарних шоу;
- тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів;
- гастрономічні тури є складовим елементом усіх турів;
- широкий діапазон цін на гастрономічні тури.

Цільовою аудиторією гастрономічних турів виступають:

1) туристи, які прагнуть одержати якнайбільше вражень, вибираючи при цьому економічний відпочинок (екскурсійні тури, програма яких включає дегустацію регіональних блюд і напоїв, традиційні фольклорні вечори, дегустацію вин у невеликих виноробствах);

2) туристи, які бажають відкрити вже відвідувану ними раніше країну з «гастрономічної» точки зору (тематичні групові тури підвищеної комфортності й розширеної програми поїздки);

3) вибагливі туристи-гурмани (індивідуальні винні й гастрономічні тури для професіоналів VIP-класу) [3].

Франція, з її давніми кулінарними традиціями, є особливо популярним напрямком для мандрівників, які шукають нових гастрономічних вражень.

Французька кухня є однією з найвизначніших у світі поряд з іспанською та італійською. У кожному регіоні Франції є свої рецепти і фірмові страви, які роблять французьку гастрономію різноманітною та цікавою для гурманів.

Належачи до нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО, французька їжа є частиною національної ідентичності країни.

Особливості французької кухні:

– широко й активно використовуються для приготування страв вино, лікери, коньяк;

– молочні продукти вживаються рідше, ніж в інших країнах Європи. Виняток – сир і страви з нього – це обов'язковий «аперитив» перед десертом. Франція виробляє приблизно чверть від загального обсягу у виробництві сиру в Європі. Кожен француз на рік з'їдає 30 кг. Також варто відзначити сирні суфле з різними начинками й омлети;

– соуси – обов'язкова частина французької кулінарної програми. Всього в країні налічується понад 3000 видів соусів;

– спеції використовуються досить широко.

Французьку кухню умовно поділяють на три частини:

1) *cuisine regionale* (регіональна кухня);

2) *cuisine bourgeoise* (загальнопоширена французька кухня);

3) *haute cuisine* (вишукана кухня).

Регіональна французька кухня, у свою чергу, поділяється на:

– ельзаську;

– бургундську;

– овернську;

– бретонську;

– нормандську;

– провансальську.

Візитною карткою ельзаської кухні є паштети і м'ясне рагу по-рейнськи. Найбільш відомий ельзаський паштет із гусячої печінки (*foie gras*).

Бургундська кухня відображає вибір страв і способів їхнього готування, характерні для провінції Бургундія. Це переважно страви з яловичини, устриць, річкової риби (щука, окунь, короп, лин), ягід (смородина). Широко відома страва «м'ясо по-бургундськи», а також бургундські вина. Бургундські вина (*bourgognes*) виробляються на сході Франції з сортів винограду історичної провінції Бургундія. Славляться сортами Шаблі (*Chablis*), Кот-де-бон (*Cote-de-Beaune*), Рон (*Rhone*) [3].

Овернська кухня відображає вибір страв і способи їхнього готування, прийняті в провінції Овернь. Характеризується стравами з річкової риби (форель, сьомга), грибів (білі, лисички, грузді), овочів (бобові), ягід (малина, чорниця).

## ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

Найбільш відома страва цієї кухні – сочевичний суп (*soupe auvergnate*). Славиться також глазурованими каштанами й настойкою Сюз (*Suze*) [4, с. 158].

Бретонська кухня відображає вибір страв і спосіб їхнього готування, прийняті в провінції Бретань. Характеризується великою кількістю страв із морепродуктів (крабів, омарів, морських гребінців) і використанням сидру. Найбільш відомими стравами є омар по-арморикански; морські гребінці в сидрі; утку з білими грибами; ескалоп Вівіан (*escalope Viviane*) [4, с. 158].

Нормандська кухня відображає вибір страв і способи їхнього готування, прийняті в Нормандії. Тут готують страви з м'яса та морепродуктів. У Нормандії немає виноградників, тому для готування страв використовується яблучний сидр (*cidre*), що також подається до традиційного стола самостійно. Крім того, широку популярність одержав нормандський кальвадос (*calvados*), тобто яблучна горілка, одержувана шляхом перегонки сидру. Знаменитою стравою є суп по-нормандськи (*soupe normande*). Традиційна також у Нормандії тарілка з дарунками моря (*plateau de fruits de mer*), що являє собою чудове сполучення сирих молюсків і варених ракоподібних. Нормандія – батьківщина знаменитого сиру «камамбер» (*camembert*).

Провансальська кухня відображає вибір страв і способи їхнього готування, характерні для провінції Прованс і сусідніх районів півдня Франції. Відрізняється більшою кількістю страв, приготовлених із продуктів моря (*soupe de poisson*), овочів (*ratatouilles*), спецій (*pestou*), особливо часнику, а також цибулі й сала. Великою популярністю користуються юшка по-марсельськи (*bouillabaisse*), суп-жульєн по-лангедокськи (*julienne languedocienne*), яловичина тушкована по-провансальськи (*daube provençale*), рагу із зайця по-ландськи (*civet de lièvre landais*), пюре з часником (*soupe a Vail*) [5].

Французький регіон Hauts-de-France отримав важливу нагороду від президента Міжнародного інституту гастрономії, культури, мистецтв і туризму (IG-CAT) 10 жовтня 2022 року – титул «Європейського регіону гастрономії 2023». Церемонія дала можливість усім зацікавленим сторонам приєднатися до програми «Європейський регіон гастрономії 2023».

Основною метою гастрономічних заходів регіону у 2023 році є побудова оновленої ідентичності Hauts-de-France за умови поєднання найсильніших цінностей: гостинності, товарищескості, обміну досвідом та творчості місцевих шеф-кухарів, виробників, майстрів, громад, агропродовольчих компаній, державних установ, шкіл, навчальних закладів, студентів та багатьох інших суб'єктів.

Популяризація культури харчування регіону можлива лише за умови активного партнерства багатьох секторів економіки, а саме: охорони здоров'я, освіти, сільського господарства, мистецтва, сфери гостинності тощо.

Організація гастрономічних турів у Франції сприятиме створенню нових робочих місць, впровадженню гастрономічних інновацій; кулінарному і культурному вихованню; стимулюванню екологічної стійкості в туристичному, готельному та сільськогосподарському секторах; використанню та підтримці передового досвіду сільських та міських громад, створенню умов для обміну передовим досвідом; покращенню здоров'я та добробуту населення.

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Петлін І.В., Гузій А.О. Перспективи розвитку пивного туризму в Україні: Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку», Старобільськ (16–17 листопада 2021 р.). С. 72–74.
2. Петлін І.В., Ткач А. Особливості розвитку гастрономічного туризму в діяльності туристичного оператора «Відвідай»: Матеріали І Міжнародної науково-практичної конференції «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку», Старобільськ (16-17 листопада 2021 р.). С. 76–79.
3. Ощипок І. М., Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу : навч. посіб. Львів : Видавництво «Магнолія 2006», 2015. С. 245.
4. 4. Тучковська І. І., Полотай Б. Я. Особливості гастрономічного туризму у Франції. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Економічні науки. 2017. Вип. 53. С. 156–159.
5. 5. Sajna S. Shenoy. Food tourism and the culinary tourist. A thesis presented to the Graduate School of Clemson University. Advisor Dr. William C. Norman, 2005. 210 p.

*Петлін І. В., доцент, кандидат економічних наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових  
технологій  
Львівський національний університет імені Івана Франка,  
ORCID ID: 0000-0002-0198-588X  
Москва М. Ю., бакалавр 4 року навчання,  
спеціальність – 242 «Туризм»,  
Львівський національний університет імені Івана Франка,  
Львів, Україна*

**ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАМКОВОГО  
ТУРИЗМУ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

Замки, палаци та фортеці є основними складовими багатьох європейських культурних ландшафтів. Вони входять до культурної спадщини тої чи іншої території та відіграють значну роль у розвитку туризму.

Замковий туризм базується на використанні фортифікаційних споруд (міст-фортець, замків, оборонних монастирів, військових укріплень, сторожових веж, оборонних дзвіниць). Він є надзвичайно привабливим як для туристів, так і для припливу інвестицій у його розвиток.

Замковий туризм – це підвид історико-культурного туризму, об'єктами відвідування якого є оборонні споруди: городища та замчища давньоруського часу, середньовічні замки та фортеці, фортифікації Нового часу, інкастельовані сакральні об'єкти, фортифікації ХІХ ст., оборонні лінії Першої та Другої світових воєн тощо [1, с. 75].