

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Міжкафедральна (міжуніверситетська) комплексна
кваліфікаційна робота бакалавра**

Тема

Розробка проєкту енотуристично-рекреаційного комплексу та формування іміджу для винзаводу "Коблево" в умовах конкурентного середовища

Головний керівник кваліфікаційної роботи бакалавра

д.е.н., професор кафедри ТБтаР Добрянська Н.А.

(посада, кафедра)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Тема індивідуальної кваліфікаційної роботи бакалавра

Розробка дегустаційної екскурсії на винзавод АТ "Коблево"

Керівник кваліфікаційної роботи бакалавра

д.е.н., професор кафедри МПіТ Лагодієнко В.В.

(посада, кафедра)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Розробив

242 – «Туризм», кафедра Туристичного бізнесу та рекреації

(спеціальність, кафедра)

Кондратюк І.В.

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 01.06.2023р., протокол №10

Завідувач кафедри ТБтаР _____ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Одеса - 2023 рік

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет	Технології вина та туристичного бізнесу
Кафедра	Туристичного бізнесу та рекреації
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	242 Туризм
Освітня програма	Міжнародний туризм

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри ТБ та Р

2023 р.

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Кондратюка ІВАНА

1. Тема роботи: Розробка дегустаційної екскурсії на винзавод АТ "Коблево" затверджена наказом по університету від «6» лютого 2023 р. № 80-03
2. Термін задачі здобувачем закінченої роботи «23» червня 2023 р.
3. Вихідні дані до роботи: монографії, підручники, навчальні посібники, законодавчі та нормативні акти, первинні документи, звіти туристичних підприємств, статистична звітність.
4. Перелік питань, котрі необхідно розробити:
РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи організації дегустаційних турів
РОЗДІЛ 2. Особливості організації дегустаційної екскурсії
РОЗДІЛ 3 Розробка дегустаційної екскурсії для молоді на винзавод АТ "Коблево"
. Перелік графічного матеріалу: Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра (13 слайдів).

6. Консультанти по роботі із зазначенням розділів роботи (для кваліфікаційної роботи бакалавра):

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
		00.00.23	00.00.2023

7. Дата видачі завдання 00.00.2023

Керівник _____ Ганна САРКІСЯН

Завдання прийняв до виконання _____ Іван КОНДРАТЮК

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1.	Пошук об'єкту дослідження, обґрунтувати теми кваліфікаційної роботи бакалавра та погодження керівником	25.02.2023-28.02.2023
2.	Складання бібліографії та вивчення літературних джерел	01.03.2023-05.03.2023
3.	Виконання першого розділу	08.03.2023-31.03.2023
4.	Виконання другого розділу	01.04.2023-14.04.2023
5.	Виконання третього розділу	16.04.2023-07.05.2023
6.	Написання висновків	08.05.2023-09.05.2023
7.	Оформлення кваліфікаційної роботи бакалавра	14.05.2023-21.05.2023
8.	Одержання рецензії	10.06.2023
9.	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	23.06.2023

Здобувач _____ Іван КОНДРАТЮК

Керівник _____ Ганна САРКІСЯН

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник Кондратюк Іван Володимирович _____

АНОТАЦІЯ
до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 75 сторінки, 5 таблиць, 22 рисунків, список літератури з 36 найменувань.

Метою виконання роботи є виявлення теоретико-методичних основ організації, розробки та реалізації дегустаційних екскурсій для молоді в Україні

Об'єктом дослідження є дегустація вина

Предметом дослідження є процес створення дегустаційної екскурсії

Метою даної роботи є виявлення теоретико-методичних основ організації, розробки та реалізації дегустаційних екскурсій для молоді в Україні

Завдання роботи:

- Виявити ресурси для здійснення дегустаційних екскурсій на винзавод;
- Визначити основи організації екскурсій по Україні;
- проаналізувати особливості розвитку винного бізнесу в Україні;
- провести дослідження розвитку винного бізнесу в регіонах;
- розробити туристський продукт з дегустаційного туризму в Україні.

Одержані результати можуть бути використані в практичній діяльності суб'єктів туристичного бізнесу.

Рік захисту роботи 2023.

THE SUMMARY

for bachelor's qualification work

The work contains 75 pages, 5 tables, 22 figures, a bibliography of 36 titles.

The purpose of the work is to identify the theoretical and methodological foundations of the organization, development and implementation of tasting classes for youth in Ukraine

The object of research is wine tasting

The subject of the service is the process of creating a tasting excursion

The purpose of this work is to identify the theoretical and methodological foundations of the organization, development and implement

Job tasks:

- Identify resources for carrying out tasting tours to the winery;
- Determine the basics of organizing tours around Ukraine;
- to analyze the peculiarities of the development of the wine business in Ukraine;
- conduct research on the development of the wine business in the regions;
- to develop a tourist product from tasting tourism in Ukraine.

The obtained results can be used in the practical activities of tourism business entities.

The year of job protection is 2023.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи організації дегустаційних турів.....	9
1.1 Поняття та класифікація винного туризму.....	9
1.2 Історія дослідження винного туризму	19
1.3 Особливості розвитку винного бізнесу в Україні	31
Висновок до 1 розділу	33
РОЗДІЛ 2. Особливості організації дегустаційної екскурсії	35
2.1 Організація винних турів та її особливості.....	35
2.2 Методика організації міжнародних екскурсій з дегустації вина.....	36
2.3 Результати аналізу ринку дегустаційних екскурсій в Україні.....	42
Висноки до 2 розділу	43
РОЗДІЛ 3 Розробка дегустаційної екскурсії для молоді на винзавод АТ "Коблево".....	45
3.1 Паспорт розробленої екскурсії на винзавод АТ "Коблево".....	45
3.2 Калькуляція екскурсії.....	56
Висновки до 3 розділу	60
ВИСНОВКИ.....	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	63
ДОДАТКИ.....	68

ВСТУП

Актуальність теми дослідження. В даний час вино стало важливим напоєм. Виробництву та маркетингу вина все більшу увагу приділяють споживачі, фахівці та виробники в цьому полягає актуальність дослідження. Вино - це один із інгредієнтів подорожей людей і саме це призвело до подорожей у виноробні регіони

Винний туризм вважається одним із перспективних напрямків сучасного ринку, він передбачає ознайомлення з традиціями споживання, дегустація і придбання алкогольних напоїв, найчастіше це відбувається у виробників конкретного регіону. Дослідження теми розробка дегустаційної екскурсії на вин заводі є надзвичайно актуальною. Стан наукової розробки впливає на розвиток регіонального аспекту винного виробництва в Україні

Об'єктом дослідження є дегустація вина

Предметом дослідження є процес створення дегустаційної екскурсії

Метою даної роботи є виявлення теоретико-методичних основ організації, розробки та реалізації дегустаційних екскурсій для молоді в Україні

Завдання роботи:

- Виявити ресурси для здійснення дегустаційних екскурсій на винзавод;
- Визначити основи організації екскурсій по Україні;
- проаналізувати особливості розвитку винного бізнесу в Україні;
- провести дослідження розвитку винного бізнесу в регіонах;
- розробити туристський продукт з дегустаційного туризму в Україні.

Теоретичної та методичною основою дослідження є законодавчі та нормативні акти України, наукові розробки економістів щодо вдосконалення

розробки вітчизняних та зарубіжних виноробів, а також вдосконалення процесу розвитку винного виробництв

Методи дослідження. Дослідження ґрунтується на застосуванні вивчення закономірностей регіонального винного виробництва в Україні, а також використано різні методи дослідження: теоретичне узагальнення та порівняння; системний аналіз; інформаційне моделювання; абстрагування.

Практична значимість дослідження полягає в тому, що пропозиції та висновки можуть бути використані в подальших теоретичних дослідженнях

РОЗДІЛ 1

Теоретичні основи організації дегустаційних турів

1.1 Поняття та класифікація винного туризму

На Міжнародній конференції зі статистики подорожей та туризму, проведеної в Оттаві у 1991 році прийнято поняття туризму . Туризм – це тимчасове переміщення людей з місця свого постійного проживання в іншу країну або в місцевість в межах своєї країни у вільний час з метою відпочинку, отримання задоволення.

Алкогільний туризм -це особливий вид туризму, основною метою якого є відвідування певної місцевості, вивчення місцевих алкогільних традицій, історії появи напоїв. Виділяються такі види цього спеціального туризму:

- 1 Винний туризм;
2. Віскі -туризм;
3. Горілчаний туризм;
4. Дегустаційний туризм;
5. Коньячний туризм;
6. Пивний туризм

Форми алкогільного туризму:

1. Виїзний притаманний жителям країн, де запроваджено сухий закон або дорогий алкогіль наприклад.Норвегія – Швеція;

2. В'їзний – відвідування країн які започаткували цей вид туризму, СШАбурбон, Японії -саке, Китай – вино з ящірок

В енотури можуть входити різні елементи: візити на господарства, відвідування елітних ресторанів, винних фестивалів, місцевих свят, спеціалізованих музеїв.

Формування певного культурного середовища, рівня та способу життя відбувається через позиціонування елітарності, ексклюзивності та індивідуальності винних турів. Елітарність енотуризму підкреслюється висок класними місцевими просуванням та поширення інформації про нього.

Винний туризм на українському ринку, що займає кінцеву позицію, розвинений поки що небагато. Лідерами у розвитку енотуризму є Херсонська, Миколаївська та Одеська області. Необхідно відмітити, що саме в цих частинах України існує серйозний потенціал для розробки туристичних програм

В Україні починає розвиватися винний туризм, який є популярний у західній Європі. Приватні виноробні та винзаводи пропонують туристам ознайомитися з технологією виробництва, продегустувати кращі зразки продукції.

В Україні є гідні виноробні:

1. Виноробне господарство князя Трубецького.



Рис.1.1 Виноробне господарство князя Трубецького

На березі Дніпра розташоване єдине шато України. Під час даної екскурсії можна потрапити до виноградників, де ознайомлять з усіма тонкощами вирощування і збору винограду, а також із процесом виробництва і проведуть у старовинні винні підвали, де можна побачити зразки вина віком понад сто років.

На прикінці екскурсії можна залишитися на смачну дегустацію фірмових вин шато Трубецького: «Наддніпрянське», «Перлина степу» й «Оksamит України»

2. Будинок марочних коньяків «Таврія».



Рис.1.2 Плянтації винзаводу«Таврія»

Це місце знаходиться у Херсонській області і вважається найбільшим в Україні виробником коньяків із великими виноробними угіддями – близько 1400 гектарів сортових виноградників.

Тут можна отримати інформацію про класичну технологію коньячного виробництва та відвідати галерею, де зберігається понад 6000 дубових діжок і бутів, в яких витримуються найкращі коньячні спирти.

Після екскурсії гості можуть відвідати дегустаційну залу, де познайомляться із 10 тонкощами коньячного етикету й основами дегустації. До дегустації пропонують

Вина: «Легенда Таврії», «Смарагдове»

Марочні коньяки «Таврія Класик», «Оріана»

Колекційні коньяки «Асканія», «Дніпро»

3. Винарня «Колоніст»



Рис.1.3 Процес роботи на винарні

Ця винарня знаходиться в Одеській області, яка відкрита для гостей, де проводяться групові тури та індивідуальні.

Після екскурсії на гостей чекають дегустація вин «Колоніст» і смачний обід з традиційних страв болгарської кухні.

4. Винзавод «Шабо».



Рис.1.4 Винзавод «Шабо».

«Шабо»- це сучасне підприємство на якому виробляють вино, дотримуючись сучасних технологій, дана продукція представлена в регіонах Грузії, Ізраїлю, Франції та Чехії.

Під час екскурсії гості можуть ознайомитися з історією вина, їм покажуть усі підрозділи підприємства, проведуть у старовинні винні підвали. Тут можна побачити єдиний в Україні пам'ятник Виноградній лозі.

Після екскурсії можна залишитися на смачну дегустацію, де будуть представлені шість зразків продукції Шабо:

Біле сухе вино «Шардоне Шабо»,

Червоне сухе «Каберне Шабо»,

Мускатне десертне біле вино Шабо,

Ігристе витримане біле вино брют Grand Reserve.

5. Винарня Grande Vallee



Рис.1.5 Дегустація вин

Ця винарня розташована в південному регіоні, де вирощують вісім французьких і два німецьких автентичних сорти винограду, для створення якісних напоїв.

Під час екскурсії можна відвідати завод та виноградники, продегустувати вина, а у гарну погоду відпочити на терасі.

6. Винзавод «Коблево»



Рис.1.6 Екскурсія по винзаводу

Цей завод знаходиться в курортному селищі і являється одним із провідних виноробних підприємств Причорномор'я.

Майстри-винороби використовують новітні європейські технології для створення вишуканих вин. Тут можна ознайомитися з традиціями сучасного виробництва вина, навчитися підбирати відповідне вино до страви, а також продегустувати кращі виноградні вина під керівництвом досвідчених сомельє

7. Винарня «Бейкуш»



Рис.1.7 Винарня «Бейкуш»

Це невелике сімейне господарство, яку отримало офіційну ліцензію на виробництво вин марки Beukush Winery. Виноробня Бейкуш бере участь у багатьох фестивалях і конкурсах. Крім того на виноробні проводять екскурсії та організовують смачні дегустації

8. Виноробний конкурс «Чезай».



Рис 1.8 Робота на виноградниках

Цей комплекс розташований на Закарпатті. На його великій території є власні виноградники, два заводи, виносховище, музей виноградарства та виноробства і просторий дегустаційний зал.

У винних турах до долини Чезай можна продегустувати вишукані закарпатські вина та скуштувати справжній бограч. Під час дегустації пропонують продегустувати 10 закарпатських вин, у тому числі й легендарне марочне десертне вино «Троянда Карпат».

9. Винзавод «Леанка».



Рис.1.9 Підвал винзаводу «Леанка»

Сьогодні на цьому заводі виробляють сухі десертні та марочні сухі вина. Тут є старовинні Середнянські винні підвали, які були закладені ще в 1557 році полоненими турками і протяжність цих печер становить більше 4 кілометрів.

Туристи можуть гуляти довгими коридорами печер, побачити величезні дубові діжки, в яких зберігається вино та продегустувати напої.

10. Дегустаційний підвал « Старий підвал».



Рис.1.10 Дегустаційний підвал « Старий підвал».

Це місце знаходиться в Закарпатті на території міста Берегово.

Цей підвал був вивчений у скелі більше трьохсот тут створюються вина з таких сортів винограду: 1. Мускат Оттонель 2. Зенго 3.Кюве.

11. Винарня Олександра Ковача.



Рис.1.11 Винарня Олександра Ковача

Це є відомий винороб, голова Асоціації виноробів і виноградарів Закарпаття та організатор свята молодого вина «Закарпатське божоле».

Під його керівництвом розроблено 15 видів вина із різних сортів винограду, ці напої беруть участь у тематичних конкурсах та фестивалях і займають призові місця.

Продегустувати ці вина можна у дегустаційному залі «Шардоне», який розташований в старому центрі Ужгорода, де одночасно може поміститися до 60 гостей. Винна карта нараховує близько 30 різних найменувань:

1. Біле
2. Рожеве
- 3 Червоне
- 4 Сухе
- 5 Напівсухе
- 6 Напівсолодке
- 7 Десертне

Перед дегустацією можна переглянути фільм про закарпатське виноробство.

12. Винний підвал сім'ї Шош



Рис.1.12 Винний підвал сім'ї Шош

Досвідчений винороб вирощує близько 60 сортів винограду на шести гектарах землі. Тут виготовляють білі і червоні, сухі та десертні вина, використовуючи як старовинні рецепти так власне виробництво

В дегустаційному залі , який знаходиться поруч із винним , можна оцінити смак та аромат близько 20 видів закарпатських вин.

1.2 Історія дослідження винного та гастрономічного туризму

В різних регіонах світу історія дослідження винного та гастрономічного туризму нараховує декілька десятиліть. Зараз існує декілька наукових шкіл: латиноамериканська, американська, європейська, південноафриканська, тихоокеанського регіону. Існує територіальна диференціація наукових шкіл, які залежать від конкретних виноробних макрорегіонів світу. Академічна школа винно-гастрономічного туризму в Україні знаходиться на початковому етапі формування. Значний доробок у теорію винного та гастрономічного туризму внесли Басюк Д.І., Домарецький В.О., Чернова Г.В., Руднева М., Мотузенко О.О. та інші

На сучасному етапі гастрономія та еногастрономія набули значення важливого фактору зростання різноманітної туристичної активності. Еногастрономічний туризм став для багатьох країн унікальною можливістю регіонального розвитку. На міжнародному ринку туристичних послуг даний вид туризму формує постійно зростаючий сегмент з необмеженими можливостями диверсифікації попиту, залучення нових інвестицій. Характерний інноваційний підхід до сталого збереження культурного надбання у регіонах виноградарства та виноробства характерний для еногастрономічного туризму

Проте уже в кінці XIX ст.. у Європі почав розвиватися винний туризм та подорожі до місць виробництва винної продукції. На початку XX

століття поширювався також гастрономічно-видовищний туризм культурно-пізнавального напрямку, який був приурочений до місцевих свят, етно-релігійних традицій та календарно-обрядових подій, пов'язаних із традиційними приготуваннями і споживаннями місцевої їжі та збором врожаю різних культур, наприклад, у Франції, Італії, Іспанії проходить збір винограду та винних урочистостей.

У 2006 році був створений Міжнародний інститут кулінарного туризму, який у 2012 році був замінений на термін гастрономічний туризм через те, що дослідження, яке провела Міжнародна асоціація гастрономічного туризму показало, що кулінарний туризм для еліти, тому і замінили його на інший термін. Гастрономічний туризм набирає швидких обертів в Україні у XXI столітті, коли була приділена увага туризму як джерелу надходження додаткових коштів, так у 2006 році в Україні створена профільна Асоціація сприяння гастрономічного та винного туризму.

Винний туризм – це окремий вид спеціалізованого (тематичного) туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні, їх дегустацією безпосередньо у виробника, а також відвідування відповідних тематичних заходів

. Як свідчить інформація одного з французьких видань туристичного спрямування «L'Essentiel de L'Economie Touristique», винний туризм – це послуги, що надаються туристам під час їх перебування в винному регіоні – візити до винних погребів, місць виноробства, дегустація вин, перебування в ресторанах й додаткові заходи, які пов'язані з вином, споживанням місцевих винних продуктів і вивчення традицій виробництва та споживання вина тощо.

Винний туризм є джерелом значних прибутків, оскільки може поєднуватися з усіма іншими видами туризму й може слугувати доповненням туристичних програм та маршрутів для дорослих рекреантів. Окрім того,

його значення посилюється й в культурно-пізнавальному та гастрономічному плані. Адже виноробство є давньою господарчо-етнічною традицією.

Тому кожна країна завдяки винному туризму може популяризувати свою культуру, звичаї, національну специфіку господарства та гастрономічних інтересів. Це також стимулює розвиток відсталих аграрних районів Європи й світу загалом та зумовлює притік коштів до місцевих бюджетів, що є актуальним і для України.

Таким чином, винний туризм – спеціалізований вид туризму, що має на меті дегустацію, споживання та купівлю вина безпосередньо у виробника

Він зародився в Європі на початку ХХ ст. З розвитком винних маршрутів у Німеччині та Франції. Основним туристично-винним регіоном у той період був Ельзас.

Новий розвиток ця галузь отримала в 80-90-ті роки ХХ ст., коли європейці почали відчувати наслідки стрімкої урбанізації та ностальгію за традиційними галузями виробництва, а також споживанням натуральних продуктів харчування та проведення відпочинку в сільській місцевості.

Тобто в цей період активно розвивався зелений туризм у Європі. Чільне місце в його забезпеченні відігравали традиційні галузі виробництва – виноробство, сироваріння, виробництво ковбас, хлібопечення, миловаріння, виробництво посуду та інших натуральних продуктів харчування й товарів народного вжитку, включаючи розвиток етнічних ремесел, а також вивчення місцевих звичаїв та обрядів, що мають вагоме мистецько-художнє та культурно-естетичне значення. Це стало поштовхом до активізації винного туризму в багатьох країнах Південної Європи, зокрема Франції, Італії, Греції, Іспанії та Португалії, а також інших винних територій.

За оцінками фахівців, доходи від продажу вина в Європі становлять близько 6,5 млрд євро в рік. На думку експертів, винний туризм використовує тільки 25 % свого потенціалу й який можна реально збільшити в най-ближчому майбутньому.

З наукової погляду та функціональної спрямованості й залежно від мети подорожі, винні тури бувають: культурно-пізнавальні; рекреаційно-оздоровчі та лікувальні; гастрономічні; винний сільський зелений туризм та агротуризм; винно-розважальні; освітні та науково-ділові та технологічні тощо.

Винні тури культурно-пізнавального спрямування передбачають ознайомлення з традиціями виноградарства, оригінальною технологією виноробства, асортиментом вин місцевого виробництва та їх дегустацією, вивчення історії винного промислу, пам'яток життя та діяльності видатних виноробів.

Найчастіше до програми туру входить пізнавальна екскурсія з відвідуванням виноградних плантацій, виноробного виробництва, а також участь у тематичних культурних подіях, наприклад, у святі вина. Подорожі національними «винними шляхами» з відвідуванням виноградників, центрів виноробства, «винних столиць», погребів, ресторанів приваблюють значну кількість туристів з усього світу й практикуються в таких країнах Європи, як Німеччина, Греція, Франція, Іспанія, Португалія, Італія, Угорщина, Румунія, Болгарія, Молдова, у тому числі й Україна.

Практично в усіх країнах, провідних виробників вина, є «винні шляхи», що розпочинаються від виноградника, виноробного підприємства, складських приміщень і до центрів продажу. Зачасту до них включають ще старовинні замки, фортеці та інші видатні місця та старожитності виноробних територій, щоб посилити туристичну привабливість винного регіону.

Наприклад, в Італії прокладено спеціальні маршрути з назвами «Strada di Chianti», «Strada del Vino» та інші. Один із найпопулярніших винних маршрутів веде до виноробні «Castello di Volpaia» (Замок Валь-пай) у центрі Тоскани, який був побудований у XI ст. Як оборонна фортеця.

Проте зараз його старовинні будівлі й під-земелля прилаштовані під винні магазини, склади та погребки, а також дегустаційні зали, які зачаровують відпочивальника своєю таємничістю та надають відомим винним брендам ще більшої привабливості й популярності, що є чистим піарним продуктом туристично-винної індустрії.

Часто такі винні заклади оснащені сучасними технічними засобами виробництва й зберігання вина, а також необхідними інформаційними ресурсами та рекламно-демонстраційними засобами, що дає змогу простежити весь шлях виробництва вина від місць вирощування винограду до географії споживання вин.

Усі такі заходи супроводжуються театралізованими виставами на культурно-етнічну та історичну тематику, а також можуть мати науково-технологічний та бізнесово-комерційних характер. Працівники виноробних компаній та туристичних фірм розкажуть відпочивальникам про відомі винні традиції краю, легенди й перекази середньовіччя, що пов'язані з місцевим вином та цікаві факти з історії виноробства, про корисність споживання вина та можливості його використання з лікувальними та релаксаційними цілями, яким займається європейська винотерапія.

Рекреаційно-оздоровчий та лікувальний винний туризм ґрунтується на пропозиції послуг лікуваль-ного, лікувально-профілактичного та косметологіч-ного призначення на основі винотерапії, заснованої на цілющих властивостях вина.

Остання в сучасних умовах соціально-економічного розвитку та погіршеної екологічної ситуації у світі загалом є досить популярною в Європі та США, оскільки базується на комплексі лікувальних, оздо-ровчих та косметологічних технологій, які зміцнюють здоров'я, забезпечують тілу молодість і пружність, використовуючи цілющі властивості вина, виноградного соку, а також виноградного листа та кісточок.

Проведення різних процедур винотерапії сприяє виведенню з організму токсинів, нормалізації кровообігу, зміцненню кровоносних судин. Окрім того, винні маски, масажі та обгортання покращують мікроциркуляцію крові в судинах, зволожують і насичують шкіру мікроелементами, зміцнюють імунітет людини.

За оцінками фахівців, зараз такі винотерапевтичні тури є досить популярними у Франції, Німеччині та Італії. Вони орієнтовані переважно на жіночу частину рекреантів середнього віку та заможні верстви населення. Їхня вартість коливається від 1000 до 5000 євро.

Наприклад, на південному заході Франції туристам-пацієнтам пропонують винні тури за 3000 євро з відвідуванням ванн із червоним вином, обгортанням про-стирадлами, просоченими медом і вином, і навіть так званий «п'яний масаж». Поряд із цим, фахівці винотерапії попереджують про негативні наслідки винних лікувань продуктами вина та виноградного походження, які можуть призвести до алкоголізму, гострих отруєнь, спричинити шлункові кровотечі, пошкодження шкіри та спровокувати шкірні захворювань, алергію тощо.

На думку експертів, найбільш вдалою формою є поєднання винного, етнографічного та зеленого і сільського туризму. Проживаючи поблизу місць вирощування винограду, рекреанти мають змогу долучитися до процесу вирощування та збирання винограду, виробництва вина та традицій його вживання.

Екскурсійні про-грами таких турів поєднуються з маршрутами відвідування замків, музеїв, виставок та дегустацією вина й придбанням колекційних вин та сувенірної винної продукції. Найбільш популярними турами в Європі такого плану є відпочинкові, культурно-пізнавальні та ділові тури, у тому числі й видовищні, гурман-тури та гастрономічні тури. Як свідчить практика, туристичні потоки винних маршрутів зростають у тих регіонах, де на основі самобутніх традицій формуються розважальні тури,

спеціалізовані інтер-активні туристичні продукти – з відвідуванням фес-тивалів і народних свят.

Отже, сучасний винний туризм передбачає досить широким спектр видів туристичної діяльності: відвідування плантацій виноградників, дегус-тація місцевих сортів винограду; ознайомлення з технологією виготовлення різних видів алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві; відвідування дегустаційних залів та підвалів; ознайомлення з історією виноробства, відвід-ування спеціалізованих музеїв та виставок; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина та майстер-класи від сомельє; участь у винних фестивалях та тематичних святах; відвідування та участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях, конкурсах, винних аук-ціонах тощо.

Тому в усіх виноробних регіонах світу зараз намітилися тенденції щодо посилення та активізації подальшого розвитку винного туризму завдяки поширенню рекламної продукції місцевих виробників вина, залучаючи у цей процес усі наявні ресурси території – відвідування історичних пам'яток та виноробних заводів, розширення інфраструктури обслуговування туристів і запровадження спрощеної системи надання туристичних віз та організації ярмарок і виставок із продажу вина.

За оцінками фахівців, найбільш відомими винними центрами на сьогодні в Європі є Італія, Франція, Іспанія, Португалія, Греція, Угорщина та Румунія, а також країни колишньої Югославії, включаючи Україну (Автономна Республіка Крим, Закарпатська, Одеська, Миколаївська та Херсонська області), де винний туризм відіграє важливу роль у популяриза-ції місцевої продукції виноробства. Середня вартість винного туру до Європи складає від 650 євро, а по Україні – від 90 євро.

Сьогодні туристичний ринок пропонує все більше послуг, впроваджуються інновації у звичних туристичних сферах, з'являються нові

галузі. Стандартні туристичні тури доповнюються новими спеціальними програмами. На конференції Всесвітньої туристичної організації в Лісабоні у 2010 р. Були представлені результати дослідження «Tourism 2020 Vision», відповідно до прогнозів, винний туризм стане одним із найпопулярніших видів туризму у перспективі.

Організація туристичних фестивалів та інших подібних подій є розширенням спектру послуг, які надаються в туризмі. Такі заходи приваблюють більше туристів та є засобом впровадження цілорічних туристичних сезонів.

У Європі багато років підряд проводиться велика кількість винних фестивалів та свят. Найвідомішими з них є:

винний фестиваль Борд – «Bordeaux fete le vin»

Мозельський винний фестиваль – «Moselweinfeste»

винний фестиваль у Штуттгарті – «Stuttgart Wine Village»

Токайський винний фестиваль – «Tokaji Borok Fesztiválja»

Свято збирання врожаю в Ріосі – «Rioja Harvest Festival»

винний фестиваль Мадейри – «Madeira Wine Festival»

Божоле Нуво – «Beaujolais Nouveau, Cantine Aperte» – День відкритих винних льохів в Італії

«Фестиваль врожаю» в Нойштадт (Пфальц, Німеччина) – «Neustadt Grape Harvest Festival»

Празький тиждень вина – «Prague Wine Week»

Особливістю свят вина та фестивалів є те, що кожен винний регіон чи провінція організують власні події, тому їх у кожній країні є досить багато. Наприклад, тільки в одній Закарпатській області України нараховується близько десяти фестивалів присвячених вину («Червоного вина», «Білого вина», «Французьке Божоле» та ін.).

За оцінками фахівців, на сучасний міжнародний ринок виноробної промисловості припадає 180 млрд дол. США. Він оцінюється як сектор, роль якого зростає у розвитку сільських районів у таких країнах, як Франція, Італія, Іспанія, Греція, Угорщина, Румунія, Болгарія та ін.

Розвиток винного туризму сприяє загальному розвитку сільських зон, там збільшуються можливості працевлаштування сільського населення, збільшуються місцеві доходи та відбувається збільшення припливу туристів.

Розвиваються такі нові винні туристичні регіони Європи, як Хорватія, Болгарія, Угорщина, Словенія, Україна. Досить активно йдуть процеси з розвитком винного туризму у нововключених країнах ЄС, таких, наприклад, як Румунія, де в 2011 р. У м. Бузеу за допомогою австрійських інвестицій у розмірі 8 млн євро був відкритий виноробний центр «Lacerta». Крім того, в 2012 р. Уряд країни виділив 61 млн леїв для реалізації винних маршрутів у м. Арад.

Про зростаючу популярність винного туризму в Європі свідчить функціонування таких європейських структур з питань винного розвитку й співробітництва, як Асамблея європейських виноробних регіонів (AREV), Конференція європейських виноробних регіонів (КЄВР) та Європейської Ради винних регіонів (RECEVIN) – мережа виноробних міст і регіонів, головним завданням яких є запровадження стандартів проживання для винних туристів, а також впровадження розвитку винної культури та винного туризму.

При останній функціонує мультимедійна мережа «Dionysus», метою якої є популяризація європейських виноробних регіонів. Всесвітня туристична організація планує провести в 2016 р. У Грузії першу Всесвітню конференцію з винного туризму, яка має на меті скоординувати усі напрями розвитку винного туризму у Європі та залучити до цього процесу нові виноробні країни.

Поява таких міжнародних організацій та заходів, які вони проводять, свідчить про значний розвиток винного туризму як нової туристичної галузі. Завдяки роботі цих структур з'являються стандарти якості надання послуг, досліджуються перспективи розвитку галузі.

Таким чином, можна виділити такі основні тенденції винного туризму в Європі, як взаємопов'язаність винного туризму з іншими туристичними галузями; розширення географії винного туризму Європи; збільшення ролі винного туризму як нової туристичної галузі; збільшення різновидів винних турів; зростання ролі та кількості винних фестивалів як туристичної атракції тощо.

Відбувається модернізація винного туризму шляхом диверсифікація винних турів та впровадження поряд із звичними винними та гастрономічними турами різноманітних масових винних заходів: впровадження курсів винної кулінарії та сомельє; розширення гастрономічних турів із обов'язковими винними дегустаціями; розширення спектру програм культурно-пізнавальних турів із використанням винної тематики; запровадження інноваційних винних заходів; розширення послуг обслуговування й збільшення мережі винних спа-закладів; пропозиція спеціальних винних турів за вподобанням тощо.

Висновки й перспективи подальших досліджень. Винний туризм є однією з перспективних галузей туристичного обслуговування в Європі, яка базується на основі винного виробництва та поєднання усіх інших галузей туристичної індустрії.

Завдяки розвитку винного туризму з'являються нові туристичні райони та центри, особливо у сільській місцевості, що є поштовхом для їх розвитку. Роль цього виду туризму щорічно зростає, розширюється географія та спектр його послуг. Лідерами з винного туризму в Європі є Франція, Італія, Іспанія, Португалія, Греція та Німеччина, а також нарощують свій туристично-

винний потенціал Хорватія, Болгарія, Угорщина, Словенія, Румунія та Україна. Відбувається стандартизація винного туризму в Європі у результаті спільної співпраці між європейськими господарчо-туристичними підрозділами в галузі винного туризму, що потребує подальших наукових досліджень

В складних політичних, економічних та соціальних умовах відбувається розвиток туризму в Україні, що призводить до отримання прибутків будь-якою ціною, але одночасно поза увагою залишаються такі важливі ресурсні можливості країни як гастрономія та вино, які виступають об'єктивною передумовою успішного розвитку як національного так і міжнародного туризму. Брак спеціалістів з еногастрономічного туризму несе за собою певні прогалини у :

1. Процес зближення виноградарства та виноробства з туристичною галуззю перешкоджають прогалини у забезпеченні науковому, дидактичному та практичному процесі;

2. Трансфері світового досвіду щодо налагодження співробітництва між органами державного управління та професійними громадськими інституціями, які представляють інтереси виноградарства, виноробства і туризму;

3. Практичній імплементації принципів сталого розвитку у сільськогосподарських регіонах України

Сучасні підходи до поняття туризму, пов'язаного з дегустацією напоїв, у дослідженнях різних учених:

1. Дегустаційний туризм "Спеціалізовані поїздки груп професіоналів, любителів(власників ресторанів, виноторговців тощо)
Є.П.Маслов

2. Кулінарний туризм " Тури для гурманів, поціновувачі вишуканих страв різних народів світу І.І.Комарніцький

3. Винний туризм "Спеціалізований вид туризму, який має за мету дегустації, споживання, придбання продукції виноробства безпосередньо на виробництві" Т.І. Божук, Л.А.Прокопчук

4. Еногастрономічний туризм "Передбачає вивчення традиційних для конкретної місцевості продуктів, алкогольних та безалкогольних напоїв та культури їх поєднання та споживання Д.І.Басюк

5. Гастрономічний туризм "Подорожі для туристів і відвідувачів, які планують свої поїздки частково або повністю для того, щоб спробувати кухню місцевості або здійснювати заходи, пов'язані з гастрономією ЮНВТО

6. Гастрономічний туризм « подорожі з метою отримання автентичного досвіду, заснованого на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню WFTA

7. Гастрономічний туризм є туризмом відпочинку або з розважальною метою, які включають відвідування первинних і вторинних виробників харчових продуктів, гастрономічних фестивалів, продовольчих ярмарків, фермерських ринків, кулінарних шоу та майстер-класів, дегустацію харчових продуктів і напоїв або будь-яку іншу діяльність, пов'язану з їжею Michael. Винний туризм є важливим елементом двох галузей – виноградсько-виноробної та туристичної. "Для туристичної індустрії вино є суттєвим фактором привабливості туру, мотивом спеціальної подорожі, елементом харчування, лікування та розваг" Для об'єктів винного туризму це є одним зі способів збільшити обсяги прямих продажів та привернути увагу до проблеми виноробів

Вважається, що у 2030 обсяг ринку енотуризму досягне майже 29,6 мільярда євро, проблематику даного напрямку розглядали такі дослідники як: Баглей Д.В., Басюк Д.І. Божук Т.І. Горшкова Л.О., Іванов В.О. Любіцева О.О. вони розглядали питання поділу винного туризму за критеріями мети та технології організації подорожі. А такі вчені як: Матвеева В.В. Михайлюк О.Л. Нездоймінов С.Г. Патійчук В.О. розглядали

міжнародний досвід організації винного туризму, класифікацію винних турів залежно від смаків та вподобань подорожуючих

1.3 Особливості розвитку винного бізнесу в Україні

Виробництво вина може стати додатковим стимулюванням українського виноробства, просування виноробної продукції на світовий та європейський ринок різними методами, в тому числі можна застосовувати винні тури всередині своєї країни, які будуть розширювати уявлення про українське виноградарство та виноробство. Потрібно стимулювати просування української виноробної продукції на світовий та європейський ринок різними шляхами, в тому числі за допомогою екскурсій в середині самої країни. Дані дії будуть розширювати уявлення про українське виноградарство та виноробство як для іноземних так для вітчизняних виробників

Складові винного виробництва: відвідування сільськогосподарських виноробних підприємств, дегустація місцевих сортів винограду, дегустація вин різних виробників з України, ознайомлення з технологією виготовлення алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві.

Виноградно-виноробна галузь переживає непрості часи. Причиною цьому є окупація Криму, як важливої складової виробної галузі України, воєнні дії на території України, втрата одного найбільших ринків збуту і при цьому відсутність налагодження внутрішнього ринку, відсутність Міністерства аграрної політики, а також пандемічна криза COVID-19, яка вплинула на зниження споживчої купівельної спроможності.

Щоб вирішити дану проблему, потрібно встановити обмежувальні заходи імпорту продукції, які можуть захистити українського виробника, встановити контроль за виробництвом вина. Свої корективи у розвитку виноградно-виноробної галузі вносять і кліматичні зміни, раніше виноградні сади зосереджувалися в Херсонській, Миколаївській, Одеській, Запорізькій

та Закарпатській областях, то зараз вони можуть масштабуватися на інші території.

Це дає можливість збільшити площі виноградників, створити нові робочі місця, нарощувати виробництво

В Україні є ряд регіонів, в яких вдало поєднується всі умови для вирощування винограду та виробництва вин. Виноград можна вирощувати майже на всій частині України окрім високогірних і північних Карпатських районів. Українські виробники навідміну від зарубіжних не мають розкручених «брендів», тому на світовому ринку конкурувати не можуть. Так як наша держава входить в двадцять світових лідерів виробництва вина, то це вважається передумовою для успішного розвитку винного туризму. Підприємства і структури, пов'язані з виробництвом та продажем алкогольної продукції є ключовим фактором розвитку ринку винного туризму в Україні. Традиційними центрами українського виноробства є винні тури по Закарпаттю, Одеській, Херсонській та Миколаївській областях. «Центр культури вина Шабо», який розташований в 70 кілометрах від Одеси, користується популярністю серед туристів.

Енологами розробляються тематичні винні маршрути по Україні. Найоригінальніша туристична поїздка "Винні перлини України", в якій пропонують 12-денний тур по найкращим виноробним і коньячним підприємствам України [19, с. 51]. Асоціація приватних виноробів краю замовила унікальний тур продукт «Винний шлях Закарпаття». Туристичний інформаційний центр Закарпаття підготував екскурсіводів за даним маршрутом, розроблені анімаційні програми, за якими можна перетворити виноробні господарства в туристичні об'єкти підвищеної привабливості і продемонструвати збір винограду.

Однією з туристичних галузей в Україні є формування інноваційних кластерів, які надають високої значущості мікроекономічній складові, а також територіальному і соціальному аспектам економічного розвитку. Отже, якщо буде розвиватися винний туризм в Україні, то це

сприятиме кількісному та якісному зростанню країни, забезпечуватиме економічний розвиток виноробних регіонів. Згідно з проведеними дослідженнями щодо організації та розвитку енотуризму, то Україна має у своєму розпорядженні значні ресурси. В Одеській, Херсонській, Миколаївській та Закарпатській областях є об'єкти, що відрізняються своєю індивідуальністю і виробляють певні марки вин. Формування конкурентних переваг винних турів на рівні регіонів, областей і держави у цілому сприяють якнайшвидшому та ефективному розвитку винного туризму. Потрібно упроваджувати кредитофінансовий механізм підтримки малого та середнього бізнесу як у сфері виноградарства та виноробства, так і у сфері туристичних і готельних послуг. Розвиток винного туризму в Україні включає в собі комбіновані зусилля: дії виноробів, туристичних агентств, готелів, учбових закладів та місцевих органів самоврядування. Винний туризм являється одною із форм спеціалізованого регіонального туризму, що заснована на відвідуванні різних винних регіонів, виноробних підприємств, а також дегустації продукції виноробів.

Винний туризм є продуктом інтеграції у рамках єдиної концепції креативних ресурсів і туристичних послуг, існуючих або потенційних в сфері виноробства, одним із напрямків економічного зростання регіону. Трендом сучасних подорожей є зростання сегменту туристів, які шукають можливість додати своєму відпочинку більше яскравості в сфері місцевої гастрономії, як у відчуттях, так і в якості послуг та придбаних товарів. Туристи, які відвідують виноробні регіони України, стимулюють синергічний ефект щодо розвитку інших секторів економіки територій.

Висновки до 1 розділу

Отже, для України винний туризм поки що не типове явище. Відсутність значної кількості заводів, які готові розкривати свої двері та

секрети перед туристами, відсутність належної інфраструктури, низький рівень державної підтримки та недосконалість законодавства – основні, але не єдині, причини які гальмують розвиток не лише винного гастрономічного туризму, але і туризму в цілому. Варто зробити відповідні висновки за результатами проведення дослідження:

1. Виноробна продукція має потенційну конкурентоспроможність як за смаковими так і ціновими параметрами, які розробляються українськими товаровиробниками. Винні тури по наших українських територіях, які є традиційними центрами українського виноробства, набувають ще більшої популярності;

2. Винний туризм зародився і більше розвинувся саме в Європі, це пов'язано з тим, що Європа є найбільшим в світі виробником та експортером вин та лідируючим регіоном за кількістю відвіданих туристів. Значну статтю доходів в бюджет Франції, Італії, Іспанії, Німеччини, Португалії, Греції, Австрії та Угорщини складає виробництво вина та туризм. Україну вважають країною, яка виробляє різноманітну виноробну продукцію, але просування даної продукції на європейський ринок є повільним, тому що на цей процес впливають економічні та політичні причини

РОЗДІЛ 2

Особливості організації дегустаційної екскурсії

2.1 Організація винних турів та її особливості

Організація програми винного туру включає в себе досить різні елементи: пізнавальні екскурсії та відвідування виноградників, походи на виноробні концерни, а також участь у тематичних культурних подіях. Здебільшого винні тури тривають тиждень, але зустрічаються поїздки, які можуть складатися з двох- трьох днів, які можуть бути присвячені до якоїсь винної події або індивідуальні винні тури, метою яких є професійне ознайомлення.

Винний туризм має декілька дуже простих досліджень:

1. Куштувати і дегустувати вино лише в місцях його виробництва;
2. Якщо вино вживати далеко від вирощування винограду, то воно вважається не дуже якісним, адже при перевезенні вина на далекі відстані воно втрачає свої якості. Звідси можна зробити висновок, що французьке вино можна вживати тільки в Франції

Цьому головному положенню винного туризму відповідає екскурсія на виноробні підприємства з дегустацією вина в дегустаційних залах їх називають винні тури, Переважна більшість виноробних господарств в курортних містах і селищах мають такі зали. Під час дегустації відвідувачі дізнаються багато інформації про вина регіону, історію виробництва, отримують навички правильного споживання вин. Крім того туристам пропонують оцінити технологічну культуру виробництва, спуститися в підвали з величезними бутлями та бочками, познайомитися з таїнством дозрівання вина, дізнатися про вікові традиції конкретного господарства. Для України є типові одноденні тури. Окремі підприємства володіють

величезними колекціями вин. Їх називають енотеки. Щодо України, то найбільша і найвідоміша колекція знаходиться в «Масандрі» і налічує понад мільйона пляшок.

Цікаві колекції є:

1. В інституті «Магарач»
2. В «Коктебелі»

Здебільшого на підприємстві організовані музеї виноробства, де можна познайомитися з історією та особливостями виноробства підприємства з дегустацією вина

2.2 Методика організації міжнародних екскурсій з дегустації

Інтерес до вина лежить в основі моделі винного туризму, вмотивований привабливою місцевістю та можливістю дегустації, так вважають зарубіжні дослідники. Для туристів і для виробників вина важливо під час дегустації особлива атмосфера спілкування: мальовничі села, пам'ятки архітектури, замки, шато, виноробні заводи, виноградні плантації. Визначення винного туризму як спеціалізованого виду пов'язане з ознайомленням з історією, технологією, культурою споживання вина та його дегустацією в певному регіоні

Винний туризм включає набір основних, додаткових і супутніх послуг

Таблиця 2.1 Принципи стійкого розвитку винного туризму в умовах зміни клімату

Види послуг	Основні послуги	Додаткові послуги	Супутні послуги
специфічні	Організація еногастрономічних	1. Відвідування ресторанів, що пропонують спеціальні	Придбання устаткування для

	банкетів, харчування в спеціальних винних ресторанах	послуги дегустації вина 2. Відвідування плантацій виноградників, дегустація вина з місцевих сортів винограду, лікувальне та профілактичне обслуговування на основі ампелотерапії та винотерапії ;відвідування та участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях.	дегустації, зберігання, транспортування, виготовлення вина та інших алкогольних напоїв
Традиційні	Прорживання, харчування, транспортне обслуговування	Послуги гідів перекладачів, торгівельне обслуговування, лікувально-профілактичні та косметичні послуги	Послуги місцевої інфраструктури

Джерело: складено автором на основі [4, с.201-203].

Транспортне обслуговування, проживання та харчування є основними послугами в туризмі. Вибір винних готелів, традиційних садиб виноробів, відвідування ресторанів, які пропонують послуги дегустації вина, має специфічні послуги у винному туризмі. Організація екскурсій до місцевих туристичних об'єктів, послуги з прокату туристичного спорядження, послуги гідів-перекладачів все це є традиційними додатковими послугами у винному туризмі. Спеціалізовані види туризму включають специфічні додаткові послуги: відвідування плантацій виноградників

Екскурсії є найбільш поширеною формою винного туризму, які відбуваються на виноробних підприємствах з дегустацією вин у дегустаційних залах. Екскурсія побудована так, що відвідувачі можуть отримати інформацію про вина регіону, історію виноробства, навички правильного споживання вина.

Туристи можуть ознайомитися з технологічними процесами виробництва, познайомитися з таїнствами дозрівання вина, дізнатися про унікальні традиції та асортимент вин і міцних напоїв конкретного господарства[4с.132]

Еногастрономічні тури варто розглядати як особливий напрям культурно-пізнавального туризму, який побудований на складанні правил щодо правильного підбору вина до різних страв, в результаті отримання приємного смакового поєднання, найчастіше поєднання вина відбувається із сиром, м'ясними чи рибними делікатесами.

Туристично-екскурсійні фірми пропонують відвідати виноробні підприємства з дегустацією вин, а також винні тури з відвідуванням підприємств відомого виноробного регіону. В Україні за сприянням фахівців-єнологів розробляються тематичні винні маршрути [7, с.33].

На пропозиціях послуг лікувального, лікувально-профілактичного та косметологічного призначення ґрунтується рекреаційно-лікувальний туризм, який базується на застосуванні вина та винограду у лікувальних цілях в оздоровчих закладах.

Наявність у виноградному напої поліфенолу, який має антиоксидантну дію, спричиняє лікувальний ефект, що сприяє виведенню з організму токсинів, нормалізує кровообіг, зміцнює кровоносні судини [2, с.174].

Ампелотерапія – це використання виноградного листа та кісточок в лікувальних цілях у виноградних кісточках міститься велика кількість активних речовин – поліфенолів, які захищають від стресу, забрудненого повітря [2, с.175].

Винзавод "Коблево" виник 1982 року. На території підприємства розміщений майданчик з устаткуванням та обладнанням, господарськими будівлями та винним погребом, а крім того там можна побачити великі площі виноградників з різними сортами винограду.

Поглибити знання про виноробний процес можна, проводячи екскурсії та дегустації. Повний процес виробництва вина можна побачити на власні очі, відвідавши винзавод "Коблево": від вирощування винограду до розливання його в пляшки.

Кращі винороби розкажуть про сорти винограду і покажуть процес перетворення ягоди в напій, скільки праці вкладено в кожний келих вина.

План екскурсії:

1. Відвідування всіх цікавих місць;
2. Розповідь про всі стадії виробництва;
3. Отримання інформації про обрізання та підв'язування лози;
4. Рекомендації щодо догляду за виноградом і правильний вибір моменту початку збору врожаю;
5. Відвідування картинної галереї;
6. Дегустація вин і коньяків в залі;
7. Знайомство з правилами підбору винної продукції до різних страв досвідчених екскурсоводів

Серед продукції, пропонованої на дегустації, кожен зможе вибрати те вино, яке йому сподобалося. Відвідувачі мають змогу скуштувати близько десятка видів алкоголю

Вплинути на результат дегустації можуть кілька моментів, які потрібно враховувати:

1. Не можна використовувати для догляду парфуми або ароматизатори;
2. Потрібно відмовитися від гострих і насичених смаковими особливостями страв, до яких можна віднести цибулю, часник, спеції каву, а також слід утримуватися від куріння;
3. Приміщення, де має проводитися дегустація повинно бути підготовленим до роботи, провітреним, без сторонніх звуків та хорошо освітленим;
4. Температура вина повинна бути оптимальною. Для цього необхідно вивчити умови подачі вин, які дегустують ся;
5. Оцінювання краще розпочинати з молодих білих дозрілих червоних і десертних вин.

Етапи дегустації

Колір

Оцінення вина – це перший етап, який потрібно проводити візуально, при нейтральному освітленні, тримають келих злегка під нахилом на тлі білого аркуша.

Відтінок напою багато про нього розповідає: білий колір вина з віком може стати бурштиновим, а червоний- цегляного кольору. "Винні ніжки" або патьоки напою з'являються на келиху при обертання, що свідчить про відсоток алкоголю і цукру у вині, більш щільні "ніжки" на келиху у міцних та солодких вин

Аромат

Сорт вина можна розкрити за допомогою цієї особливості, а також ми можемо дізнатися про походження і вік вина. Аромати можна поділити на три категорії:

1. Аромати, які притаманні молодому вину, їх ще називають первинними ароматами: свіжі трави, фрукти, ягоди, квіти. Вони характеризують сорт винограду і клімат, в якому він вирощений;
2. Аромати, які визначаються типом витримки називаються третинні, витримка відбувається у бочці або скляній пляшці.
3. Під час ферментації з'являється аромат, який залежить від її особливостей, наприклад, хлібний або дріжджовий запах, що відчувається в шампанському.

Смак

Смак дозволить розпізнати стиль вина, регіон походження винограду і термін витримки, якщо зробити ковток, то на кінчику язика можна відчутти солодкість вина. Рівень вмісту цукру може коливатися від 0 до 220 грам на літр.

Таніни є одним з найважливіших факторів оцінки вин, їх можна відчутти тільки під час дегустації червоних або помаранчевих вин, таке відчуття ще називають терпкістю і шорсткістю. Ще одна характеристика вина- кислотність.

Якщо виноград зібраний у прохолодному регіоні, то вино буде мати високу кислотність, а в жарких – низьку. Визначити зрілість використання винограду розкриває міцність напою. Від 5% до 16% є вміст алкоголю у вині, у солодких вин вміст алкоголю становить 11 %. Для того, щоб оцінити міцність потрібно зробити ковток вина і секунду потримати його в роті – алкоголь дасть про себе знати

Щороку винний завод відвідують тисячі гостей з України та інших держав, тут можна зустріти професійних дегустаторів, цінителів якісних натуральних вин, так і просто людей, які хочуть глибше вивчити винний регіон Коблев

Негативні фактори, які стримують розвиток виноробної галузі:

1. Практика виробництва знеособлених вин високої якості великими компаніями- монополістами ринку;
2. Отримання ліцензій на право виробництва алкогольних напоїв;
3. Припинення фінансової державної підтримки галузі;
4. Відсутність пільгових довгострокових кредитів;
5. Заборона реклами вина;
6. Непомірні ставки орендної плати на землі сільськогосподарського призначення;
7. Акти, що регулюють використання і захист найменувань продукції з використанням географічних зазначень, які не імplementовані до регламентів ЄС.

Що потрібно зробити, щоб покращити розвиток виноградно-виноробної галузі в Україні:

1. Збільшення врожайності виноградних насаджень за рахунок нових посадок із запровадженням новітніх технологій;
2. Активізація Мінагрополітики України та громадських галузевих організацій в частині законодавчої ініціативи щодо дерегуляції чинних законодавчих актів.

2.3 Результати аналізу ринку дегустаційних екскурсій в Україні

Україна одна із європейських держав, яка вважається найпродуктивнішим регіоном по вирощенню винограду.



Рис.2.1. Карта виноградних зон України

Україна - країна, яка здатна виробляти вина у великій кількості і представляти на ринку багато ексклюзивних торгових марок.

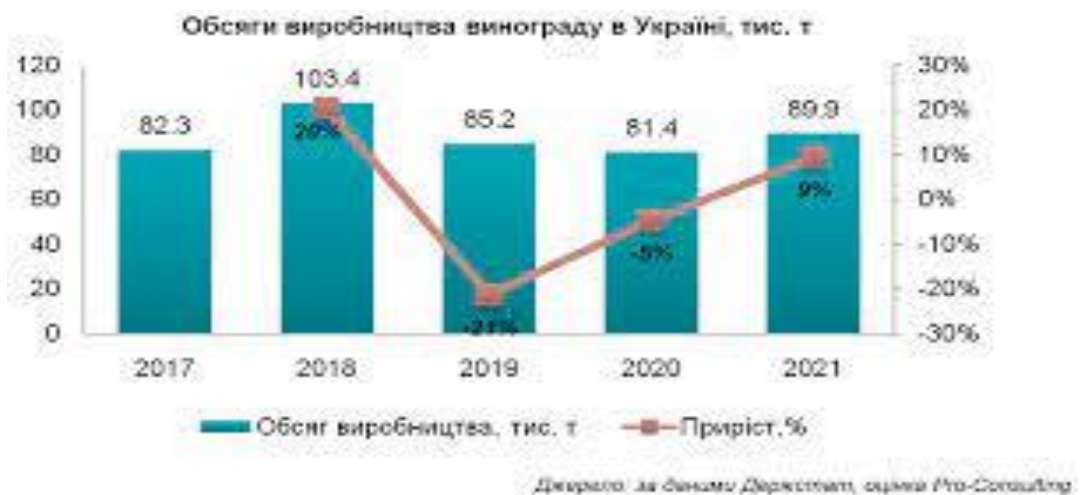


Рис.2.2. Обсяги виробництва винограду в Україні

Асоціація «Виноградари і винороби України" вважають, що в Одеській області вирощується в середньому українського винограду. Одеська область багата на ресурси для гастрономічного туризму. Гастрономічна культура в Одеській області є частиною туристичного бренду Одеси, тому приваблює туристів. Задля розвитку туристичної інфраструктури будуються дороги, під'їзди до гастрономічних атракцій, створюються нові заклади розміщення туристів. Поряд з історичним розвитком кожної країни відбувався і її культурний розвиток, а отже й гастрономічний.

Комерційний тур реалізується клієнтами на комерційних засадах у широкому ціновому діапазоні, програма даного туру може бути побудовна за принципом пекідж-туру чи інклюзів –туру. До програми може входити пізнавальна екскурсія на виноградники та виноробні підприємства, де можна взяти участь у тематичних культурних подіях, а також продегустувати різні види вина.

Популярним у світі є підвид соціального туризму(інсентив-туризм). Це туристичні подорожі, які організовує підприємство для своїх працівників як метод заохочення

Висновок до 2 розділу

1. Досліджено, що ключовою умовою розвитку винного туризму в Україні є ефективне функціонування підприємств виноградарського комплексу. Їх частка в роздрібному продовольчому товарообігу України становить близько 20% , що є досить високим показником для національної економіки. Варто відзначити, що виноробний туризм базується на використанні природних, соціально-економічних умов, а також етнічних особливостей різних регіонів України, де є виноградарськовиноробні господарства та заводи, що спеціалізуються на випуску виноробної продукції.

2. Проаналізовано, що в Україні налічується низка регіонів, які характеризуються вдалим поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для вирощування різних сортів винограду та виробництва вин. Саме у цих регіонах доцільно організовувати енотури. Розглядаючи виноробну сферу України за кількістю виробленого вина у процентному співвідношенні, можна визначити, що основні виноробні підприємства розташовані в Одеській, Закарпатській, Херсонській та Миколаївській областях. Ми вважаємо, що саме ці регіони є найбільш перспективними для розвитку енотуризму, оскільки вони якнайкраще підходять для розвитку та просування винного туризму, є центрами розвитку винного туризму в Україні, в них наявні необхідна туристична інфраструктура та гарно розвинений виноробний комплекс із власними виробниками, марками та брендами.

3. Виявлено, що для України винний туризм поки що не типове явище. Відсутність значної кількості заводів, які готові розкривати свої двері та секрети перед туристами, відсутність належної інфраструктури, низький рівень державної підтримки та недосконалість законодавства – основні, але не єдині, причини, які гальмують розвиток не лише винного гастрономічного туризму, але і туризму в цілому

РОЗДІЛ 3

Розробка дегустаційної екскурсії для молоді на винзавод АТ "Коблево"

3.1 Паспорт розробленої екскурсії на винзавод АТ "Коблево"

Дуже символічно, що 46 паралель об'єднала два популярних центра натуральних вин: Коблево та Божоле. Українські та французькі винороби спеціалізуються на виробництві молодих, ординарних вин, якість яких давно визнали споживачі далеко за межами цих країн. В повному обсязі відчуті душу вина і відчуті найвищу насолоду від смаку цього сонячного напою Богів можна тільки в певних місцях. Завод виконав повністю реконструкцію відділення переробки винограду. Кожний рік досаджується 100 нових гектарів винограду. Молоді виноградники висажені саджанцями відомих світових виробників із Італії, Франції, Германії за сучасною європейською схемою: по 3333 саджанці на гектар

Не дивно, що Коблево випускає всі види вин- сухі, наполовину сухі, наполовину солодкі, десертні і міцні. А також натуральні вермути. Відкриттям стало напій на основі вина TAKADO Дегустаційний тур в «Коблево» дарує прекрасну можливість побачити повний процес виробництва вина: від вирощування винограду і його первинній переробці до бродіння, фільтрації, обробки холодом і в результаті до розливу вина в бутилки

Розробка гастрономічного туру

Щоб створити власний туристичний продукт, необхідно проаналізувати існуючий ринок туристичних послуг

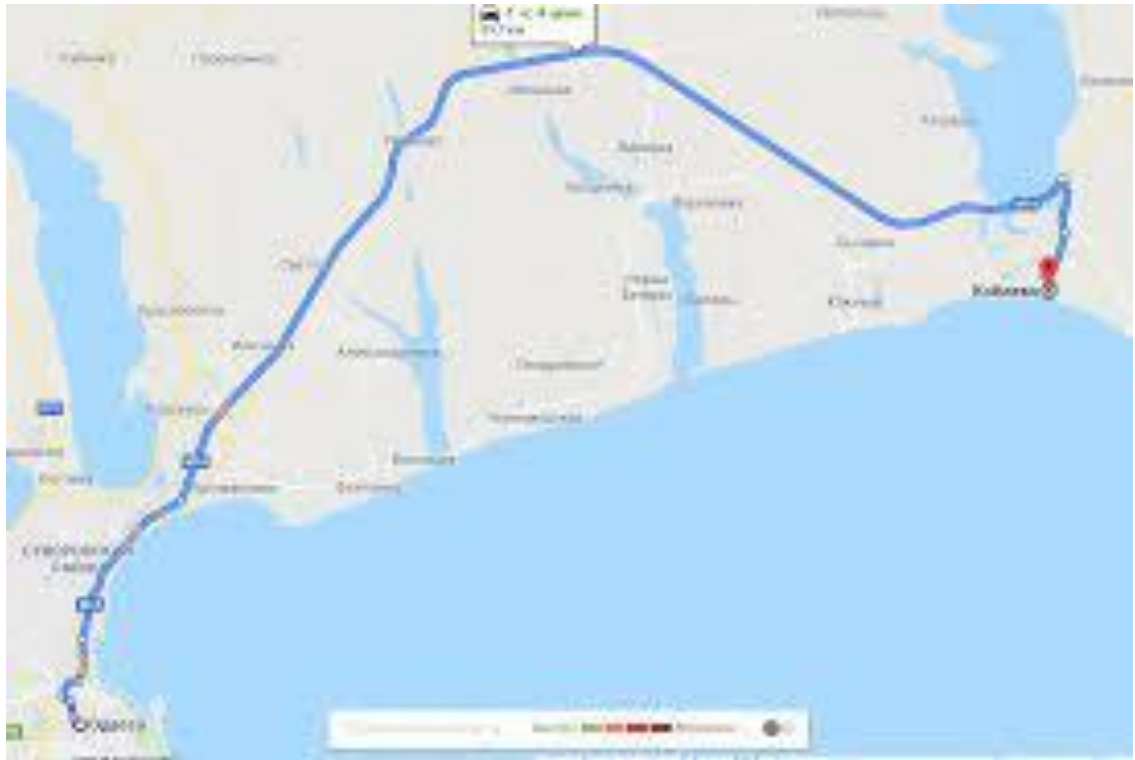


Рис.3.1. Маршрут подорожі

Тип туру: за видом транспорту - автобусний, за кількістю учасників - груповий(приблизно 10 осіб), за сезоном – травень-вересень. Маршрут туру: Одеса – Фонтанка – Нові Біляри – Коблево (Рис.3.1.)

Це найстаріше виноробне підприємство, створене в 1982 році. До речі, розташоване на 46-й паралелі - однієї географічній широті з відомим французьким регіоном Божоле. Найбільша кількість українських виноградників знаходиться саме в Коблево, тут вони розкинулися на площі понад 2 500 га. Тут вирощують більше 15 сортів винограду. А в рецептурі вермутів використовуються 11 натуральних трав, квітів і прянощів.

З 4 травня 2023 року відновлюються дегустаційні тури серед мальовничих виноградників регіону Коблево, для того щоб побачити на власні очі весь процес виробництва натурального виноградного вина, Ви назавжди залишитеся шанувальником натуральних вин ТМ KOBLEVO.

Лінійка продукції представлена усіма видами вин – сухими, напівсухими, напівсолодкими, десертними та міцними, шампанським та

коньяком. Серед продукції, представленої на дегустацію, кожен знайде вино до душі

Дегустаційний тур проходить серед мальовничих виноградників регіону Коблево у старовинному шато, де вперше створив вино граф Кобле. Дегустаційний тур до Koblevo дарує чудову можливість побачити повний процес виробництва Його Величності Вина: від вирощування винограду і його первинної переробки до бродіння, фільтрації, обробки холодом і до розливу вина в пляшки

Кращі винороби Koblevo не просто розповідають про сорти винограду, а й показують, як ягода перетворюється на магічний напій, скільки часу й праці вкладено у кожен келих вина

Досвідчені експерти з вина навчать всім тонкощам правильної дегустації, пояснять, як обирати і насолоджуватися вином, а також розкажуть правила гастрономічного поєднання різних вин і страв

Щорічно підприємство відвідують тисячі гостей з України, а також Франції, Італії, Швейцарії, Німеччини, Китаю та інших країн. Саме тут можна придбати популярні або рідкісні вина, що зберігаються в історичних підвалах дому Koblevo

Перший день

Екскурсія розпочинається із автобусного вокзалу міста Одеса. За 1 годину туристи опиняться в Коблево, де поселяться в готель "Коблево".



Рис.3.1. Готель Коблево

Після легкого сніданку туристи прямують до музею «Коблево», зараз тут кожний бажаючий може побачити в рамках екскурсії новітні технології всіх ступенів виробництва коньяка і оцінити об'єми – до 6 тисяч бутілок в час. Також можна побачити великі виноградники, а також продегустувати готову продукцію, в дану екскурсію входить навчання правилам етикету. Після музею туристи можуть відвідати Родео Парк, де пропонують досить оригінальні атракціони. Наприклад, по-перше, ви будете вражені стилістикою місця і всього, що знаходиться на території, по-друге, деякі атракціони напевно зустрінуться вам вперше. В Родео Парку Коблево є наступні види розваг і ціни на них

Таблиця 3.1.

Види розваг та їх вартість

басейн	Дитячий(1 день)	100грн
	Дорослий(1 день)	150грн
Катання на родео бичку	Дитячий (3хв)	30грн
	Дорослий(3хв)	50грн
Тур арбалетний	10 вистрілів	30грн
Призова драбина	3 спроби	20грн
силомір	5 спроб	20грн
Дитячий батут	5 хв	20 грн

На вечерю подорожуючі відвідають рибний ресторан "Рибна Таверня", тут ви можете знайти різнобічне меню , яке складається із головних інгредієнтів і це- чорноморські морепродукти



Рис.3.3. Ресторан "Рибна Таверня"

Цей ресторан використовує лише найсвіжіші місцеві продукти. Найпопулярнішою стравою є закуска с фаршированої риби (98 грн). Також туристам рекомендовано спробувати філе білого амура на грилі (220 грн), запечене філе сома з овочами (240 грн), смажені карасики с часником (180 грн). Обов'язково слід замовити відому усім місцевим підліткам страву – мідії на залізі з дитинства Савви (200 грн)– ця страва є найкращим способом зануритися в життя місцевих жителів, адже кожен місцевий підліток займався ловлею мідій, а після прямо на березі моря запікав їх на розпеченому залізному листі. Мідії, приготовані таким способом, мають найбільш насичений та оригінальний смак. Будь-яка страва цього ресторану заслуговує на те, щоб її спробувати.

Другий день

Відвідування заводу «Коблево», дегустація вина

Тривалість екскурсії з дегустацією приблизно дві години, вартість класичного пакету- 350 грн/чол., а преміального пакету- 450грн/чол

Під час екскурсії ви можете ознайомитися з усіма стадіями сучасного виробництва, дізнатися про особливості вирощування виноградної лози, спробувати професійній дегустації кращих виноградних вин, навчитися тонкощам еногастрономії. Ви можете придбати найпрестижніші вина у фірмовому магазині «Коблево», а також відвідати унікальну картинну

галерею, розташовану на території «Коблево» після екскурсії до заводу «Коблево» можна дегустація вина на заводі "Коблево" Дегустаційний тур до Koblevo дарує чудову можливість побачити повний процес виробництва Його Величності Вина: від вирощування винограду і його первинної переробки до бродіння, фільтрації, обробки холодом і, в кінцевому підсумку, до розливу

Дегустаційний тур проходить серед мальовничих виноградників регіону Коблево, у старовинному шато, де вперше створив вино граф Кобле. Кращі винороби Koblevo не просто розповідають про сорти винограду, а й показують, як ягода перетворюється на магічний напій, скільки часу й праці вкладено у кожен келих вина.

Досвідчені експерти з вина навчать всім тонкощам правильної дегустації, пояснять, як обирати і насолоджуватися вином, а також розкажуть правила гастрономічного поєднання різних вин і страв.

- Знайомство з усіма стадіями сучасного виробництва
- Вивчення особливостей вирощування виноградної лози
- Професійна дегустація кращих виноградних вин
- Навчання тонкощам еногастрономії

Вам запропонують для дегустації 12 сортів вин, які виробляє Коблевський винзавод: Совіньон, Шардоне, Аліготе, Мерло, Сапераві, Каберне та ін. Після дегустації у Вас буде можливість придбати вина у фірмовому магазині "Коблево".

Відвідавши дегустаційний тур і побачивши на власні очі весь процес виробництва натурального виноградного вина, Ви назавжди залишитеся шанувальником натуральних вин ТМ KOBLEVO

Після дегустації ви можете відвідати мережу ресторанів Pizza & Steak в Коблево, яка радує своїх гостей найсмачнішими стравами європейської, італійської та японської кухні, можна скуштувати піцу, приготовлену за старовинним рецептом в помпейській печі, тут ви розкриєте для себе

надзвичайний смак стейків, а також широкий асортимент страв зі свіжими морепродуктами, а також велика алкогольна карта з елітними напоями.



Рис.3.4. мережа ресторанів Pizza & Steak

Після ресторану можна відвідати парк атракціонів «Луна-парк», це парк не тільки для дітей, а й для дорослих де вони можуть втілити в життя особисті мрії. З часом атракціони тільки вдосконалюються і стають сучаснішими. Луна-парк знаходиться майже в центрі самих популярних закладів Коблево, тому навіть з берега дуже добре видно море



Рис.3.5. "Луна-парк"

Ціна на атракціони:

Лебеді – 80 грн(4хвилини)

Дракон – 80 грн(горка для однієї людини 15 кругів

Дитячий ланцюжок – 70грн(1 люд)

Великий ланцюжок -80грн(1люд)

Криве дзеркало -50(1 люд)

Лавка-100грн (1 люд)

Восьминіг100грн (1 люд)

Автодром 80 грн(1люд на 4 хв)

Кімната страху -80грн(1 люд)

Третій день

Третього дня туристам пропонують екскурсію на виноградники, які посаджені у надзвичайному місці. Ця територія знаходиться між знаменитим Тилигульським лиманом і чорним морем.



Рис.3.6. "Екскурсія на виноградники"

Крім того виноградники знаходяться на одній паралелі з виноградниками французького Божоле. Саме це територія вважається найбільш плодovитою для вирощування винограду. Справа в тому, що земля

тут добре підходить для посадки і подальшого вирощування, так як знаходиться далеко від промислових підприємств і від дороги.

Всього виноградники займають територію площею в 2500 гектарів. Збір урожаю тут проходить кожен рік у кінці курортного сезону. Як правило, це початок вересня. Особливості збору винограду вважається час, який ідеально підходить для цього процесу, а саме з третьої години ночі і до ранку ягоди винограду зберігають максимальний смак і аромат, тому зриваючи їх, всі необхідні якості зберігаються .

І все це туристи можуть почути і побачити під час екскурсії.

Ця інформація, яку туристи дізнаються під час екскурсії, не можна знайти з інших джерел. Екскурсії на винзавод Коблево пропонують індивідуальні групові програми. Що стосується дегустації, то воно також входить у вартість.

У середньому час екскурсії займе від півтора до трьох годин. Дегустація також входить у дану екскурсію, яка проходить під керівництвом сомельє, який навчить розумітися на тонкощах смаку та аромату напоїв. Сомельє розповість як розуміти вино і навіть пізнавати сорт за запахом. Під час дегустації можна спробувати декілька видів білих та червоних вин.

Відвідавши виноградники можна відпочити в дельфінарії «Немо»



Рис.3.7. Дельфінарій "Немо"

Коблевський дельфінарій сьогодні працює у складі культурно-освітнього комплексу «Немо». Тут будь-хто може доторкнутися до таїнства спілкування з унікальними морськими ссавцями-смішними морськими котиками, кумедними морськими левами і дивовижними дельфінами.

Серед основних завдань дельфінарію:

1. популяризація знань про морських ссавців,
2. пропаганда природоохоронних ідей,
3. розвиток екологічної культури серед населення.

Діяльність дельфінарію носить еколого-освітній характер. Тут розповідається про фізіологію і характер дельфінів, особливості їх поведінки, а також про необхідність дбайливого ставлення до дельфінів і до всієї природи.

Коблево-один з кращих курортів на Україні, може похвалитися дельфінарієм, що входить в лідируючу п'ятірку дельфінаріїв Європи. Дельфінарієм «Немо» став однією з визначних пам'яток Коблево. «Немо» дивує не тільки своєю сучасною і красивою архітектурою, а ще й кращою в Європі шоу-програмою за участю тихоокеанських і чорноморських дельфінів та інших морських тварин, які виконують складні і унікальні номери, підготовлені провідними фахівцями в області виховання і тренування морських ссавців.

До Ваших послуг: щоденні вистави, вихідні та святкові вистави.

Крім того, в дельфінарії «Немо» можна сфотографуватися, поплавати з вихованцями і навіть завдяки дайвінгу познайомитися з підводним світом дельфінів.

Шоу з дельфінами

День Сеанс Вартість Шоу

(щодня) 13:00/16:00/20:00- 300 грн

13:00/16:00/20:00- 200 грн Дитячий квиток до 9 років (включно)

(Акція з 20-го червня)

Куплені квитки обміну та поверненню не підлягають

Відпочинок в Коблево біля моря тепер може перетворитися для Вас в дивовижна пригода. Ваш візит в дельфінарій «Немо» - місце, де кожен може зануритися в таємничий світ морської казки.

У будь-який час року тут вас чекають морські артисти, готові поділитися своїм талантом, емоціями і радістю. Дивовижні дельфіни і смішні морські котики разом зі своїми наставниками виконують неймовірні за видовищністю і красою номери.

Стрибки в повітрі, ігри з м'ячем, стрункі па на помості (брейк-данс, ламбада, вальс), акварельні малюнки від дельфінів і навіть багатолосий хор — це і багато іншого чекає Вас в дельфінарії «Немо». Дельфіни обожають спілкуватися з публікою – ви відчуєте це відразу при вході: вони тут же підпливають до бортика басейну, вітаючи Вас.

Після відпочинку в дельфінарії можна завітати до ресторану «Маяк»



Рис.3.8. Меню ресторану «Маяк»

Затишний ресторан біля берега моря.

Ресторан готелю Дельфін готовий запропонувати різноманітні страви і дуже смачну кухню, в них можна знайти як класичну європейську кухню, так і Східну (манти, лагман, люля кебаб, шашлик та інше) ці страви воістину справлять на вас враження, і ви не залишитесь байдужі.

Сніданок ш вечеря

Найсмачніші страви можуть бути надані для вас за запитом.

Наш ресторан “Маяк” це місце де ви можете запросити друга або познайомитися з новими друзями з усього світу. Позитивна атмосфера завжди буде радувати вас!

Кухарі ресторану здивують Вас найвишуканішими стравами світової та української кухні. Завжди екологічно чисті продукти доставлять справжнє задоволення гурманам і любителям смачно поїсти.

3.2 Калькуляція екскурсії

Ціноутворення відіграє важливу роль при розробці туристських продуктів, а також важливе для побудови маркетингової стратегії до реалізації та просування туристських продуктів. По-перше потрібно визначити атрактивну сутність запропонованого туристського продукту, яка буде впливати на просування туру на туристському ринку.

Розглянемо калькуляцію туру для одного екскурсанта

Орієнтовний бюджет туру до заводу "Коблево"

- Проїзд м. Одеса – Коблево- Одеса для молоді(студентів) 240 грн
- Проїзд Коблево- Виноградне- Коблево 50 грн
- групової аптечки першої медичної допомоги 331 грн
- Екскурсія по вин заводу "Коблево" 550 грн
- Дегустація вина 330 грн

Таблиця 3.2. Кошторис турпродукту

Витрати	Витрати (%)	Витрати на одну особу в (грн.)	Витрати на 10 осіб в (грн.)
1. Прямі витрати на виробництво туристсько-екскурсійного продукту			
Транспортне обслуговування	10	290	2900
групової аптечки першої медичної допомоги		331	331
Екскурсія по вин заводу "Коблево	10	550	5500
Дегустація вина	10	300	3000
Всього:		1471	11731

Отже, ми розглянули прямі витрати на виробництво туристськоекскурсійного продукту, необхідно також звернути увагу на загальні витрати, які спіткатимуть під час створення туристсько-екскурсійного продукту, розглянемо їх у

Таблиця 3.3. Загальні витрати

Загальні витрати тур агенції на виробництво та просування туристсько-екскурсійного продукту				
Витрати	Витрати за день(грн.)	Витрати за місяць(грн.)	Витрати за квартал(грн.)	Витрати за рік (грн.)
ЄСВ	49	1470	4410	17640
ПДФО	43	1340	4020	16080
Єдиний податок	20	600	1800	7200
Оренда приміщення	113	3500	10500	42000

Комунальні послуги	23	700	2100	8400
Реклама	327	9800	29400	117600
Послуги інтернету та зв'язку	10	300	900	3600
Всього	585	17710	53130	212520
Собівартість продукту	350	10514	31542	126168
Прибуток (18%) на туристський продукт	63	1900	5700	22800
Вартість туристського продукту	57	1722	5166	20644

1. Обов'язковою складовою є оплата Єдиний соціальний внесок (ЄСВ), який складає 22% від мінімальної заробітної плати (ЗП)6700грн, тобто 1470грн./місяць, 4410 грн. за квартал та 17640 грн. за рік.

2. Наступними витратами є ПДФО (Податок на доходи фізичних осіб) що складає 20% від мінімальної ЗП (так як туристичні агентства відносяться до II групи податкових зобов'язань), тобто 1340грн./місяць, 4020грн. за квартал та 16080грн. за рік.

3. Оренда приміщення складає 3500 грн. на місяць, 113грн – за день, за два дні – 226 грн

4. Комунальні послуги складають 700 грн. на місяць, за квартал отримуємо 2100 грн., а за рік – 8400 грн.

5. На місяць рекламні послуги коштуватимуть 9800 грн., на квартал – 29400 грн., рік – 117600 грн

6. Єдиний податок на місяць – 600грн, на місяць- 1800, на рік- 7200 грн

Реклама екскурсійного маршруту буде представлена у таких напрямках, як буклети, реклама у загальноміських та міжміських транспортах маршруту Одеса – Фонтанка – Нові Біляри -

Коблево(Рис.3.1.)реклама у соціальних мережах таких як Instagram, Facebook, розсилка повідомлень у Viber, Telegram. Реклама забезпечить зацікавленість екскурсійним маршрутом не тільки в містах, а й селах, що збільшить туристський потік на дану територію.

Таблиця 3.4. Витрати на рекламу екскурсії

Статті витрат	Кількість (шт.)	Ціна за одиницю (грн.)	Загальна вартість (грн.)
Рекламні буклети	1000	2,99	2990
Реклама у транспорті на місяць	20	150	3000
Реклама у газеті на місяць	20	150	3000
Реклама у соцмережах на місяць	50	240	12000
Розміщення афіш на рекламних щитах на місяць	15	750	11250
Всього			32240

Висновок до 3 розділу

З дослідження можемо сказати, що винні тури культурно-пізнавального змісту, передбачають ознайомлення з традиціями виноградарства, оригінальною технологією виноробства, асортиментом вин місцевого виробництва та їх дегустацією, вивчення історії винного промислу, пам'яток життя і діяльності видатних виноробів, відвідування музеїв, виставок, енотек тощо. Найчастіше до програми туру входить пізнавальна екскурсія до виноградників, на підприємства, що мають технологічні лінії виготовлення різних видів винно-коньячної продукції (ігристих вин, хересу, мадери, коньяків), а також участь у тематичних культурних подіях, наприклад у святі виноробства. Широкий спектр видів туристичної діяльності передбачає сучасний винний туризм: дегустація різних сортів вина на певній місцевості; відвідування дегустаційних залів та підвалів; ознайомлення з історією виробництва; відвідування музеїв і виставок.

Підсумовуючи, можемо сказати, що на даному етапі сучасний винний туризм передбачає досить широкий спектр видів туристичної діяльності: відвідування плантацій виноградників, дегустація місцевих сортів винограду; ознайомлення з технологією виготовлення різних видів алкогольних напоїв безпосередньо на виробництві; відвідування дегустаційних залів та підвалів; ознайомлення з історією виноробства, відвідування спеціалізованих музеїв та виставок; відвідування ресторанів, що пропонують послуги дегустації вина та майстер-класи від сомельє; участь у винних фестивалях та тематичних святах; відвідування та участь у спеціалізованих виставках, форумах, конференціях, конкурсах, винних аукціонах тощо. Тому в усіх виноробних регіонах зараз намітилися тенденції до посилення та активізації подальшого розвитку винного туризму завдяки поширенню рекламної продукції місцевих виробників вина, залучаючи у цей процес усі наявні ресурси території: відвідування історичних пам'яток та виноробних заводів, розширення

інфраструктури обслуговування туристів і запровадження спрощеної системи надання туристичних віз та організації ярмарок і виставок із продажу вина.

ВИСНОВКИ

1. Визначено, що сучасний туризм передбачає досить широкий спектр видів туристичної діяльності;
2. Досліджено, що продукція, яку виробляють винні заводи, має потенційну конкурентоспроможність як за смаковими, так і за ціновими параметрами;
3. Обґрунтовано, що винний туризм зародився і найбільш розвинений в Європі;
4. Досліджено, що ключовою умовою розвитку винного туризму в Україні є ефективне функціонування підприємств виноградарського комплексу
5. Проналізовано, що в Україні налічується низка регіонів, які характеризуються вдалим поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для вирощування різних сортів винограду та виробництва вин
6. Виявлено, що для України винний туризм поки що не типове явище.
7. Обґрунтовано, що локальний кластер винного туризму – це добровільне територіальне об'єднання підприємств виноробного підкомплексу АПК, підприємців та підприємств туристичного бізнесу, сфери гостинності з метою забезпечення конкурентоспроможності виробництва та
8. Розроблено інноваційний винний тур. Пропонуємо для розвитку туристичної галузі південного регіону України існує необхідність створення туристичного кластеру, який забезпечить інтеграційні процеси підприємств суміжних галузей. В Одеській, Миколаївській та Херсонській областях є великий потенціал для спільної роботи у цьому напрямку і достатня кількість підприємств, які готові співпрацювати. Проте слід зазначити, що без сприяння місцевої влади така кооперація є майже неможливою

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д. І. Науково-теоретичні основи розвитку винного туризму. Географія та туризм: науковий збірник. К.: Альтерпрес, 2012. Вип. 19. С. 28-37.
2. Баглей Д. В. Досвід розвитку винно-гастрономічного туризму Франції в українських реаліях. Конструктивна географія та раціональне використання при-родних ресурсів. 2014. № 10. С. 3–15
3. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія; за наук. ред. Д. І. Басюк. Вінниця : ПП «ГД «Едельвейс і К», 2017. 318 с
4. Актуальні проблеми управління виноградно-виноробним комплексом: монографія; за заг. ред. П.Л. Шияна, Д.І. Басюк. К.: Видавець ПП Д.Г. Зволейко, 2014. 252 с.
5. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. Наук. вісн. Херсон. держ. ун-ту. Х. : ХДУ, 2015. № 10, Ч. 4. С. 29–31.
6. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. Наук. вісн. Херсон. держ. ун-ту. Х. : ХДУ, 2015. № 10, Ч. 4. С. 29–31
7. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий аспект. Географія і туризм: зб. наук. пр.; за ред. Б.Я. Олійника. К.: Альтер прес, 2012. Вип. 24. С. 93 – 99.
8. Михайлюк О. Л. Перспективи розвитку винних туристичних кластерів на Півдні України. Наук.вісн. ОНЕУ. 2013. № 1. С. 29–41.

9. . Нездоймінов С. Г. Регіональні контури кластерного розвитку винного туризму. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Економічні науки. Випуск 8. Частина 1. 2014. С.136-141
10. Нездоймінов С. Г. Локальний кластер винного туризму як фактор територіального розвитку. Матеріали Міжнародної науково-практичної 51 конференції «Адміністративно-територіальні та економічно-просторові кордони регіонів», КНЕУ, 19-20 березня 2020 р. С. 350-354.
11. Мунін Г. Б. Маркетинг туризму: економіко-організаційні аспекти: підручник. К.: Кондор, 2011. 430 с
12. Патійчук В. О. Особливості організації гастрономічних турів. Рекреаційно-туристичний потенціал регіонів України: сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку: матеріали I Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 30–31 березня 2017 р.). Луцьк : Терен, 2017. С. 26–34.
13. Осипов В. Виноградарство та виноробство України. Сучасний стан, проблеми, тенденції розвитку. Економіст. 2015. № 5. С. 28–31
14. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія; за заг. ред. професора В. Г. Герасименка; авт. кол.: В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов, І.В. Давиденко та ін. Одеса: «Астропринт», 2013. 304 с.
15. . Басюк Д. І. Дослідження ринку винного туризму в Україні. URL: <http://www.sworld.com.ua/php/ru/tourism-and-recreation-114/the-travel-market-is-itscurrent-status-and-forecasts-114/21576-114-435> (дата звернення: 25.05.2021)
16. Іванов С. В. Підготовка фахівців для винного туризму в Національному університеті харчових технологій: традиції та перспективи. Вища школа. 2012. № 6. С. 7-15.
17. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий аспект. Географія і туризм: зб. наук. пр.; за ред. Б.Я. Олійника. К.: Альтер прес, 2012. Вип. 24. С. 93 – 99.

18. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України. Наук. вісн. Херсон. держ. ун-ту. Х. : ХДУ, 2015. № 10, Ч. 4. С. 29–31.

19. Патійчук В. О. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі. Актуальні проблеми країнознавчої науки: матеріали III міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Луцьк, 15–16 грудня 2015 р.); за ред. В. Й. Лажніка. Луцьк: Вежа-Друк, 2015. С. 162–167.

20. Винний туризм: підручник для студентів ВНЗ. С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. Кам'янець-Подільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с

21. Баглей Д. В. Досвід розвитку винно-гастрономічного туризму Франції в українських реаліях / Д. В. Баглей, О. О. Мотузенко // Конструктивна географія та раціональне використання при-родних ресурсів. – 2014. – № 10. – С. 3–15.

22. Басюк Д. І. Дослідження ринку винного туризму в Україні / Д. І. Басюк, К. С. Бадещенкова [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.sworld.com.ua/php/ru/tourism-and-recreation-114/the-travel-market-is-its-current-status-and-forecasts-114/21576-114-435>

23. Божук Т. І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). / Т. І. Божук, Л. А. Прокопчук // Туристична індустрія : сучасний стан і перспективи розвитку : VI міжнар. Наук.-практ. Конф., 28–29 квітня 2011 р. – Луганськ, 2011. – Том 2. – № 6. – С. 171–177.

24. Іванов С. В. Винний туризм : підручник для студ. Вищ. Навч. Закл. / С. В. Іванов, В. О. Домарецький, Д. І. Басюк та ін. – Кам'янець-Подільський : ФОП Сисин О. В., 2012. – 472 с.
25. Матвеев В. В. Винний туризм як рекламний фактор й інструмент для стимулювання розвитку конкурентного потенціалу виноробних підприємств України / В. В. Матвеев // Наук. Вісн. Херсон. Держ. Ун-ту. – Х. : ХДУ, 2015. – № 10, Ч. 4. – С. 29–31.
26. Михайлюк О. Л. Перспективи розвитку винних туристичних кластерів на Півдні України / О. Л. Михайлюк // Наук.вісн. ОНЕУ. – 2013. – № 1. – С. 29–41.
27. Петрусенко О. Молодая лоза винного туризма / О. Петрусенко // Мир продуктов. – 2013. – Іюнь. – С. 48–49.
28. Hall M. Wine Tourism Around the World / Michael C. Hall, Liz Sharples // Camboune Brock, Macionis Nik. – Winepress Ltd., 2011. – 312 p.
29. Olaru O. Wine Tourism – An Opportunity For The Development Of Wine Industry / Olaru [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://fse.tibiscus.ro/anale/Lucrari_2012_2/AnaleFSE_2012_2_024.pdf
30. Hall M. Wine Tourism Around the World. Camboune Brock, Macionis Nik. Winepress Ltd., 2011. 312 p
31. Olaru O. Wine Tourism – An Opportunity For The Development Of Wine Industry. Olaru. URL: http://fse.tibiscus.ro/anale/Lucrari_2012_2/AnaleFSE_2012_2_024.pdf
32. Hall M. Wine Tourism Around the World. Camboune Brock, Macionis Nik. Winepress Ltd., 2011. 312 p.

33. World Tourism Organization. URL: <https://www.wto.org>
34. . Офіційний сайт асоціації виноградарів і виноробів України.
URL : <http://awwu.org.ua>
35. Tapachai N. Applying a tourism micro cluster model to rural development planning: a case study of Kaeng Ruang village in Thailand, Часопис соціально-економічної географії, 2019, 26, pp 45-54
36. Wine Business Online. URL: <http://www.winebusiness.com>

ДОДАТКИ

ПРЕЗЕНТАЦІЯ

результатів наукових досліджень до кваліфікаційної роботи бакалавра





Вступ

Актуальність теми дослідження.
В даний час вино стало важливим напоєм. Виробництву та маркетингу вина все більшу увагу приділяють споживачі, фахівці та виробники в цьому полягає актуальність дослідження. Вино – це один із інгредієнтів подорожей людей і саме це призвело до подорожей у виноробні регіони.

Винний туризм вважається одним із перспективних напрямків сучасного ринку, він передбачає ознайомлення з традиціями споживання, дегустації і придбання алкогольних напоїв, найчастіше це відбувається у виробників конкретного регіону. Дослідження теми „розробка дегустаційної екскурсії на вин заводі є надзвичайно актуальною. Стан наукової розробки впливає на розвиток регіонального аспекту винного виробництва в Україні.

Об’єктом дослідження є дегустація вина
Предметом дослідження є процес створення дегустаційної екскурсії
Метою дипломної роботи є виявлення теоретико-методичних основ організації, розробки та реалізації дегустаційних екскурсій для молоді в Україні



Завдання роботи:

**Виявити ресурси для здійснення дегустаційних екскурсій на винзавод;
Визначити основи організації екскурсій по Україні;
проаналізувати особливості розвитку винного бізнесу в Україні;
провести дослідження розвитку винного бізнесу в регіонах;
розробити туристський продукт з дегустаційного туризму в Україні.**

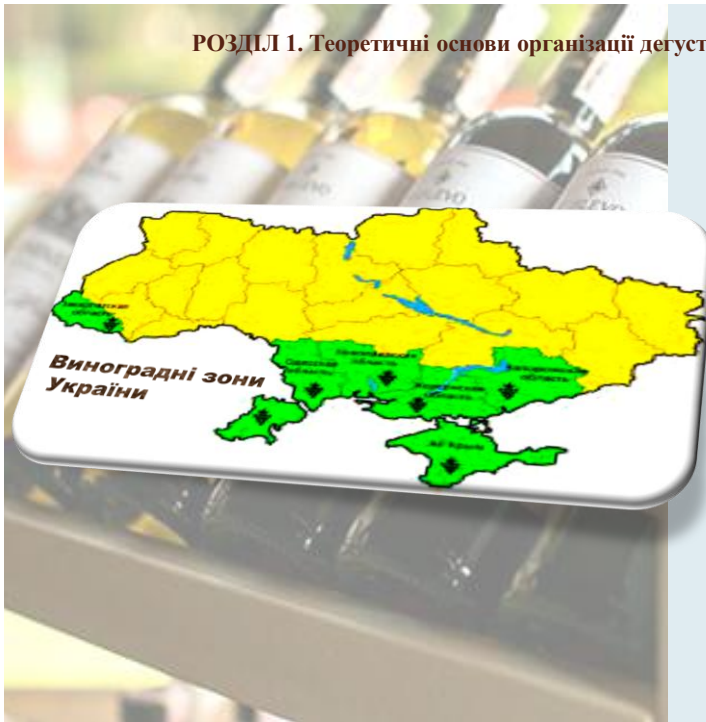
Теоретичної та методичною основою дослідження є законодавчі та нормативні акти України, наукові розробки економістів щодо вдосконалення розробки вітчизняних та зарубіжних виноробів, а також вдосконалення процесу розвитку винного виробництв

Методи дослідження.

Дослідження ґрунтується на застосуванні вивчення закономірностей регіонального винного виробництва в Україні, а також використано різні методи дослідження: теоретичне узагальнення та порівняння, системний аналіз, інформаційне моделювання, абстрагування.

Практична значимість дослідження полягає в тому, що пропозиції та висновки можуть бути використані в подальших теоретичних дослідженнях.

РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи організації дегустаційних турів



Для України винний туризм поки що не типове явище. Відсутність значної кількості заводів, які готові розкривати свої двері та секрети перед туристами, відсутність належної інфраструктури, низький рівень державної підтримки та недосконалість законодавства – основні, але не єдині, причини які гальмують розвиток не лише винного гастрономічного туризму, але і туризму в цілому

Варто зробити відповідні висновки за результатами проведення дослідження:

1. Виноробна продукція має потенційну конкурентоспроможність як за ціновими так і ціновими параметрами.
2. Винний туризм, який має значно розвинутий в Україні.
3. Україну можна вважати за виробляє різноманітну виробничу продукцію, але просування даної продукції на європейський ринок є певним, тому що на цей процес впливають економічні та інші причини.





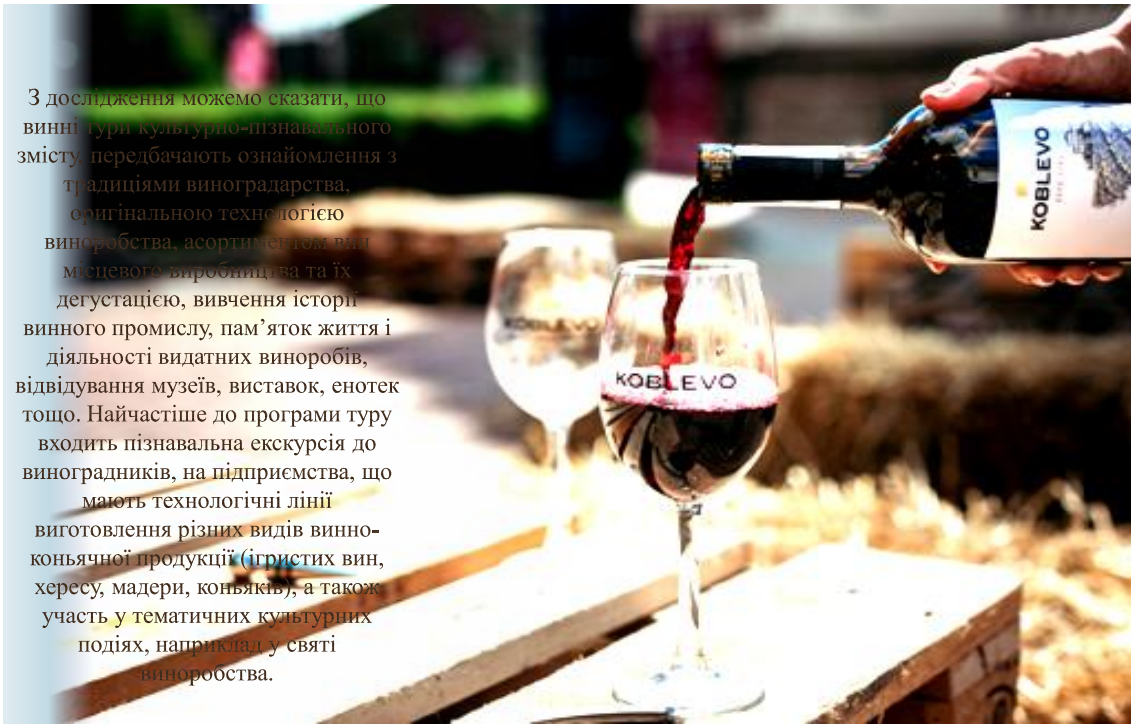
Ціноутворення відіграє важливу роль при розробці туристських продуктів, а також важливе для побудови маркетингової стратегії до реалізації та просування туристських продуктів. По-перше потрібно визначити атрактивну сутність запропонованого туристського продукту, яка буде впливати на просування туру на туристському ринку.

Розглянемо калькуляцію туру для одного екскурсанта
Орієнтовний бюджет туру до заводу "Коблево"

1. Проїзд м. Одеса – Коблево- Одеса для молоді(студентів) 240 грн
2. Проїзд Коблево- Виноградне- Коблево 50 грн
3. групової аптечки першої медичної допомоги 331 грн
4. Екскурсія по вин заводу "Коблево" 550 грн
- 5 Дегустація вина 330 грн

Витрати	Витрати (%)	Витрати на одну особу в (грн.)	Витрати на 10 осіб в (грн.)
1. Прямі витрати на виробництво туристсько-екскурсійного продукту			
Транспортне обслуговування	10	290	2900
групової аптечки першої медичної допомоги		331	331
Екскурсія по вин заводу "Коблево"	10	550	5500
Дегустація вина	10	300	3000
Всього:		1471	11731

З дослідження можемо сказати, що винні тури культурно-пізнавального змісту передбачають ознайомлення з традиціями виноградарства, оригінальною технологією виноробства, асортиментом вин місцевого виробництва та їх дегустацією, вивчення історії винного промислу, пам'яток життя і діяльності видатних виноробів, відвідування музеїв, виставок, енотек тощо. Найчастіше до програми туру входить пізнавальна екскурсія до виноградників, на підприємства, що мають технологічні лінії виготовлення різних видів винно-коньячної продукції (гіристих вин, хересу, мадери, коньяків), а також участь у тематичних культурних подіях, наприклад у святі виноробства.



Широкий спектр видів туристичної діяльності передбачає сучасний винний туризм: дегустація різних сортів вина на певній місцевості; відвідування дегустаційних залів та підвалів; ознайомлення з історією виробництва; відвідування музеїв і виставок.



В усіх виноробних регіонах зараз намітилися тенденції до посилення та активізації подальшого розвитку винного туризму завдяки поширенню рекламної продукції місцевих виробників вина, залучаючи у цей процес усі наявні ресурси території: відвідування історичних пам'яток та виноробних заводів, розширення інфраструктури обслуговування туристів і запровадження спрощеної системи надання туристичних віз та організації ярмарок і виставок із продажу вина.



Висновки за результатами проведеного дослідження:

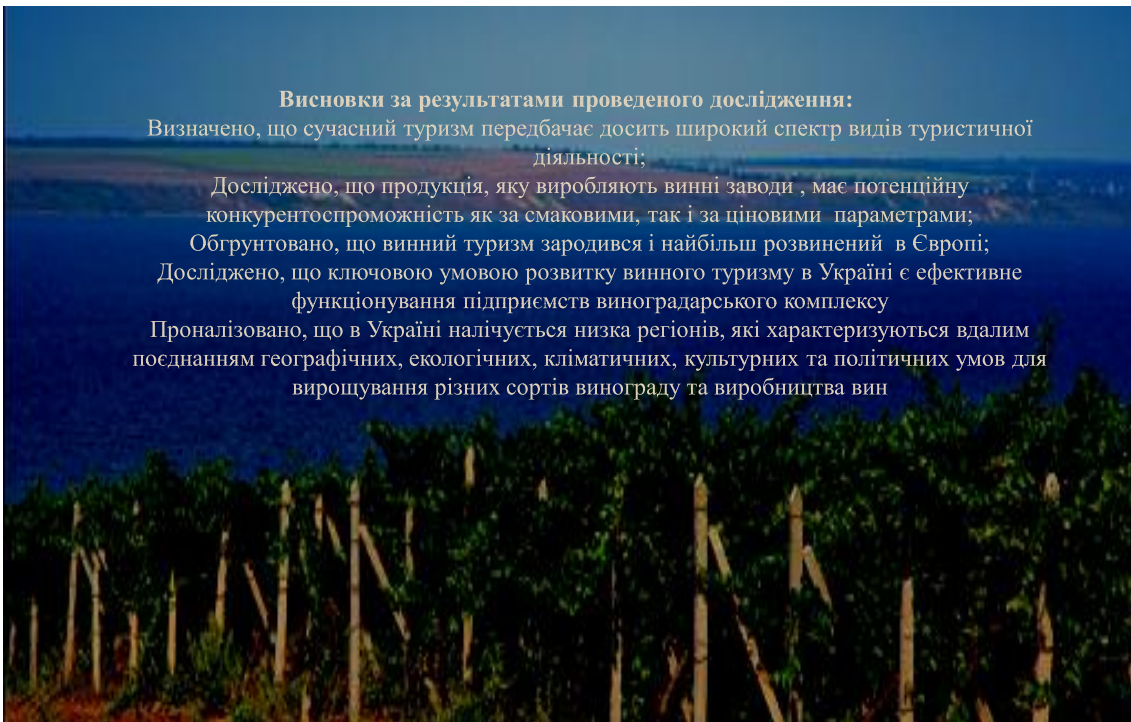
Визначено, що сучасний туризм передбачає досить широкий спектр видів туристичної діяльності;

Досліджено, що продукція, яку виробляють винні заводи, має потенційну конкурентоспроможність як за смаковими, так і за цінними параметрами;

Обґрунтовано, що винний туризм зародився і найбільш розвинений в Європі;

Досліджено, що ключовою умовою розвитку винного туризму в Україні є ефективне функціонування підприємств виноградарського комплексу

Проналізовано, що в Україні налічується низка регіонів, які характеризуються вдалими поєднанням географічних, екологічних, кліматичних, культурних та політичних умов для вирощування різних сортів винограду та виробництва вин





Виявлено, що для України винний туризм поки що не типове явище. Пропонуємо для розвитку туристичної галузі південного регіону України існує необхідність створення туристичного кластеру, який забезпечить інтеграційні процеси підприємств суміжних галузей. В Одеській, Миколаївській та Херсонській областях є великий потенціал для спільної роботи у цьому напрямку і достатня кількість підприємств, які готові співпрацювати. Проте слід зазначити, що без сприяння місцевої влади така кооперація є майже неможливою.



Перевірка тексту на плагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Розробка дегустаційної екскурсії на винзавод АТ "Коблево"»

Засіб перевірки my.plag.com.ua

Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам >30 %

The screenshot shows the Plag.com.ua interface. On the left, there is a navigation menu with options like 'Документи', 'Мои заказы', 'Редагування', 'Видалення плагіату', 'Платежі', and 'Залпання і відповіді'. A 'ЗАНЕЖАТИ' button is at the top. The main area displays the report for 'КРБ Кондратюк Іван.docx'. It features a progress bar for 'Подібність' at 51%, a 'НАЙВИЩИЙ' rating with three stars, and statistics for 'Ризик плагіату' (6%), 'Перекручування' (0%), 'Неправильні цитування' (0%), and 'Збіги' (103). The document text is visible, starting with 'МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ' and 'ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ'. A 'Платіж' button is on the right. A notification bubble says 'Натисніть на червону область, щоб побачити джерело плагіату'.

Керівник (ки):

д.е.н., професор кафедри ТБтаР Добрянська Н.А.

д.е.н., професор кафедри МПіТ Лагодієнко В.В.

(підпис)

Здобувач: Кондратюк Іван

(підпис)