

Полтавський національний технічний
університет імені Юрія Кондратюка
Полтавська обласна державна адміністрація
Київський національний торговельно-економічний університет
Львівський національний університет імені Івана Франка
Івано-Франківський національний технічний університет
нафти і газу
Державний вищий навчальний заклад Прикарпатський
національний університет імені Василя Стефаника
Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця
Білостоцька політехніка (Польща)
Вища школа менеджменту (Республіка Польща)
Університет ISMA (Латвійська Республіка)
Університет Грінвіч (Великобританія)
Університет Національної та світової економіки (Болгарія)
Університет «North» (Хорватія)

Матеріали

**V Міжнародної науково-практичної конференції
«Управління туристичною індустрією:
методологія і практика»**

3-4 жовтня 2018 року

Полтава 2018

УДК [65.01:338.48] (477)

ББК 65.9 (4Укр.) 497.58

*Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції
«Управління туристичною індустрією: методологія і практика»:
збірник наукових праць.* – Полтава: Видавництво ФОП «Мирон»,
2018. – 146 с., іл.

ISBN 978-966-9749-49-9

У матеріалах конференції розглядаються аспекти методології і практики управління туристичною індустрією.

Збірник розрахований на науково-педагогічних працівників, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів, фахівців-практиків.

Матеріали друкуються мовою оригіналів.

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори.

УДК [65.01:338.48] (477)

ББК 65.9 (4Укр.) 497.58

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу ПолтНТУ
ім. Ю. Кондратюка заборонено

За останні роки, кількість людей які займаються кінним спортом збільшилася в чотири рази і очікується, що в подальшому приріст буде на досить високому рівні. Важливою характеристикою ринку є збільшення частки людей з середніми та вище середнього достатку, які готові займатися верховою їздою, а так само використовувати інші послуги кінного клубу.

Даний вид діяльності є інвестиційнопривабливим оскільки не існує значних порогів вступу в галузь, обсяг інвестицій є порівняно не високим, постійно зростає попит на даний вид послуг.

Список використаних джерел

1. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк, Н.М. Ганич. - К. : Знання, 2008. - 661 с.
2. Кінний туризм [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: kovaletia.org.ua. – Назва з екрану.
3. Кінний туризм і особливості його розвитку [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: <https://cyberleninka.ru/article/n/konnyutirizm-iosobtnosti-ego-organizatsii.pdf>. – Назва з екрану.
4. Стратегія економічного та соціального розвитку Одеської області на період до 2015 року [Схвалено рішенням Одеської обласної ради від 10 листопада 2006 року №91–V] // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: oblrada.odessa.gov.ua/Main.aspx?sect=Page. – Назва з екрану.

Ткачук О.В., Гушпіт Л.О., асистенти,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ОДЕЩИНИ

Неабиякий інтерес в гастрономічному туризмі становить Одеса як найпотужніший культурно-історичний, економічний та туристичний центр Півдня України.

Цей полінаціональний регіон є дуже привабливим стосовно розвитку локаворства. Локаворство (з англ. *local* – «місцевий» і лат. *vorare* – «їсти») – це, по суті, класичне харчування за географічним принципом. Прибічники цього руху вживають у їжу виключно продукти місцевого виробництва, в ідеалі – що виростили чи були здобуті в радіусі 150 км від їхньої домівки. Однак локавором може себе вважати і той, хто в цілому дотримується принципу сезонності і харчується продуктами, що ростуть на території його країни чи регіональної полоси [1].

До локальних продуктів або так званих спеціалітетів Одеси та Одеської області можна віднести: картоплю сорту «сорокоденка», вирощену в селі Роксолани; білих раків з села Маяки, виловлених в Дністровському лимані; помідори сорту «Мікадо» – це ранньостиглий сорт, вирощений в районі Великого Фонтану; бички – рибу сімейства Окунеподібних; камбалу – рибу родини Камбалових; барабульку або султанку звичайну – рибу родини Барабулевих; чорноморську устрицю – молюск, який вирощується в Тилігульському лимані; полуницю з Вилкового, яка родить тут практично круглий рік, а також знаменитий виноград сорту "Новак"[3].

Гастрономічний туризм Одещини тісно пов'язаний з використанням локальних продуктів. Національна туристична організація визнала 2018 рік роком гастрономічного туризму в Україні. Гастрономічний туризм тісно пов'язаний з аграрним туризмом і є одним з найбільш динамічних напрямів туристичної індустрії світу, але українські фермери тільки відкривають для себе цей сегмент. Не всі виробники готові поділитися з клієнтом технологіями виробництва сирів чи ковбас, але спілкування туриста і виробника – це можливість не тільки продати продукт, а й залишити історію про нього.

В Одеській області є багато господарств готових відчинити двері туристам. До працюючих сьогодні відноситься "Фрумушика-Нова" – найбільший в Європі вівчарський комплекс з вирощування овець каракульської породи. Господарство пропонує власні сири та вино, є можливість порибалити. Тут можна відвідати вівчарню і навіть бджолиний санаторій.

Відвідувачам сімейної виноробні "Колоніст" власники відкриють таємниці унікальних теруарних вин Придунайської Бессарабії. Туристів чекає екскурсія на виноробню і виноградники, дегустація вин. У травневі дні власники обіцяють готувати страви з молодого ягняти [2].

В Одесі є багато різнопланових закладів, які пропонують гастрономічні вишукування і хороший сервіс. Стратегією деяких відомих ресторанів є використання локальних та сезонних продуктів. Принцип сезонності, що лежить в основі локаворства, дає можливість відмовитись від вживання ненатуральних продуктів, які були вирощені за технологіями генної інженерії

[1].

Їжа вже давно перестала бути тільки засобом підтримки життя людини. Сьогодні це щось більше – джерело естетичного задоволення, засіб пізнання іншого народу, інноваційний підхід до локальних продуктів.

Список використаних джерел

1. Локаворство: сезонне меню на вашому столі [Електронний ресурс]:[Веб-сайт].– Режим доступу: <http://zhyvyaktyvno.org/index.php/news/lokavorstvo-sezonne-menyu-na-vashomu-stol>

2. До фермерів у гості: де смачно можна відпочити в Україні у вихідні [Електронний ресурс]:[Веб-сайт].– Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/publications/2018/04/30/636430/>

3. 10 українських локальних продуктів [Електронний ресурс]:[Веб-сайт].– Режим доступу: <http://artmisto.net/2017/09/08/10-ukrayinskih-lokalnih-produktiv-skilki-vgadayete-vi/>

УДК 368.02: 658.14

І.В. Черниш, д.е.н., доцент

Полтавський національний технічний університет

імені Юрія Кондратюка

ТЕОРЕТИЧНЕ ПІДГРУНТЯ РОЗВИТКУ

ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Над дослідженнями теоретичних і практичних аспектів розвитку гастрономічного туризму, визначенням змісту, аналізом деяких об'єктів, включених до складу «гастрономічних турів», працювали зарубіжні вчені: К. Холл, Д. Гілмор,

Б. Пін, Р. Митчелл, Д. Хендерсон, Ю. Лін, Т. Пірсон, Л. Кей. Аналіз фахової літератури свідчить про активне науково-практичне опрацювання проблеми гастрономічного туризму в Україні. У дослідженнях А. Бусигіна, Е. Маслова, І. Комарніцького, В. Федорченка, Д. Басюк, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, Т. Шпараги, В. Бойко, О. Любіцевої, Ф. Шандора, Г. Волкової, М. Баштової висвітлюється історико-культурний контекст розвитку цього виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій.

Окрім фахівців розглядають гастрономічний туризм як вид хобі-туризму (І. М. Школа), тематичного туризму (Т. Г. Сокол, З. С. Каноністова), спеціалізованого туризму (В.К. Федорченко,

ІІ ІНТЕГРАЦІЯ У ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ПРОСТІР

СЕКЦІЯ 2. УПРАВЛІННЯ РЕКРЕАЦІЙНИМИ РЕСУРСАМИ РЕГІОНУ, КРАЇНИ, СВІТУ

Ленка Дубовицка, Михал Вархола, ТУРИСТИЧЕСКИЙ КЛАСТЕР „KOŠICE – TURIZMUS” - ОДИН ИЗ ФАКТОРОВ БЛАГОСОСТОЯНИЯ РЕГИОНА	54
Anica Hunjet, Marina Klarić, Vuković VALORISATION OF NATURAL RESOURCES FOR THE DEVELOPMENT OF ACTIVITY TOURISM	56
М.М. Покоłodна, В.О. Потапова, ПОТЕНЦІАЛ РОЗВИТКУ РЕЛІГІЙНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	58
Н. В. Асауленко, О. В. Ткачук, РОЗВИТОК КІННОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ	60
Ткачук О.В., Гушпіт Л.О ЛОКАЛЬНІ ПРОДУКТИ ОДЕЩИНИ	62
І.В. Черниш, ТЕОРЕТИЧНЕ ПІДГРУНТЯ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	64
В.М. Маховка, В.В. Берчун, Д. В. Хоменко, ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ КУРОРТНО- РЕКРЕАЦІЙНИХ КОМПЛЕКСІВ В УКРАЇНІ	66
Клеймьонов І.В., Рубанов В.О., ТУРИСТИЧНЕ ЗНАЧЕННЯ МІСТА ЧИГИРИН	68
Д.В. Тітенко, РОЗВИТОК ГІРСЬКОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ ТА ПОЗА ЇЇ МЕЖАМИ	70

СЕКЦІЯ 3. ІННОВАЦІЙНИЙ, ІНВЕСТИЦІЙНИЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В СИСТЕМІ СУЧАСНОГО ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА

В.Л. Вайнгорт, МЕТОДОЛОГИЯ ПРОГРАММНО-ЦЕЛЕВОГО УПРАВЛЕНИЯ ТУРИСТСКИМ ПОТОКОМ (ПРИМЕР ПОЛТАВЫ)	72
--	----