

**Міністерство освіти і науки України  
Одеський національний технологічний університет  
Кафедра туристичного бізнесу та рекреації**



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**

**на тему: « Розробка та просування гастрономічного туру до Вірменії»**

Здобувачки: Олени НІКОЛОВОЇ

5 курсу групи МТз-51а

Керівник: Сергій ЯРЬОМЕНКО

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ 01.06 \_\_\_\_\_ 2023 \_\_\_\_ р., протокол № \_\_10\_\_

Завідувачка кафедри ТБ та Р \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА  
(підпис)

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  
Наталя ДОБРЯНСЬКА

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Ніколовій Олені Михайлівні

1. Тема роботи «**Розробка та просування гастрономічного туру до Вірменії**»  
Затверджена наказом ОНТУ від \_06.02.2023.\_наказ № 69-09
2. Термін задачі здобувачем закінченої роботи «1» червня 2023 р.
3. Вихідні дані роботи: підручники, навчальні посібники, первинні документи, законодавчі та нормативні акти, статистична звітність, звіти туристичних підприємств, звіти органів місцевої влади.
4. Перелік питань, які потрібно розробити: визначити місце гастрономічного туризму в туристичній діяльності, особливості розробки та просування гастрономічних турів, надати характеристику країни дестинації планованого туру, розробити програму гастрономічного туру, розрахувати вартість планованого туру.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначення обов'язкових креслень):  
Рисунки – 7, діаграми – 2, маршрут планованого туру – 3.
6. Консультанти по роботі із зазначенням розділів роботи (для кваліфікаційної роботи бакалавра):

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	Наталя ДОБРЯНСЬКА		

7. Дата видачі завдання – «06» \_02\_2023р.

Керівник

Сергій ЯРЬОМЕНКО

(підпис)

Завдання прийняв до виконання

Олена НІКОЛОВА

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1	Підбір наукової літератури	16.02.2023
2	Написання 1 розділу	02.03.2023
3	Підбір та аналіз статистичної інформації	14.03.2023
4	Написання розділу 2	05.04.2023
5	Надсилання розділів науковому керівнику	13.04.2023
6	Розробка рекомендації щодо розвитку транскордонного туризму	26.04.2023
7	Надсилання розділу 3 науковому керівнику	10.05.2023

Здобувач (ка)

  
підпис

Олена НІКОЛОВА

Керівник (ки) роботи \_\_\_\_\_

  
підпис

\_\_\_ Сергій ЯРЬОМЕНКО

*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

  
підпис

Олена НІКОЛОВА

## **АНОТАЦІЯ**

### **до кваліфікаційної роботи бакалавра**

Робота містить 56 сторінок, 6 таблиць, 14 рисунків, список літератури з 58 найменувань, 3 додатки.

Метою виконання роботи є дослідження ефективності гастрономічного туру та екскурсій до Вірменії.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступає гастрономічний тур.

Завданням роботи передбачено визначення місця послуг в туристичній діяльності, надання туристично-коаїнознавчої характеристики Вірменії, розроблення маршруту туру «Вірменська кухня» та розрахування вартості туру.

За результатами виконаної роботи: визначено місце гастрономічних послуг в туристичній діяльності, вивчено туристичний потенціал Вірменії, розраховано вартість гастрономічного туру «Вірменська кухня».

Одержані результати можуть бути використані на сайті турагенства визначні місця Вірменії, місця для дегустації страв вірменської кухні.

Рік захисту роботи 2023.

### **Summary of the qualification work**

The work contains 56 pages, 6 tables, 14 figures, a list of 58 references, and 3 appendices.

The purpose of the work is to study the effectiveness of gastronomic tours and excursions to Armenia.

The object of analysis, generalisation and research is a gastronomic tour.

The task of the study is to determine the place of services in tourism activities, provide a tourist and local history characteristics of Armenia, develop the route of the "Armenian Cuisine" tour and calculate the cost of the tour.

As a result of the work performed, the place of gastronomic services in tourism activities was determined, the tourism potential of Armenia was studied, and the cost of the Armenian Cuisine gastronomic tour was calculated.

The results can be used on the travel agency's website to list Armenia's attractions, places for tasting Armenian cuisine.

Year of work protection 2023.

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	6
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ .....	8
1.1. Місце гастрономічних послуг в туристичній діяльності .....	8
1.2. Особливості розробки гастрономічних турів та їх реалізації .....	17
1.3. Маркетингові інструменти просування гастрономічних турів .....	21
Висновки до 1 розділу .....	28
РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ВІРМЕНІЇ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ .....	29
2.1. Туристично-країнознавча характеристика Вірменії .....	29
2.2. Туристичний потенціал Вірменії для організації гастрономічних турів ..	33
2.3. Загальна характеристика вірменської кухні .....	37
Висновки до 2 розділу .....	49
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ТУРУ «ВІРМЕНСЬКА КУХНЯ» ..	50
3.1. Розробка маршруту туру «Вірменська кухня», технологічна карта туристичної подорожі .....	50
3.2. Розробка програми гастрономічного туру, технологічна карта екскурсій. .	52
3.3. Розрахунок вартості гастрономічного туру «Вірменська кухня» .....	55
Висновки до 3 розділу .....	58
ВИСНОВКИ .....	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	61
ДОДАТКИ .....	66

## ВСТУП

Теперішній час характеризується динамічними змінами зовнішніх умов. Процеси глобалізації, загострення конкуренції потребують формування стратегії, яка б стала інструментом створення і підтримки домінування підприємства. В сучасних умовах туризм є однією із найбільш розвинених галузей світового господарства і форм зовнішньоекономічної діяльності та найбільш динамічною галуззю у світі. Діяльність туристичного бізнесу має базуватись на спеціалізації і здатності створювати інноваційні послуги, що представляють більшу цінність, ніж у конкурентів.

На теперішній час як українські, так і зарубіжні науковці у своїх наукових працях висвітлюють проблеми функціонування і розвитку гастрономічного туризму. Підприємства туристичної галузі в Україні мають за мету створити конкурентний на світовому ринку туристичний продукт. Цей продукт має максимально задовольняти туристичні потреби населення, має забезпечувати збереження екології довкілля.

Різні кухні світу зі своїм асортиментом продуктів харчування стають більш доступними широкому колу населення. Глобальні процеси об'єднання на світовому ринку сприяють зростанню туристичного бізнесу взагалі, і гастрономічного бізнесу зокрема. Адже інтерес до традиційної й унікальної їжі, харчових продуктів і кулінарних традицій, тільки зростає.

**Об'єкт дослідження** – розробка та організація гастрономічного туру.

**Предмет дослідження** – організаційні процеси розробки гастрономічного туру та екскурсій.

**Мета роботи** – аналіз «гастрономічного туризму», уточнення поняття, встановлення підходів до класифікації, дослідження ефективності гастрономічного туру та екскурсій до Вірменії.

**Завдання дослідження**, які необхідно вирішити для досягнення поставленої мети:

- визначити місце гастрономічних послуг в туристичній діяльності;
- виявити особливості розробки гастрономічних турів та їх реалізації;

- дослідити маркетингові інструменти просування гастрономічних турів;
- надати туристично-країнознавчу характеристику Вірменії;
- вивчити туристичний потенціал Вірменії для організації гастрономічних турів;
- надати загальну характеристика вірменської кухні;
- розробити маршрут туру «Вірменська кухня»;
- розробити технологічну карту туристичної подорожі до Вірменії;
- розробити програму гастрономічного туру;
- розробити технологічні карти екскурсій;
- розрахувати вартість гастрономічного туру «Вірменська кухня».

**Методи дослідження.** Для досягнення поставленої в роботі мети було використано сучасні загальнонаукові та спеціальні методи: логіко-теоретичного узагальнення, аналізу і синтезу, фінансового аналізу, статистичного аналізу. Для ілюстрації отриманих результатів було використано метод графічного моделювання.

**Інформаційна база дослідження.** Серед зарубіжних вчених, що досліджували теоретичні і практичні аспекти розвитку гастрономічного туризму, виділяють Д. Гілмора, Л. Кея, Ю. Ліна, Р. Мітчелл, Б. Піна, Т. Пірсона, Д. Хендерсона, К. Холла.

Гастрономічний туризм в Україні залишається в центрі уваги Д. Басюк, М. Баштової, В. Бойко, Т. Божук, А. Бусигіна, Г. Волкової, І. Комарніцького, О. Любіцевої, Е. Маслова, Л. Прокопчук, Т. Сокол, В. Федорченка, Ф. Шандора, Т. Шпараги. Автори висвітлюють історико-культурний контекст розвитку гастрономічного туризму, створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій.

# РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ

## 1.1. Місце гастрономічних послуг в туристичній діяльності

Сучасний туристичний бізнес – це мобільність, швидкість переорієнтації туристичних напрямів, динамічності і гнучкістю в ухваленні рішень.

Сучасні туристичні підприємства здебільшого це малі та середні. Вони оперативно реагують на зміни, швидко адаптуються до ринкової кон'юнктури, якісно і в значних обсягах задовольняють потреби споживачів на туристичні послуги. Такі підприємства визначаються точністю виконання при індивідуальних замовленнях і спеціалізованому обслуговуванні. Завдяки туристичному бізнесу вирішується проблема зайнятості населення, адже створюються в туристичній галузі та суміжних з нею нові робочі місця.

Туристичні підприємства працюють в умовах конкуренції та в особливих умовах нашої країни. Ефективність функціонування туристичних підприємств також залежить від:

- основних характеристик соціально-економічного розвитку регіону, в якому підприємство здійснює свою діяльність;
- ємності ринку туристичних послуг;
- платоспроможності туристів.

Гастрономічний туризм характеризується подорожами іншими країнами для ознайомлення з національними продуктами. Туристи відвідують заклади харчування з місцевою національною кухнею, беруть участь в гастрономічних заходах, наприклад, у приготуванні місцевих страв, їх дегустаціях. При цьому туристів знайомлять з історією та рецептами страв національної їжі та напоїв, зпрошують взяти участь в дегустації напоїв. Туристи подорожують місцями, де вирощують культури, збирають їх і виробляють продукти, з яких виготовляють національні страви та напої [22].

Гастрономічний туризм – це також незвичайні відчуття, це поповнення

колекції рецептів. Багато з них захоче повторити вдома незвичайний експеримент з поєднанням інгредієнтів національних страв різних країн світу. Гастрономічний туризм як незвичайний вид відпочинку, особливо вражає гурманів їжі. Цінитель кухні народів світу завжди знайде й відкриє для себе щось нове. Кожна країна світу має свою національну кухню. Перед гастрономічної поїздкою потрібно правильно підготувати свій шлунок до експериментів. На рис. 1.1 наведено особливості гастрономічного туру.

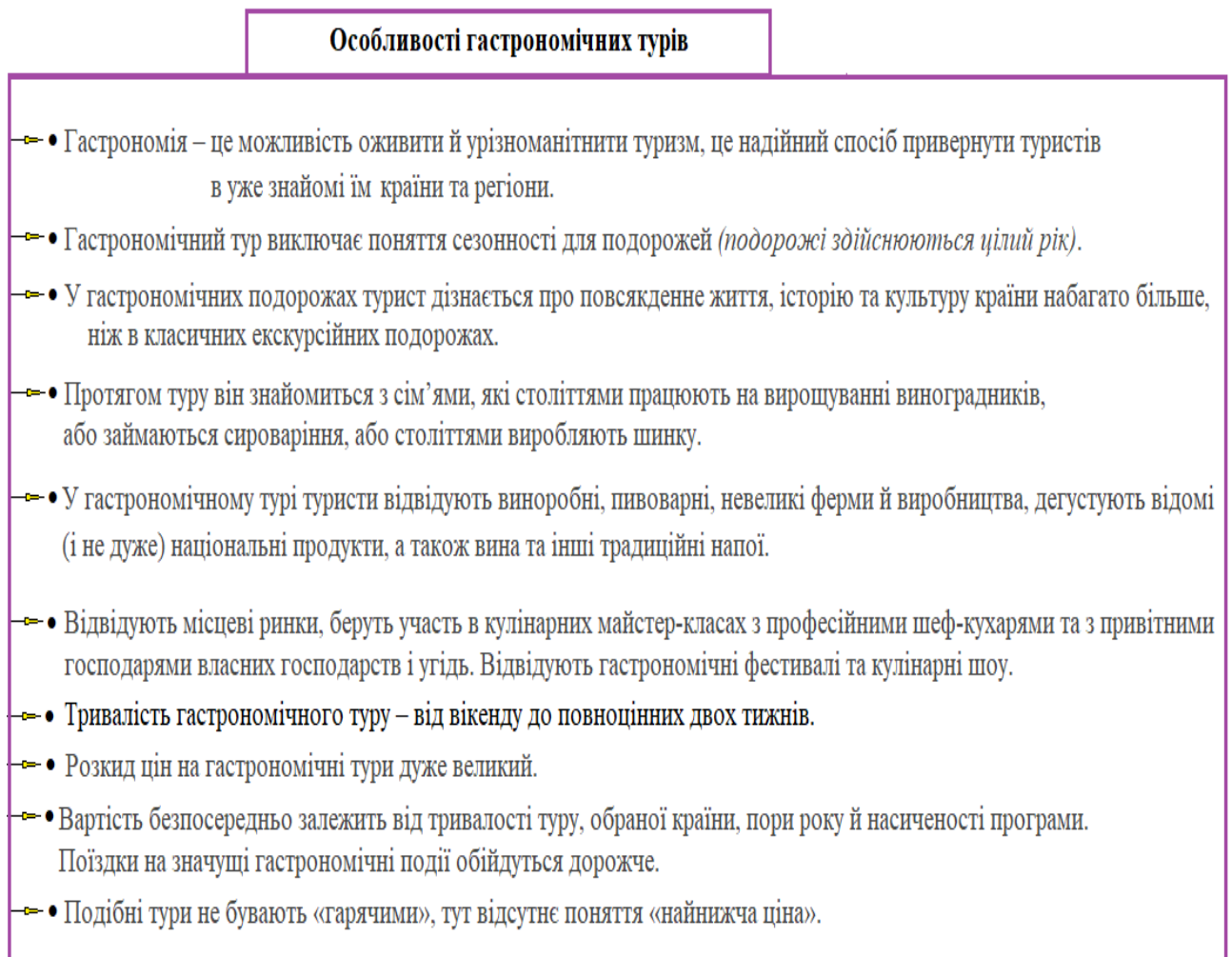


Рис. 1.1 Особливості гастрономічного туру.

(побудовано автором за даними [2])

Кухонні страви – це невід’ємний елемент культури й способу життя населення будь-якої країни. У гастрономічному турі втілено поважання культури і традиції країни відвідування.

Гастрономічний тур оживляє й урізноманітнює туризм. Гастрономічний тур дає економічний розвиток, привносить нові технології в туристичний сектор. В ході гастрономічного туризму споживачі подорожують країнами та континентами, знайомляться з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями. Туристи кушують унікальні та цікаві страви з унікальних продуктів. В гастрономічному турі туристи враховують особливості місцевої кулінарії. В той час в гастрономічному турі потрібно бути обережним з новими для шлунку стравами. Адже організм людини звик до своїх національних блюд, в яких є певна кількість спецій, прянощів, жирів, солі. Організм звикає до своїх традиційних напоїв, до певного балансу рідкої і твердої їжі. А коли людина потрапляє в незвичне кулінарне середовище, то це середовище може завдати організму додаткових стресів. Так, зайва кількість спецій може викликати розлад шлунку, велика кількість солі спровокує підвищення артеріального тиску, а неконтрольоване поглинання дуже жирної їжі може призвести до появи захворювань. [22]

Стратегічна мета розвитку туризму в Україні – це створенні продукту, який би був конкурентоспроможним на світовому ринку, який би був здатен задовільняти потреби туристів. Цим забезпечується комплексний розвиток територій.

Гастрономічний туризм – це перспективний і один із найбільш динамічно розвинених сегментів туризму, ресторанного бізнесу. Завдяки «гастрономічному туру» відроджуються та підтримуються національні кулінарні традиції.

Гастрономічний туризм має здатність підкреслити цінність культури окремих народів. Гастрономічний туризм активізує комунікацію між різними культурами. Це прояв міжкультурних контактів. Завдяки гастрономічному туризму встановлюються багатовекторні комунікаційні зв'язки, відбувається обмін ментальними, духовними і матеріальними цінностями.

А. Бусигін переконаний, що гастрономічний туризм стане перспективним напрямом туризму в Україні. Автор досліджує просування гастрономічного туризму у Європу. [1]

В. Федорченко вважає, що харчування під час гастрономічного туру дає розвиток міжнаціональних стосунків. [2]

Т. Кукліна акцентує увагу на тому, що необхідно розвивати гастрономічний туризм в Україні, що дає поштовх до пізнання нового, стає фактором економічного підйому, міжнаціональної інтеграції. [3]

В українській термінології використовують такі терміни, як «кулінарний туризм», «винно-гастрономічний туризм», «гурман-туризм», «ресторанний туризм». Така ж тенденція спостерігається і у закордонній літературі. Зокрема, автори К. Албала, Г. Аллента, Е. Вольф, Л. Лонг, Б. Мак-Керчер, Р. Мітчел, М. Холл використовують поняття «culinary tourism», «gastronomic tourism», «gourmet tour», «food tourism».

Розглянемо хронологію термінів, пов'язаних із гастрономічним туризмом.

1998 рік – професор університету Bowling Green (США) Лусі Лонг увів термін «кулінарний туризм».

2001 рік – Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм у світі.

2002 рік – Ерік Вольф написав першу книгу Міжнародної організації кулінарного туризму.

2003 рік – Ерік Вольф заснував Міжнародну асоціацію гастрономічного туризму – The International Culinary Tourism Association. Асоціація надає переваги для своїх членів у навчанні, розвитку і просування туризму.

2012 рік – Міжнародна асоціація гастрономічного туризму запропонувала вживати термін «гастрономічний туризм».

Міжнародна асоціація кулінарного туризму спонукає до пізнання культури країни через її національну кухню: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії» [4].

Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) визначає гастрономічний туризм як подорожі для того, щоб отримати досвід культури споживання страв національної кухні в унікальних місцях.

Гастрономічний туризм – це світовий тренд, що дає поштовх соціального, культурного і економічного розвитку. Гастрономічні туристи їдуть за новими смаковими відчуттями, за новими для себе кулінарними шляхами і маршрутами, за знайомствами з новими методами кулінарії.

Гастрономічний туризм дозволяє відвідувати знамениті місця із кулінарними традиціями. Туристи відкривають місця, де відбирають та вирощують сільськогосподарські культури, із яких виробляють національні продукти харчування. Туристи відвідують місця риболовлі та інші харчові промисли. Таким чином, гастрономічний туризм сприяє здійсненню подорожей.

Перефразовуючи слова засновника Міжнародної асоціації гастрономічного туризму Е. Вульфа, можна сказати, що гастрономічні туристи шукають насолоду від унікальної, незабутньої їжі і напоїв як в іншій країні, так і у своєму регіоні, місті, районі і навіть у себе на сусідній вулиці» [5].

Х. Ридван зазначає значення «гастрономічного туризму», який підтримують місцеві громади, для підтримки сільського господарства [6, с. 18].

Г. Жеоргхе, П. Тудораче, П. Ністорену вважають, що «гастрономічні туристи» проводять поїздку з метою спробувати місцеві страви та взяти участь у гастрономічних заходах [7, с. 12].

Брокеж вважає, що «гастрономічний туризм» – це «новий досвід, що отримують туристи, це гастрономічний відпочинок, це садівничі та гастрономічні тури» [8, с. 249].

Д. Дасілва трактує гастрономічний туризм як досвід, в якому як цінується, так і споживається їжа, напої. Цей досвід ілюструє місцеву, регіональну та національну кухню, традиційні кулінарні методи і взагалі культуру [9, с. 8].

Д. Басюк визначає гастрономічний туризм як «спеціалізований вид туризму, що є синтезом екології, культури і виробництва і пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу» [10, с. 128].

С. Саламатіна визначає значення гастрономічного туризму для знайомства з етнічною кухнею країни (регіону), основними стравами, особливостями технології приготування їжі, а також для поповнення знань із кулінарного мистецтва» [11, с. 326].

Також існує визначення гастрономічного туризму як виду туризму, за допомогою якого туристи знайомляться з кухонними стравами конкретної країни. Це перспективний туризм, що відроджує кулінарні традиції [12].

Т. Трададенко вважає, при гастрономічному туризмі подорожують по країнах і континентах з метою знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями для дегустації унікальних для приїжджого блюд та продуктів. Гастрономічні туристи насолоджуються місцевою рецептурою, яка складається із вікових традицій і звичаїв приготування їжі [13].

Є.С. Соколов визначає, що під час гастрономічної подорожі в різні місця планети туристи знайомляться з місцевими кулінарними традиціями й особливостями національної (регіональної) кухні. Туристи відвідують місця дегустації унікальних страв і напоїв, що властиві винятково для даної місцевості [14].

На думку Т.Т. Христова та О.Л. Драчевої у гастрономічному турі туристи відвідують країни та гастрономічні події в них для дегустації страв кухні певної місцевості. [15]

На рис. 1.2 наведено різновид визначення гастрономічного туризму за В.С. Ковешніковим [16].

Ф.Ф. Шандор та М.П. Кляп розрізняють гастрономічний туризм за його класифікацією та за його метою. [17].

Т.С. Кукліна пов'язує гастрономічний туризм з подорожами в інші країни з метою познайомитися з національними кулінарними традиціями й особливостями місцевої або регіональної кухні [3].

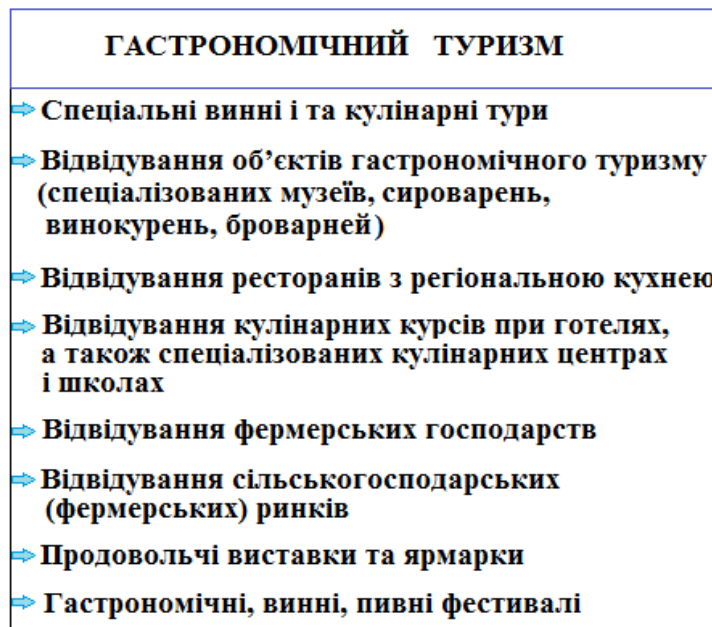


Рис. 1.2 Визначення гастрономічного туризму

(побудовано автором за даними [16])

Т.С. Кукліна вважає, що відпочиваючі, що вибирають гастрономічний туризм, мають за мету взяти участь у дегустації місцевих продуктів харчування. Гастрономічний тур – це спеціально розроблена тематична програма, яка включає як дегустації унікальних страв, так і навчання в школах із приготування таких страв [3].

Д.І. Басюк нагадує, що термін гастрономічний туризм походить від терміна «гастрономія» (грецьк. *στομάχι* – шлунок). Гастрономія – це галузь соціальної дисципліни, яка вивчає зв'язок між харчуванням та культурою [10]. Кулінарія (лат. *Cooking* – кухня) – це галузь прикладної діяльності, комплекс технологій, обладнання та рецептів із приготуванням їжі. Кулінарія є невід'ємною частиною гастрономії.

Наразі розглянемо дослідження, в яких висвітлюється класифікація видів гастрономічного туризму.

С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макарчук класифікують гастрономічний туризм на сільський («зелений») і міський. Якщо турист хоче спробувати екологічно чисті продукти, то він їде в сільську місцевість, [12; 18; 19].

Т. Трададенко гастрономічний туризм класифікує на три класи: кулінарні свята, фестивалі та івентивний гастрономічний тур [13].

С.Є. Саламатіна виділяє декілька видів гастрономічного туризму: агро, рибний, сирний, винний, кавовий, медовий, фруктово-ягідний, чайний, шоколадний, цигарковий, змішаний [11].

Г.Г. Вишнеvsька та А.П. Бусигін розрізняють гастрономічний туризм за:

- специфікою місцевості: сільський «зелений» та міський;
- метою поїздки: винний, пивний, сирний, шоколадний [20; 1].

На рис. 1.3 наведено класифікацію туризму за Д.О. Стешенко та А.Ю. Парфіненко [21].

<b>Туризм</b>	
<b>Сільський</b>	Дегустація місцевої кухні і продуктів, вироблених у сільському регіоні
<b>Ресторанний</b>	Відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю
<b>Освітній</b>	Навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер класів
<b>Подієвий</b>	Відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою

Рис. 1.3 Класифікація туризму за Д.О. Стешенко та А.Ю. Парфіненком (побудовано автором за даними [16])

У таблиці 1.1 наведено класифікацію гастрономічного туризму.

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічного туризму

Ознака	Підвид	Характеристика
За місцем розташуванням	Сільський (заміський)	Збір овочів, фруктів і ягід; полювання на трюфелів; подорож дорогами виноробства
	Міський	Відвідування рестораних локацій із дегустацією особливих делікатесних і фірмових страв
За видом продукту або напою	Винні	Експерсії до виноробного господарства. Відвідування виноградників, дегустація вин
	Пивні	Відвідування великих, домашніх пивоварень. Дегустація пива
	Сирні	Відвідування сирзаводів. Дегустація сирів
	Шоколадні	Відвідування шоколадних фабрик. Дегустації
	Чайні	Відвідування чайних фабрик, плантацій чаю.
	Кавові	Відвідування кавових фабрик, кавових плантацій
	Агро	Відвідування агропромислових комплексів, фермерських господарств
	Фруктово-ягідні	Дегустація овочів та фруктів у різних країнах
	Змішані	Поєднання декількох підвидів туризму
За метою подорожування (мандрівки)	Культурно-пізнавальний	Участь у різновидних експерсіях
	Оздоровчий (лікувальний)	Дегустація чаїв із цілющих трав. Дегустація меду: апітерапія <sup>1</sup> , винотерапія <sup>2</sup> , дієтотерапія <sup>3</sup>
	Гурман	Дегустація різних крафтових страв та напоїв спеціалістами гастрономії та кулінарії (дегустатор, сомельє)
За напрямом подорожі (мандрівки)	Святковий	Відвідування гастрономічних свят
	Фестивальний	Відвідування гастрономічних фестивалів
Особливі	Гастро-дипломатія	Організація дипломатичних прийомів з використанням кулінарних виробів

Примітки:

<sup>1</sup>Апітерапія – галузь альтернативної медицини, в якій для лікування застосовують бджіл і продуктів бджільництва.

<sup>2</sup>Винотерапія – лікувальні, оздоровчі та косметологічні технології з використанням цілющих властивостей вина, виноградного соку, листя та кісточок.

<sup>3</sup>Дієтотерапія (лікувальне харчування) – лікувальний терапевтичний метод захворювань за допомогою спеціальної дієти та спеціального харчування.

Джерело: [22].

Дослідники виділяють види гастрономічного туризму за напрямом подорожі та події, що присвячені окремим продуктам або стравам. Так, в країнах Закавказзя святкують Масницю. У Німеччині святкують Oktoberfest – фестиваль пива. Дипломати використовують гастрономію для організації дипломатичних прийомів, розробляють меню з урахуванням кулінарних та національних особливостей гостей прийому.

Таким чином, гастрономічний туризм класифікують за декількома ознаками: за метою подорожі; за розташуванням туристичного місця; за видом конкретного продукту (напою).

Отже, провівши аналіз визначення науковцями, можна зробити висновок, що гастрономічний туризм – це подорожі в країни або в особливі місця для знайомства з родзинками місцевої кухні, кулінарними традиціями з метою дегустації унікальних страв та продуктів, властивих тільки для цієї країни або місцевості.

## **1.2. Особливості розробки гастрономічних турів та їх реалізації**

Вибір конкурентної стратегії туристичного гастрономічного бізнесу залежить від таких основних факторів: мета організації; пріоритет керівництва; розмір туристичного гастрономічного бізнесу; конкурентні переваги туристичного гастрономічного бізнесу; фінансові ресурси; стадія життєвого циклу туристичного гастрономічного бізнесу; привабливість ринку, стан туристичного ринку; позиція гастрономічного бізнесу на ринку туристичних послуг; стратегічний потенціал туристичного гастрономічного бізнесу; витрати на надання туристичних гастрономічних послуг; ступінь залежності від зовнішнього середовища; фактор часу.

В залежності від перелічених чинників існує декілька конкурентних стратегій, серед яких виділяють базисні (еталонні), що ґрунтуються на чотирьох підходах до зростання одного чи кількох елементів: ринку, продукту, галузі, технології [24].

Надамо характеристику базових стратегій розвитку туристичного гастрономічного бізнесу.

А). Стратегія концентрованого зростання.

1). Стратегію посилення позицій рекомендується використовувати на освоєному ринку з освоєними продуктами з метою розвитку ресегментування та репозиціювання.

2). Стратегію розвитку ринку доцільно використовувати на новому ринку з освоєними продуктами з метою розвитку маркетингу нових ринків.

3). Стратегію розвитку туристичного продукту рекомендується використовувати на освоєному ринку з новими продуктами з метою розвитку нового туристичного продукту (послуги).

Б). Стратегія інтегрованого зростання.

1). Стратегію зворотної вертикальної інтеграції пропонується використовувати на освоєному ринку з освоєними продуктами з метою розвитку інтеграції з постачальниками.

2). Стратегію прямої вертикальної інтеграції пропонується використовувати на освоєному ринку з освоєними продуктами з метою розвитку інтеграції з туристичними посередниками.

В). Стратегія диверсифікованого зростання.

1). Стратегію центрованої диверсифікації рекомендується використовувати на освоєному ринку з новими продуктами з метою розширення звичного асортименту туристичних гастрономічних послуг для випуску інклюзивних туристичних продуктів та послуг.

2). Стратегію горизонтальної диверсифікації рекомендується використовувати на освоєному ринку з новими продуктами з метою освоєння нової технології на старому виробництві надання туристичних послуг.

3). Стратегію конгломератної диверсифікації пропонується використовувати на новому ринку з новими продуктами з метою освоєння нової технології на новому виробництві надання туристичних послуг.

Г). Стратегія скорочення.

1). Стратегію скорочення витрат туристичного гастрономічного бізнесу використовують на освоєному ринку з освоєними продуктами для отримання лідерської позиції за витратами.

2). Стратегію скорочення частини туристичного гастрономічного бізнесу використовують на освоєному ринку з освоєними продуктами з метою закриття нерентабельних відділів.

3). Стратегію «збір урожаю» використовують на освоєному ринку з освоєними продуктами з метою скорочення невикористовуваних запасів.

4). Стратегію ліквідації туристичного підприємства використовують при повному припиненні продаж з метою не доведення до банкрутства і можливістю продажу компанії за базовою ціною.

Можна виділити базисні (еталонні) стратегії: зростання, обмежене зростання, стабільність, зменшення туристичного гастрономічного бізнесу.

М. Портер виділив, такі основні конкурентні стратегії:

1) стратегія лідерства за витратами (прагнення виробника до зменшення собівартості продукції (послуг) за рахунок зменшення витрат на виробництво);

2) стратегія диференціації (встановлюється високий рівень цін через диференціацію виробів та послуг для задоволення потреб споживачів);

3) стратегія ринкової ніші (виробник концентрує увагу на задоволенні потреб тільки тих споживачів, які зацікавлені в його продукції або послугах через високу якість або низьку ціну) [24].

Вказана класифікація стратегій підходить і для гастрономічного туризму. Тому, спеціальні стратегії, які варто застосовувати в гастрономічному туризмі, можна представити у вигляді наступної класифікації (рис. 1.4).

Менеджери туристичного підприємства мають можливість одночасно застосовувати декілька стратегій. Менеджери підприємства мають можливість проводити встановлену послідовність у реалізації стратегій (рис. 1.5) [25]

<b>Класифікація спеціальних стратегій гастрономічного туризму</b>	
Стратегія за рівнем прийняття рішень – глобальна (міжнародний рівень), національна (державний рівень), регіональна (регіональний рівень) та місцева (місцевий рівень)	
Стратегія залежно від способів забезпечення розвитку – розвиток під впливом глобальної експансії (оптимізація діяльності в межах наявного позиціонування – інтенсивне зростання), розвиток завдяки організаційній гнучкості (передбачення розвитку економічних процесів конкурентів)	
Стратегія, що дає змогу управляти попитом за допомогою таких інструментів, як: диференціація цін, стимулювання попиту в періоди низького завантаження, застосування системи попередніх замовлень і резервування часу обслуговування	
Стратегія непрямого розподілу туристичних продуктів (туристичних послуг), що передбачають здійснення франчайзингу, створення нових послуг; мультисегментна та змішана стратегія	
Стратегія підтримки якості туристичних гастрономічних послуг, що заснована на низьких витратах, товарній диференціації, ринковій ніші або сегменті; стратегія горизонтальної і вертикальної інтеграції	
Стратегія розвитку курортно-туристичних регіонів – кардинальної зміни, збереження зростання, досягнутого та вибіркового зростання.	

Рис. 1.4 Класифікація спеціальних стратегій, які доцільно застосовувати в гастрономічному туризмі [28]



Рис. 1.5 – Базові стратегії розвитку моделі Томпсона-Стріклєнда (стратегії у квадрантах перераховані в можливому порядку переваги) [25]

### **1.3. Маркетингові інструменти просування гастрономічних турів**

При просуванні гастрономічних турів та їх реалізації використовують різні маркетингові інструменти та методи.

До економіко-математичних методів належать:

- метод побудови дерева класифікацій (за допомогою методу формують портрет споживачів туристичних продуктів, а також оцінюють ієрархію поставлених цілей туристичного гастрономічного бізнесу);

- кластерний аналіз (за допомогою методу проводять сегментацію ринку туристичних послуг; визначають конкурентоспроможність туристичного гастрономічного бізнесу; проводять класифікацію споживачів туристичного гастрономічного бізнесу; оцінюють задоволеність споживачів гастрономічними послугами; проводять аналіз ефективності розміщення реклами);

- дисперсійний аналіз (за допомогою методу моделюють поведінку споживачів туристичних продуктів, а також оцінюють розходження респондентів стосовно оцінки іміджу туристичного гастрономічного бізнесу);

- кореляційний аналіз (за допомогою методу визначають загальний характер зв'язку між факторами маркетингового середовища та діяльністю туристичного гастрономічного бізнесу);

- авторегресійний аналіз (за допомогою методу проводять прогноз потенційних споживачів туристичних гастрономічних послуг, а також розраховують прогноз показників попиту на туристичні гастрономічні продукти);

- регресійний аналіз (за допомогою методу визначають кількісний зв'язок між діяльністю туристичного гастрономічного бізнесу та факторами маркетингового середовища);

- метод прогновної екстраполяції (за допомогою методу прогнозують чистий дохід, прибуток, а також визначають вплив на фінансові результати чинника сезонності).

З огляду літературних джерел можна зробити висновок, що дослідники під час формування стратегії розвитку туристичного гастрономічного бізнесу використовують економіко-математичні методи.

Процес формування стратегії туристичного підприємства спрямований на покращання чи досягнення стратегічних цілей: економічних, соціальних, екологічних, технологічних, організаційних.

Н.Є. Кудла детально досліджує шляхи розвитку діяльності менеджерів туристичного підприємства. [23]

М.П. Мальська, Н.В. Антонюк та Н.М. Ганич звертають увагу на сервіс міжнародного туризму і сфери послуг. [26]

Змішов А.О., Мунін Г.Б., Самарцев Є.В., Тимошенко З.І. [27], а також Ю.М. Правик [45] послідовно і детально описують основи маркетингу туризму.

Г.П. Скляр та Ю.В. Карпенко [29], І.І. Ліщина [30, с. 196-203], Д.І. Соловйов [31, с. 33-36] досліджують теоретико-методологічні особливості впровадження державно-приватного партнерства в туристичному бізнесі, як чинника підвищення його конкурентоспроможності.

С.Г. Нездоймінов досліджує практичні проблеми розвитку партнерських відносин в сфері рекреації і туризму [41 с. 247-250].

В.А. Бондаренко досліджує впровадження та реалізацію туристичних проєктів і при цьому підкреслює значення механізму державно-приватного партнерства в діяльності туристичних підприємств [33, с. 472-476]. Аналогічним проблемам присвячена робота О.О. Журби [34, с. 49-58].

Внесок туристичної індустрії у соціально-економічний розвиток світової економіки досліджують у своїх працях зарубіжні вчені: Р. Арєжкі, І. Ательджевич, Дж. Боуен, К. Вієтц, Ф. Котлер, Д. Марконі, С. Мілн, Дж. Майкенз, Дж. Піотровський, І. Резинджер, А. Фрейтаг, Р. Шериф та ін. Водночас кількість та ґрунтовність наукових досліджень питань методологічного забезпечення туристично-рекреаційної діяльності та розвитку державно-приватного партнерства в туристичному бізнесі, зокрема в гастрономічній сфері, є недостатніми.

Стратегія формування доходу – це програма заходів, за допомогою якого підприємець досягає поставленої мети – отримання прибутку.

Прибуток туристичного підприємства формується із доходу від реалізації туристичного продукту та туристичних послуг. Цей дохід є стратегічною метою туристичного гастрономічного бізнесу. В умовах низької рентабельності туристичного гастрономічного бізнесу особливо гостро стоїть проблема збільшення доходів. Проблема збільшення доходів може бути вирішена за допомогою стратегії розвитку туристичного гастрономічного бізнесу.

Кінцева мета прогнозування – визначити ефективні джерела одержання доходу туристичного гастрономічного бізнесу і доцільних напрямів розподілу цього доходу. Стратегія доходу – це програма дій туристичного гастрономічного бізнесу, що спрямована на пошуки стійких та ефективних джерел його формування і розробку раціональної системи використання.

Загальна стратегія управління підприємницькою діяльністю передбачає формування системи довгострокових цілей діяльності і вибір ефективних шляхів їхнього досягнення. Стратегія доходу суб'єктів туристичної діяльності – це система довгострокових цільових завдань, що спрямовані на одержання достатнього для сплати податків і обов'язкових зборів обсягу доходів, а також відшкодування витрат і одержання прибутку.

Стратегія має базуватися на розвитку гастрономічного туризму по спіралі. Гастрономічний бізнес має перейти на вищий рівень прибутковості. Менеджмент туристичного підприємства має реалізовувати базову економічну стратегію розвитку гастрономічного бізнесу. При цьому враховуються прогресивні форми гастрономічного туризму і здійснюється вибір стратегії нарощування доходів.

Стратегія росту гастрономічного доходу має базуватися на моніторингу.

Менеджери гастрономічного туризму мають постійно спостерігати за туристичними потоками, обсягом доходів, витрат і прибутку. Система моніторингу доходу туристичного підприємства охоплює три основні етапи (рис. 1.6).

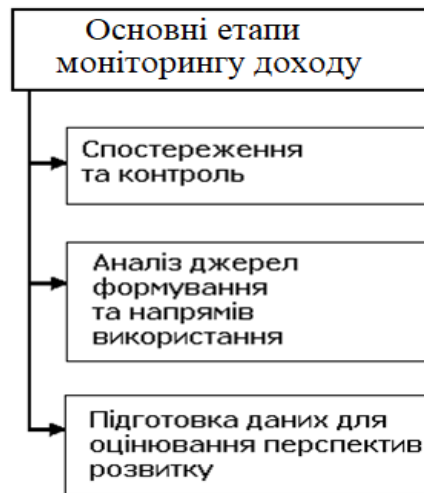


Рис. 1.6 – Основні етапи моніторингу доходу туристичного підприємства. [19]

З наведеної на рис. 1.6 схеми видно, що спостереження виступає вихідним моментом моніторингу.

На першому етапі проводиться відбір для вивчення основних джерел формування та напрямів використання доходу.

Проводять обґрунтування системи звітних показників кожного джерела доходу. Визначають періодичність звітної бази даних. Проводять збір, обробку та підготовку вихідної інформації для бази даних.

Центральний етап моніторингу доходів – це аналіз їх джерел формування. На цьому етапі досліджують динаміку та структуру доходу. Виявляють вплив на дохід макросередовища та мікросередовища. Проводять факторний аналіз дохідності підприємства. Досліджують дохід на основі логістики. Проводять оцінку діючої системи розподілу доходу. Виявляють резерви і визначають перспективи підвищення доходів.

Завершальним етапом процесу моніторингу туристичної діяльності взагалі і доходу зокрема є підготовка даних для оцінювання перспектив розвитку. Проводять узагальнення та систематизацію матеріалів аналізу. Досліджують ефективність діючої політики оптимізації доходу. Проводять оцінювання альтернативних шляхів підвищення доходів. Розробляють пропозиції щодо коригування діючої стратегії, або вибирають нову стратегію управління доходами туристичного підприємства.

Результати аналізу доходу є інформаційною базою для коригування діючої або вибору нової стратегії формування та використання доходу. Без усебічного моніторингу неможливо обґрунтування стратегії і тактики формування та розподілу доходу підприємств.

Для ухвалення остаточного рішення і затвердження розробленої стратегії формування й розподілу доходу туристичного підприємства необхідно оцінювати її дієздатність, щоб заздалегідь виключити нездійсненні варіанти. При оцінюванні дієздатності стратегії необхідно установити наскільки вона спроможна забезпечити виконання базової стратегії і чи вписується вона в ринкову ситуацію, чи враховує комерційний ризик і способи його мінімізації.

Схема стратегічного планування доходу туристичного підприємства представлена на рис. 1.7.



Рис. 1.7 Розробка стратегії планування доходу туристичного гастрономічного бізнесу. [19]

Як видно із рис. 1.7, стратегічне планування доходу туристичного гастрономічного бізнесу складається із 6-и основних етапів.

На першому етапі створюють базу даних стратегічного планування туристичної діяльності. Проводять обґрунтування можливих перспектив

залучення та використання доходу. Проводять заходи із забезпечення засобів розвитку підприємницької діяльності, стимулювання праці та капіталу.

На другому етапі визначають зовнішні умови діяльності гастрономічного бізнесу. Проводять спостереження за внутрішнім середовищем формування та використання доходу. Використовують дані моніторингу та маркетингових досліджень для оцінювання джерел та формування напрямів використання доходу.

На третьому етапі проводять прогнозування за допомогою програмно-цільового методу. Проводять планування методом прямих розрахунків. Застосовують методи економіко-математичного моделювання.

На четвертому етапі розробляють ефективний маркетинг. Проводять вибір найбільш ефективних джерел отримання доходу. Проводять регулювання туристичних продуктів шляхом диверсифікації. Регулюють та корегують ціни та знижки.

На п'ятому етапі проводять вибір пріоритетних напрямків використання доходів. Розробляють ефективну систему розподілу доходів.

На шостому етапі розробляють шляхи досягнення стратегічних цілей. Проводять спостереження за ходом здійснення стратегії доходу. Застосовують ефективні методи контролю. Оцінюють дієздатність розробленої стратегії.

Основним змістом формування конкурентної стратегії туристичного гастрономічного бізнесу є визначення перспективних напрямів діяльності на основі постійного моніторингу ринку.

При виборі конкурентної стратегії менеджмент туристичного гастрономічного бізнесу виділяє наступні фактори: внутрішнє оцінювання; оцінювання зовнішніх можливостей; формулювання цілей і вибір завдань; рішення про портфельну стратегію; створення альтернативних проектів, їх відбір та реалізацію [32].

В процесі формування стратегії менеджмент туристичного підприємства опирається на місії та цілі; оцінку та аналіз зовнішнього середовища; на

управлінське обстеження сильних і слабких сторін; на аналіз стратегічних альтернатив; на наслідки реалізації стратегії.

Вибір стратегії залежить від стану конкурентної боротьби; від стратегічного потенціалу; від наявних конкурентних переваг та можливостей для створення інноваційних туристичних продуктів та послуг.

При побудові алгоритму вибору виду конкурентної стратегії рекомендується використовувати програмне забезпечення моделювання бізнес-процесів Bizagi Modeler, що дозволяє проводити аналіз ринку; аналіз сильних та слабких сторін туристичного підприємства; оцінку конкурентоспроможності продукції; аналіз стратегічних позицій.

До факторів вибору конкурентної стратегії також відносять:

- внутрішнє та зовнішнє середовище;
- внутрішні сильні та слабкі сторони;
- зовнішні можливості та загрози;
- ресурсний потенціал (фінансовий, трудовий);
- стратегічні плани;
- оригінальні ресурси, яких немає у конкурентів;
- конкурентні переваги;
- організація бізнесу;
- туристична продукція та послуги;
- кон'юнктура ринку;
- інвестиції та поточні витрати;
- структурні зміни;
- програми розвитку (розвиток виробництва, розширення ринків збуту, підвищення ділової активності та ін.);
- культура і компетентність управління;
- розрахункова ефективність від використання вибраної стратегії.

## **Висновки до розділу 1.**

Гастрономічний туризм класифікують за такими ознаками, як мета подорожі, розташування туристичного місця, вид конкретного продукту або напою. З метою активізації та розширення туристичних послуг суб'єкти гастрономічного бізнесу повинні мати ефективну конкурентну стратегію як засіб для досягнення поставлених цілей. Вибрана стратегія має опиратися на сприятливі внутрішні і зовнішні можливості і мінімізувати ймовірні загрози його успішній діяльності. Конкурентна стратегія – це чітко встановлений напрям розвитку підприємства в умовах ринкового конкурентного середовища, що забезпечить туристичному гастрономічному бізнесу формування стійких та ефективних конкурентних переваг. Під час вибору стратегії важливо, щоб вона відповідала стратегічним цілям, мала ресурсне забезпечення та можливості для її реалізації.

Туристичний гастрономічний бізнес повністю підкоряється дії теорії порівняльних переваг М. Портера. Зокрема в туризмі знаходять безпосереднє застосування моделі п'яти сил конкуренції Портера. За допомогою моделі п'яти сил конкуренції та карти стратегічних груп оцінюють ступінь конкуренції між туристичними фірмами в галузі. Визначають міцність ринкової позиції, аналізують конкурентні сили споживачів, постачальників.

Досвід та практика показують, що високі показники діяльності туристичного гастрономічного бізнесу можливі за рахунок поєднання різних стратегічних маркетингових підходів. Туристичні підприємства гастрономічного бізнесу, використовуючи знання та накопичений досвід, залучаючи до роботи досвідчених менеджерів, повинні розглянути комплекс стратегічних підходів, які вже існують, і залежно від конкретних умов діяльності самостійно визначитися з конкретною та необхідною конкурентною стратегією. Подальші дослідження будуть спрямовані на виявлення конкретних методів та інструментів успішної реалізації конкурентних стратегій розвитку сучасних туристичних підприємств.

## **РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ТУРИСТИЧНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ВІРМЕНІЇ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТУРІВ**

### **2.1. Туристично-країнознавча характеристика Вірменії**

Офіційна назва – Республіка Вірменія (Айастані Анрапетутюн). Главою Республіки Вірменія є президент, а главою уряду – прем'єр-міністр. Закони в Республіці Вірменія затверджує Верховна Рада. Країна знаходиться за Кавказькими горами на стику з Азією. Вірменія лежить на північно-східній частині Вірменського нагір'я. Республіка Вірменія має спільні кордони з Республікою Грузія, Республікою Азербайджан, з Ісламською Республікою Іран та Турецькою Республікою. Республіка займає площу 29,8 тис. кв. км. – це 139 місце у світі. За станом на кінець 2022 року у Республіці Вірменія зареєстровано 2 992 тисяч осіб. Столицею Республіки Вірменія є місто Єреван, де зареєстровано 1 092 800 тисяч осіб (за станом на 2021 рік). В інших великих містах проживають така кількість жителів: Ванадзор (з 1935 по 1992 Кіровакан) – 77 047 осіб, Гюмрі (з 1924 по 1992 Ленінакан) – 112 тис. осіб, Вагаршапат (одне з древніших міст Вірменії) – 46 тис., Роздан – 41, 8 тис. Державною мовою в Республіці Вірменія є вірменська.

Більшість віруючих людей у Вірменії вірять у християнство (григоріанство). У 301 році Григорій I Просвітитель (вірм. Григір Лусаворіч) звернув вірменів у християнство. Саме Вірменія стала першою країною у світі, що прийняла християнство як державну релігію. 21 вересня 1991 року було проголошено незалежність Республіки Вірменія.

Протягом останніх десятиліть у Вірменії розвивалися металообробна промисловість, машинобудування, кольорова металургія. В країні займаються обробкою дорогоцінного каміння; виробляють будівельні матеріали; розвинута хімічна промисловість; текстильна й шкіряно-взуттєва промисловість, плодоовочева, винно-коньячна промисловість. Республіка Вірменія отримує

сировину й електроенергію від сусідніх республік, натомість спрямовує промислову продукцію у сусідні республіки. [50]

На рисунку 2.1 наведено структуру Валового внутрішнього продукту Республіки Вірменія станом на 01.01.2023 року.



Рис. 2.1 Структура Валового внутрішнього продукту Республіки Вірменія станом на 01.01.2023 року [46]

У Республіці Вірменія у сільському господарстві зайнято 55 % працюючих, у сфері послуг – 25 %, у промисловості – 20 %. Три чверті валового національного продукту виготовляється у приватному секторі. 45 % площі країни відведено під сільськогосподарські культури, пасовища ферми. Великі масиви орних земель знаходяться у трьох районах Араратської рівнини. У долині річки Аракс і на рівнинах, прилеглих до озера Севан, виробники збирають два, а інколи і три врожаї на рік. У Республіці Вірменія офіційна валюта: вірменський драм.

Відповідно до міждержавних угод між Вірменією та Україною, в'їзд громадян України до Республіки Вірменії є безвізовим. При собі необхідно мати лише закордонний паспорт. Відповідно до чинного законодавства Вірменії, в країні діють 4 міжнародні автомобільні митниці (таблиця 2.1).

## Розташування міжнародних автомобільних митниць у Республіці Вірменія [54]

Назва митниці	Розташування у Вірменії	Регіон Вірменії	Країна, з якою межує	Траса	Найбільші міста
Айрум	північний схід	Тавуш	Грузія	Єреван – Тбілісі	Аштарак, Апаран, Спітак, Ванадзор, Туманян, Алаверді, Ахгала, Марнеулі
Бавра	північний захід	Ширак	Грузія	Єреван – Батумі	Аштарак, Талін, Маралік, Гюмрі, Ніноцмінда, Ахалкалакі, Аспіндза, Ахалцихе, Адігені
Карчевань	південь	Сюнік	Іран	Єреван – Тегеран	Масіс, Арташат, Арарат, Єхегнадзор, Вайк, Сісіан, Горіс, Капан, Каджаран, Мегрі, Агарак, Тебриз
Ташир	північ	Лорі	Грузія	Ванадзор – Тбілісі	Степанаван, Ташир, Болнісі, Марнеулі

На територію Республіки Вірменія можна в'їхати на власному автомобілі, на автобусі або на маршрутці. У Вірменії діють загальноєвропейські правила дорожнього руху. Офіційним пунктом автомобільного пропуску з якісним дорожнім покриттям для іноземних громадян вважається пункт, який знаходиться між містами Горіс та Бердзор по основній трасі Єреван – Степанакерт. Однак є і інші пункти пропуску, але дорожнє покриття там неналежної якості, тому ці пункти обирають туристи на позашляховиках, які прагнуть побачити дивовижні краєвиди та серпантинову дорогу Карвачар – Варденіс, яка йде по ущелині поряд з гірською річкою.

Залізничне сполучення Республіка Вірменія має з Республікою Грузія. Між державами курсують потяги: Єреван – Тбілісі; Єреван – Батумі. До послуг гостей Вірменії також приміські електропоїзди, маршрутне таксі, канатні дороги, метрополітен [55].

Вірменія – це гостинний народ, багато гір, цікава архітектура, смачна кухня. Перелічимо місця у Вірменії, які люблять туристи.

1). Столиця Вірменії – місто Єреван (фото на рис. А.1 у Додатку А).

Вважається, що місто Єреван старіше за Рим на кілька десятиків років. На околицях міста знаходиться фортеця Еребуні – її звели у 782 році до нашої ери. Туристам цікаві археологічні розкопки і знахідки такого далекого періоду.

2). Гора Арарат. За легендами, саме до гори Арарат причалив Ной під час всесвітнього потопу. Для місцевих мешканців це не просто гора, а символ країни. Гору Арарат добре видно зі столиці – міста Єревану, а найкраще в Єревані дивитися на гору Арарат, піднявшись на каскад на світанку (фото на рис. А.2 у Додатку А).

Вірменія славиться своїми церквами: Святого Саркіса; Святого Зоравора; Святого Ованеса; Святої Богоматері.

Туристи можуть відвідати:

- Матенадаран імені Св. Месропа Маштоца – унікальний та відомий на весь світ Інститут Древнього Рукопису, побудований у 1957 році;

- Цицернакаберд – монумент пам'яті жертв Геноциду вірмен 1915-го року. До послуг туристів Вірменії Єреванський собор святого Григорія Просвітителя, монастирі (фото на рис. А.3 у Додатку А).

Історія Вірменії пов'язана із фортецею Еребуні (фото на рис. А.4 у Додатку А).

Туристи також можуть відвідати мерію Єревана, музей Єревана, зимовий палац; музей історії Вірменії; майр Айастан («Мати – Вірменія») – пам'ятник Вірменії, з якого відкривається панорама Єревана. [57]

В історичних пам'ятках та в локаціях сучасного мистецтва, що логічно переплітаються між собою, можна насолодитись мистецтвом Вірменії, чим створюється своєрідний образ країни.

Туристам радять відвідати будинок-музей режисера культового фільму «Тіні забутих предків» Сергія Параджанова. Туристів чекають також і в будинку-музеї всесвітньо відомого композитора Арама Хачатуряна. Цікаво туристам буде також у будинках-музеях художника Мартироса Сарьяна, поета і письменника Ованеса Туманяна.

Гості Єревану можуть насолодитись картинами у картинній галереї

Вірменії, у дитячій картинній галереї. Туристи можуть відвідати виставу у театрі опери, прослухати музичні твори у концертній залі філармонії.

Туристи можуть відвідати також музей сучасного мистецтва (фото на рис. А.5 у Додатку А).

Популярним маршрутом у Єревані є парк закоханих. Дітей може привабити ботанічний сад та зоопарк. Любителям здорового способу життя до вподоби спортивно-концертний комплекс. Всіх бажаючих чекає аквапарк – Єреванський водний світ. Вірменія має дивовижні гірські ландшафти, згаслі вулкани, скелі, гірські озера, особливий клімат, і тому все більше приваблює любителів екстремального туризму. Так екстремали можуть перевірити свої здібності на пішохідних маршрутах кавказьких гір Вірменії, на яких можна спостерігати неповторні пейзажі (фото на рис. А.6 у Додатку А).

Таким чином, Республіка Вірменія вирізняється історичними та краєзнавчими пам'ятками, які є привабними для туристів, бо є де зупинитись [58].

## **2.2. Туристичний потенціал Вірменії для організації гастрономічних турів**

Прибулим до столиці Вірменії пропонуються послуги маршрутного таксі, тролейбусів, метрополітену [55], недороге таксі.

Дістатися до інших міст Республіки Вірменія можна на міжнародних потягах, приміських електропотягах, автобусах та маршрутних таксі.

Загалом, у Вірменії налічується 117 об'єктів розміщення. В їх число входять: 67 готелей (3 231 номер та 6 170 спальних місць); 26 об'єктів готельного типу (225 номерів та 535 спальних місць); 23 туристичних баз (108 номерів та 289 спальних місць). На території республіки також діють 11 оздоровниць та 11 пансіонатів (2 266 та 245 спальних місць відповідно). Серед готелів виділяють п'ятизіркові: «Armenia» (місто Степанакерт); «Golden Palace»

(місто Єреван); Armenia «Marriott» (місто Єреван); «Єреван» (місто Єреван). Чотиризіркові готелі, тризіркові готелі є як в столиці, так і в інших містах Вірменії.

Гастрономічні послуги у Вірменії досить різноманітні. Дегустація спиртних напоїв відбувається на Єреванському кон'ячному заводі (ЄКЗ) (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Головний вхід до Єреванського кон'ячного заводу [57]

Єреванський кон'ячний завод – це провідне підприємство Республік Вірменія з виробництва алкогольних напоїв. Єреванський кон'ячний завод входить в трест «Перно Рікар». Цей завод – це 60 % випуску алкогольної продукції Вірменії. На заводі знаходяться запаси кон'ячних спиртів різних періодів витримки.

Кон'як – це один із символів Вірменії, це національний напій країни. Фішка Вірменії – місцевий вірменський кон'як «Арарат». Його можна продегустувати на заводі «Арарат» або «Ной».

Виробництво кон'яку у Вірменії засновано більше століття тому. За цей термін країна придбала заслужену славу одного з кращих виробників кон'яку. Добірні сорти винограду – «Хутра», «Кахеті», «Гарандмак», «Воскеат», «Чилар» дають прекрасну сировину для виробництва вірменського кон'яку. Ці

добротні сорти винограду проростають в Араратській долині, вулканічний ґрунт якої ідеально підходить для вирощування коньячних сортів винограду.

На Єреванському коньячному заводі туристів чекають напої з 3, 5, 7 та 20-річною витримкою. Зазвичай, туристи везуть із Вірменії декілька пляшок вірменського коньяку «Арарат».

Сучасна лінійка продукції Єреванського коньячного заводу включає в себе:

- «3 зірки» – вік витримки 3 роки;
- «5 зірок» – вік витримки 5 років;
- «Ані» – вік витримки 6 років;
- «Вибране» – вік витримки 7 років;
- «Ахтамар» – вік витримки 10 років;
- «Двін» – вік витримки 10 років;
- «Святковий» – вік витримки 15 років;
- «Васпуракан» – вік витримки 18 років;
- «Наїрі» – вік витримки 20 років;
- «Вірменія» – вік витримки 20 років;
- «Вірменія» – витривалість 25 років.

Також у Єреванського коньячного заводу є запаси ексклюзивних марок коньяків, які розливаються за спеціальним замовленням і відсутні в роздрібній мережі:

- «Еребуні» – витримка 30 років;
- «Кілікя» – витримка 30 років;
- «Спарпет» – витримка 40 років;
- «Ноїв ковчег» – витримка 50 років.

Єреванський коньячний завод поставляє коньяк у 25 країн світу. Торгові марки Єреванського коньячного заводу зареєстровані в 47 країнах світу. Чотири роки поспіль бренд «Арарат» нагороджувався за кордоном номінацією «Продукт року».

Всього на теперішній час на рахунку Єреванського коньячного заводу: 115

золотих, 48 срібних і 8 бронзових медалей. Згідно з відомою легендою, улюбленим коньяком Уїнстона Черчілля був п'ятидесятиградусний «Двін» виробництва Єреванського коньячного заводу.

Таким чином, у Республіці Вірменія можна ознайомитися із всесвітньо відомим брендом «Арарат».

З найдавніших часів вірмени вміли робити і хороше вино, але в наші дні його випуск значно скоротився, і вживається воно, в основному, тільки в межах країни.

Вірменія славиться своєю шовковичною горілкою. Її випускають як промислово, так і кустарним способом (майже в кожному дворі). Її вважають цілющим напоєм, що володіє до того ж чудовим смаком.

У центрі міста Єреван гостей чекають у закладах харчування (фото карти на рис. Б.1).

Багато ресторанів міста Єреван пропонують можливість доставки їжі: «Чорний ангус Єреван»; «Єреванська таверна»; «ЯнФо»; «Майрінг Єреван»; «Кауфманн Бургер»; «Парк-Бридж рестора. Музичний хаб»; «Виноград»; «Тоспія», «Гуру Клуб & Сад». [57]. Серед недорогих ресторанів з можливістю доставки їжі виділяють «Дабу Бар»; «Гастробар»; «Бар Б.К.».

Для туристів із дітьми є «Індійський ресторан і бар Мехак»; «Кафе здорової їжі Eat & Fit»; «Таверна Єреван прибережна», які також можуть туристам доставити їжу.

Для любителів сучасної рок-музики в Єревані є джаз-кафе, наприклад Ulikhanyan Club, Club 12, Stop Club, Poplavok Jazz Cafe, Yans club, Malkhas Jazz Club (фото на рис. Б.2).

Таким чином, гастрономічний тур повністю забезпечений розміщенням туристів, транспортною мережею [56] і доступними закладами харчування.

### 2.3. Загальна характеристика вірменської кухні

Вірменські кулінарні традиції беруть початок з давніх давен, і дуже багато їхніх звичаїв залишаються незмінними протягом кількох тисяч років. Вірменська кухня – це самостійна пам'ятка країни. Вірменська кухня – це одна з найдавніших у світі, вона і наразі зберігає вікові традиції вірменського народу, це заслужено одна із найбільш самобутніх кулінарних традицій планети.

У вірменській кухні майже всі страви прикрашають зеленню. Це і сирі, і овочі, і м'ясо, навіть лаваш. Десятки видів трав, які будь-яка вірменська господиня з рідкісним мистецтвом використовує для приготування страв, в усьому іншому світі просто порохують як бур'ян. У Вірменії ці трави знаходяться у закусках, у сирі, у м'ясній страві.

Рецептура проста – продукти піддаються мінімальній обробці, практично не використовуються рослинні олії; готові страви супроводжуються великою кількістю зелені і приправ. Споконвіку тут їдять:

- кисломолочний «мацюн»;
- розведений холодною водою варіант – «тан»;
- всілякі солоні овочі і трави;
- кручений сир «Чечіль»;
- м'який сир «жажик» з травами і зеленим часником;
- всілякі салати з використанням бобових, зелені всіх видів і м'ясних продуктів;
- різноманітні приправи з часнику. [52]

Роглянемо рецептуру найбільш вживаних вірменських страв.

Плов складається із двох частин: «зирвак» і крупа. Зирвак – це м'ясо, риба, дичина, овочі, сухофрукти, спеції та приправи. Зирвак – це спеціально підготовлені напівфабрикати (шматочки фаршу, загорнуті у виноградне листя). В якості крупи може бути рис, пшениця, джугара, горох, кукурудза.

Основна відмінність плову від інших страв полягає в технології

приготування: по-перше, це поєднання двох частин – зирвака і зернової частини, і по-друге, що обидві частини можуть бути приготовлені окремо одне від іншого – ці частини можуть бути об'єднані готовими, або об'єднані для подальшого сумісного приготування.

Історія плову починається в середовищі тюркських кочівників Середньої Азії. Вони вирощували овець і торгували з Китаєм, де живу худобу обмінювали на рисову крупу.

Інші легенди пов'язують походження плову з Олександром Македонським, нібито що саме він приніс це блюдо від персів. В кухнях, в яких плов є традиційним блюдом, склалося до нього особливе ставлення, як до святкової і як до найбільш ситної страви. Плов став своїм на кухні інших народів, що живуть по сусідству. Від тюрків плов потрапив до греків і арабів. Саме слово «плов» має перське походження. Узбецька приказка говорить: «Багата людина їсть плов, бідна людина їсть тільки плов».

Плов, головним компонентом якого є рис, було поширений серед народів Сходу з далеких часів, і на це є підтверджено документами. [47] Перші згадки про плов зустрічаються в старовинних літописах X-XI століть. В цих літописах описані свята народів Сходу, весілля, урочисті заходи і поминальні обряди, на яких подавали страви з рису з м'ясом і спеціями – плов. Надалі літописці описують популярність плову.

В XVI столітті з'являється детальний документ, який представляє собою рецепт приготування плову з рубаним м'ясом. В цьому рецепті описується точна технологія приготування страви. Є навіть легенда, в якій розповідається як середньовічний учений Авіценна для вилікування знатного пана використав блюдо з рисом і м'ясом, і яке він назвав пловом. З самого моменту свого виникнення, простежити початок якого точно не можливо, плов вважався у народів Сходу не просто хорошою і смачною їжею, а й цілющим засобом, що допомагає при різних недугах. Після важкої праці, тривалого голодування або кривавої битви, людині в першу чергу пропонували саме плов, так як вважали, що саме це блюдо допоможе швидко відновити сили, запобігти подальшому

виснаженню, поверне людині здоров'я і підніме його дух.

До наших днів дійшли майже всі рецепти і технології приготування плову, які згодом були покращені і доведені до досконалості. Наразі плов є національним блюдом у таджиків, узбеків і казахів, а також широко поширений в азербайджанській, вірменській та арабській кухнях. В Афганістані, Туреччині, Татарстані і у всіх інших арабських країнах плов також дуже популярний.

У різних народів існують власні особливості приготування плову. Наприклад, в таджицькій національній кухні існує декілька десятків рецептів приготування плову, найбільш відомі з яких – це гелак палав (плов з м'ясними фрикадельками), плов по-душанбинськи, плов з куркою, плов «Угро», шавлії (каша рисова з м'ясом) і традиційний таджицький плов.

Розглянено традиції приготування та вживання деяких найбільш популярних вірменських блюд. [40]

Технологія приготування вірменських страв має відмінності, обумовлені особливостями вихідних інгредієнтів, способів теплової обробки і особливостей оформлення.

Як правило, плов готується з розжарюванням оливи і приготуванням зирвака, пересмаженої цибулі в сильно розжареній оліві разом з морквою, прянощами і спеціями. Плов, як правило, готується в чавунних казанах з використанням курдючного і баранячого топленого жиру, рослинних жирів або сумішей з рослинних і тваринних жирів. Жири завжди прожарюють і ароматизують обсмажуванням м'ясної кісточки або ріпчастої цибулі. При цьому температура жиру може досягати 200 С° і більше. Плов готується з баранини, яловичини, або м'яса птиці. М'ясо для плову попередньо промивають і ріжуть на шматки. Залежно від виду плову шматки можуть бути і 20 г, 250 г, 500 г і 1 кг.

Рис перебирають, промивають і замочують у підсоленій теплій воді протягом 2-3 годин. Моркву очищають і шинкують тонкою соломкою. Для плову використовують зазвичай сорти жовтої моркви. Зі спецій використовується червоний і чорний мелений перець, барбарис, аніс, зіра, кишмиш, шафран, часник, а також додають айву, сухофрукти і виноградне

листя. При подачі на стіл плов укладають гіркою на тарілку або у великі круглі блюда, зверху укладають м'ясо і посипають зеленню і зернами граната. До плову подають різні салати зі свіжих овочів, зелені і фруктів.

Плов, приготований у великому казані у вірменській кухні, зазвичай називається «плав». Virізняють два основних способи приготування плава – плав відкидний і плав пропускний (кашовий). М'ясо нарізають на шматочки по 25 - 30 г, обсмажують до утворення рум'яної скоринки, додають ріпчасту цибулю і моркву, нарізані соломкою, і продовжують обсмажувати ще 10 - 15 хв. Замішують прісне тісто, тонко розкачують, нарізають локшиною і підсушують в духовці до золотистого кольору. Потім локшину охолоджують і товчуть до розміру рисових зерен, кладуть у посуд з обсмаженою м'ясом, заливають водою і варять до готовності. При подачі плов укладають гіркою і посипають рубаною зеленню. Окремо подають салат з овочів.

Гелак «палав» (плов з м'ясними фрикадельками). М'ясо баранини або яловичини (м'якоть) разом з часником і цибулею пропускають через м'ясорубку. В фарш додають сіль, зіру, перемішують і ставлять в холодне місце на 2 - 3 год. Формують фрикадельки вагою 20 - 25 г. Розігрівають жир і в ньому обсмажують ріпчасту цибулю і нашатковану соломкою моркву. Кладуть фрикадельки і тушкують 10-15 хвилин. Після чого додають решту моркви, засипають рис, солять і доводять до готовності. При подачі рис укладають гіркою, зверху фрикадельки.

У гастрономічному турі кулінарні успіхи дають позитивний економічний ефект [42].

Плов з куркою. Курку рубають на порційні шматочки і обсмажують до утворення рум'яної скоринки, додають подрібнену ріпчасту цибулю і моркву, порізану соломкою. Смажать все протягом 5-10 хв, після заливають водою і тушкують ще 10-15 хв. Потім додають рис і тушкують до тих пір, поки рис не поглине воду. Після цього накривають кришкою і доводять до готовності на повільному вогні.

«Шавло» (каша рисова з м'ясом). М'ясо ріжуть на невеликі шматочки,

обсмажують, додають ріпчасту цибулю і обсмажують його до золотистого кольору, заливають водою або бульйоном, додають моркву, порізану кубиками, сіль, перець і доводять до кипіння. У киплячу воду кладуть попередньо промитий рис. Готують з відкритою кришкою, доки вода не википить. Потім накривають кришкою і ставлять в духовку і доводять до готовності. При подачі шавло прикрашають зеленню.

Рибний плов. Одна банка рибної консерви в олії, одна головка цибулі, одна морква, одна склянка рису, три столових ложки кетчупу, дві 2 столові ложки рослинної олії, п'ять часточок часнику. Рецепт приготування: рис промити і поставити на вогонь. У глибокій сковороді, в олії підсмажити цибулю, моркву, додати будь-яку рибну консерву і кетчуп за смаком. Додати дрібно порізаний часник. Коли рис звариться, промити його і викласти на сковороду. Все перемішати і посолити.

Користуються популярністю й інші види плову: з гранатом («нров плав»); з копченою рибою («плав апхтац дзков»); із сухофруктами («чров плав»).

У вірменській кухні особливою повагою користуються шашлики:

- шашлик «Хорова»;
- шашлик з великих шматків м'яса «хоровац»;
- «Карс» готується на мангалі;
- «Хазанов» готується в каструлі;
- шашлик з яловичини;
- шашлик із курдючного сала «ики-бір».

Асортимент гастрономічних блюд дає позитивний результат в туристичному бізнесі. [40]

Розглянемо найбільш популярні вірменські м'ясні страви:

- м'ясні кульки з відбитого особливим чином і відвареного м'яса – «кюфта»;
- круглі фрикадельки в бульйоні «коколік»;
- знаменита «толма»;
- пісний варіант «толми» – «пасуц толма»;

- найтонші смужки відвареної яловичини «баскиртат»;
- кашоподібна маса з курячого м'яса і пшениці «Аріса»;
- відварна баранина з горохом і зеленню «бозбаш»;
- «путук»;
- «бастурма»;
- смажене курча з баклажанами і мацюном «борани»;
- м'ясний «суджух»;
- асорті з ліверу і овочів «тісвжік»;
- «кчуч» з баранини;
- «пастинери»;
- «Аміче»;

Одне із «найбільш вірменських» страв – смажена на рожні севанська форель «ішхан хоровац».

Також хороші «Кутан», «рибний кчуч» і «ішхан у вині».

Страви гострі та пряні, дуже ароматні та з великою кількістю овочів. Зазвичай вони подаються з лавашем, випеченим у глиняній печі тонірі.

Економіка туристичного бізнесу передбачає задоволення усіх гастрономічних потреб туристів. [39] Гостям Вірменії пропонують серед закусок – овочевий хоровац; імам баялди – пряна та ароматна закуска з баклажанів; мшош – вірменська закуску-салат з сочевицею із додаванням кураги і волоського горіха.

Перші блюда:

- кололак;
- м'ясний суп хаш – найпопулярніший вірменський суп традиційно їдять на сніданок;
- бозбаш – вірменський ситний м'ясний суп з овочами та томатною заправкою;
- спас – оригінальний суп без м'яса на основі мацоні та пшоно, який можна подавати холодним або гарячим.

Другі блюда.

«Долма» – голубці у виноградному листі (особливо смачні у ресторані Dolmama), рис. 2.2.



Рис. 2.2. Блюдо вірменської кухні «Долма» [57]

Потрібно з літа заpastися молодими листочками білого винограду. Вони знадобляться для приготування долми. Також для долми використовують і ті листки, які були засолені в банку або у вакуумі, консервоване листя. І свіже і консервоване листя потрібно промити. Свіже промивають, щоб змити бруд, пил і живність, а консервоване, щоб позбутися від солі і розсолу. Перед приготуванням свіжі листочки винограду потрібно занурити в гарячу воду хвилин на десять, щоб вони стали м'якими і піддатливими.

Інгредієнти для страви «Долма»:

- яловичий фарш 600 – 700 грамів;
- цибуля –1 шт;
- рис – 1 стакан.

Всі процедури з листям робити в той час, поки на плиті вариться рис. Рис для долми бажано брати круглозерновий, який використовують для варіння рисової каші. Такий тип рису не є розсипчастим, а крохмаль, що міститься в

ньому, робить його клейким, що ідеально підходить для начинки виноградного листа.

Одну частину такого рису потрібно залити двома частинами холодної води і поставити на вогонь. Можна вогонь робити середнім, тому що варити рис довго не потрібно. Як тільки вода, що покриває круглий рис, закипить – варити близько п'яти хвилин. Потрібен не повністю приготовлений рис. Достатньо буде лише трохи проварити його. Потім злити воду або відкинути вміст каструлі на друшляк, щоб позбутися від води, в якому і варився рис для начинки.

В долму йде смажена цибуля. Для цього цибулину потрібно дрібно порізати на дошці. Цибулю покласти на сковорідку для обсмажування, додавши будь-яку олію. Як тільки цибуля стане золотистою і м'якою, зняти її з плити і дати охолонути, щоб в майбутньому змішати з фаршем.

Фарш для долми використовують з баранини. На сході, звідки родом страва, це м'ясо цінується, а люди, що живуть там, вміють правильно його готувати.

В окрему мисочку відправити остиглий рис, готовий фарш і обсмажену цибулю. Тут з кількістю кожного окремого інгредієнта можна експериментувати. Для вегетаріанської долми – не включати фарш з начинки, для любителів м'яса – його кладуть більше, ніж рису.

Перемішують начинку, краще руками. Так можна уникнути склеювання рису і розібити грудки фаршу.

Вимочені виноградні листки готові до начинки. На рівну поверхню викласти листок, обов'язково відрізати неістівний хвостик, яким лист кріпиться до стовбура куща. Для долми краще вибирати листочки середнього розміру.

В середину листа викласти приблизно столову ложку начинки, розрівняти у вигляді ковбаски. Кількість начинки, звичайно ж, залежить від величини листочка, який використовують для згортання.

Спочатку загортають нижні краї листочка. Вони повинні бути загорнуті так, щоб прикривати значну частину начинки. Потім бічні частини загорнути всередину, згорнути верхні краї долми. Виходять невеликі конвертики, які

насправді дуже зручно згортати. З виноградом дійсно зручніше працювати, ніж з капустяним листям. На дно каструлі з товстим дном, в якій будуть варити долму, кладуть трохи листя.

Долму щільно покласти одну до одної. Таке розташування не дозволить розкрутитися долмі. Викладати можна рядами. Викладати до тих пір, поки не закінчиться матеріал, поверх за поверхом.

Потім залити згорточки водою або м'ясним бульйоном до рівня останнього ряду. Не варто наливати воду вище рівня долми. Щоб уникнути розгортання рулетиків зверху притискають їх тарілкою і невеликим вантажем. Адже при кипінні вирує вода може перевернути долму і розгорнути її, а тарілка з вантажем дозволяє цього уникнути, закріпивши їх в правильному положенні.

Поставити каструлю на вогонь і чекати, поки вода закипить. Як тільки бульйон на воді або м'ясі закипить, зменшують вогонь на мінімум, але так щоб процес кипіння продовжився. Варити після закипання одну годину. Чим довше долма вариться, тим м'якшим і ніжнішим будуть листя. Тому можна продовжити варити до півтори години.

Поки варяться виноградні рулетики готують смачний соус для долми. Долму смачно їсти зі сметаною, але ще смачніше – зі сметанним соусом, для якого змішати розчавлений часник і кріп.

У Вірменії готують також смачну кашу з пшениці з додаванням курки – «Аріс». [58]

«Тжвжик» – вірменське жарке із субпродуктів зі спеціями, зеленню та овочами. Інгрідієнти: 800 г печінки, шлунків та інших субпродуктів, 200 г цибулі, 30 мл червоного вина, зелень, вершкове масло.

Приготування: нарізати субпродукти соломкою та обсмажити у топлений вершковій олії близько семи хвилин. Додають спеції та вино, і продовжують гасити до готовності. Перед подачею посипають зеленню (фото на рис. 2.3).

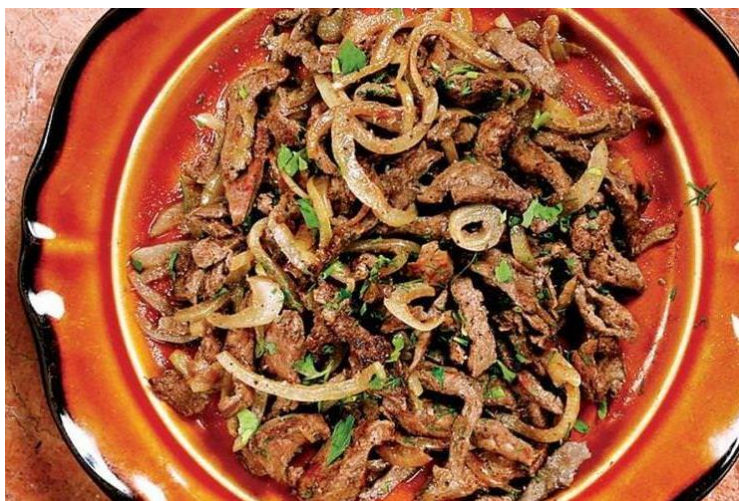


Рис. 2.3. «Тжвжик» – вірменське жарке із субпродуктів зі спеціями.

Оригінальною стравою у Вірменії є «Кюфта» (фото на рис. 2.4).

Рецептура блюда «Кюфта»: 700 г яловичини, 1 цибулина, спеції, 50 мл молока, 50 мл коньяку, 100 мл червоного вина, 50 г вершкового масла мастила, зелень.

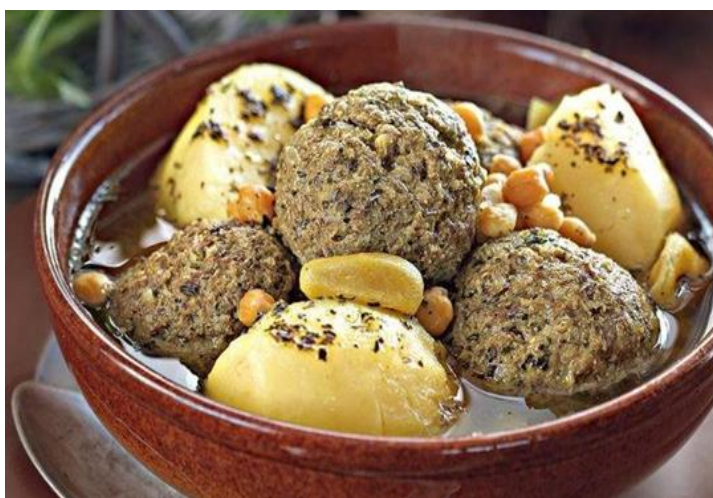


Рис. 2.4. Блюдо вірменської кухні «Кюфта»

Приготування: кілька разів пропускають м'ясо через м'ясорубку, додають спеції, коньяк, молоко та рубану цибулю. Все добре вимішують і формують великі кулі. Додають вино в киплячу воду, відварюють в ній кулі, розрізають і подають із зеленню та олією.

«Аміч». Рецепт: 1 курка, 0,5 склянки мигдалю, 5 фініків, 75 г вершкового масла, по 1/4 склянки кураги та родзинок, по 1 ч.л. кориці та меленої гвоздики, 0,5 склянки рису, сіль, зелень. Приготування: відварити рис до напівготовності та обсмажити на ложці вершкового масла. Замочити сухофрукти на 10 хвилин і подрібнити разом з горіхами, потім окремо обсмажити з використанням 2-х столових ложок олії. Змішати рис, зелень, сухофрукти та спеції, та нафарширути вимиту курку. Злегка обсмажити курку з кожного боку, викласти у форму, змастити маслом, влити 0,5 склянки води та поставити у духовку на 45 хвилин при 180 градусах.

Матнакаш – класичний рецепт вірменського хліба у духовці.

Жеглялов хац – хлібний коржик із зеленою начинкою.

Хапама з гарбузом – одним з головних і найуніверсальніших овочів вірменської кухні.

Ціцак – чудовий вірменський гострий перчик на зиму.

На десерт: алані – в'ялені персики з солодкою та пряною горіховою начинкою; барурик – розсипчастий рулет, який трохи нагадує пахлаву за смаком та текстурою; пастила – її готують із ягідного або фруктового пюре і називають «фруктовим лавашем»; гата – пишний вірменський коржик з масляно-борошняною начинкою. Це блюдо смачно готують у готелі «Делюкс» [58].

Не менш важливе місце займають на столі супи:

- Поч – навариста юшка з яловичого хвоста;
- Спас - суп з мацюна (кисломолочний продукт);
- Хаш - найдавніша вірменська страва, жирний густий суп зварений на бульйоні із яловичих кісток з додаванням рубця;
- Яйні – солодкуватий соус-суп з яловичини з курагою;
- Тархана - суп на курячому бульйоні з локшиною тарханою;
- Чулумбур Апуре - традиційний вірменський ситний суп з рису з цибулею та молоком з яйцем;
- Сунки Апуре - суп з білих сушених грибів з рисом;

- Анушапур - солодкий фруктовий вірменський національний суп з кураги;
- Чирапур - овочі фруктовий суп, що готується з кураги та нуту;
- Воспапур - гостро-солодкий густий ситний суп із сочевиці, рису, горіхів та сухофруктів.

– Хрчік - суп з традиційної вірменської квашеної капусти, з додаванням манної або пшеничної крупи.

Традиційно до супів подається лаваш, відварне м'ясо та різна зелень. Лаваш це головна страва вірменської кухні. Лаваш це тонкий прісний хліб, який до сих пір випікають в глиняних печах за старовинною технологією. Також до столу подають Матнакаш, хліб круглої або овальної форми, та маленькі канепе-бутерброди з сиром та травами завернуті в Дурум (Бурума).

Дуже смачні і традиційні місцеві солодощі і кондитерські вироби:

- Гата (Кята) - листкова випічка або сладкий хліб з начинкою з олії та цукрової пудри;
- Назук - листкове тістечко дуже соковите та солодке, завдяки великій кількості олії та цукру;
- Югатерт - квадратики листкового тіста, залиті медом;
- Ншабліт - мигдальне печиво;
- Багардж - солодкий пиріг із дріжджового тіста з краями джгутіками;
- Шпот - желеподібна маса зі звареного з борошном виноградного дошаба з товченими горіхами та прянощами;
- Шароц (Суджух) - довгі ковбаски складаються з половинок волоського горіха нанизаних на нитки, і вкриті густою карамеллю;
- Шалах - зацукровані абрикоси або персики з начинкою з цукру, волоських горіхів та кориці;
- Вірменська домашня халва,

– Та багато різних видів печива та пиріжків з горіховими та фруктовими джемами.

Серед безалкогольних напоїв, найбільш відомий Тархун - натуральний лимонад без цукру та консервантів. Також любляють у Вірменії мінеральні води країни, різноманітні фруктові соки та традиційні каву і чай [57].

## **Висновки до розділу 2**

Республіка Вірменія повністю відповідає вимогам для міжнародного гастрономічного туру:

- є доступний транспорт як для в'їзду у країну, так і для переміщення по країні: морські судна, залізниця, автобуси, маршрутні таксі, канатні дороги;

- є доступні місця для розташування туристів: готелі, заклади готельного типу, туристичні бази, оздоровниці, пансіонати;

- в достатній кількості є як вишукані ресторани, так і інші заклади харчування для різних сегментних груп туристів: любителів міцних спиртних напоїв (Єреванський коньячний завод), гурманів, вегетаріанців, туристів економ-класу; туристів із дітьми;

- різноплановою кухнею зі специфічними вірменськими першими, другими блюдами, десертами, напоями;

- вирізняється історичними та краєзнавчими пам'ятками, які є привабними для туристів різного профілю: істориків, краєзнавців, спортсменів, екстремалів, тощо.

## РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ТУРУ «ВІРМЕНСЬКА КУХНЯ»

### 3.1. Розробка маршруту туру «Вірменська кухня», технологічна карта туристичної подорожі

З України до Республіки Вірменія можна дістатися різними маршрутами.

Перший маршрут гастрономічного туру для киян і жителів північних регіонів України раніше можна було здійснити прямим авіарейсом Київ – Єреван. До деякого часу авіапереліт можна було здійснювати через румунське місто Ясси. Але з урахуванням сучасних військових дій авіаперельоти є небезпечними.

Другий маршрут туристичного гастрономічного туру Київ – Єреван, що включає комбінацію різних видів транспорту [54], відображено на рис. 3.1.

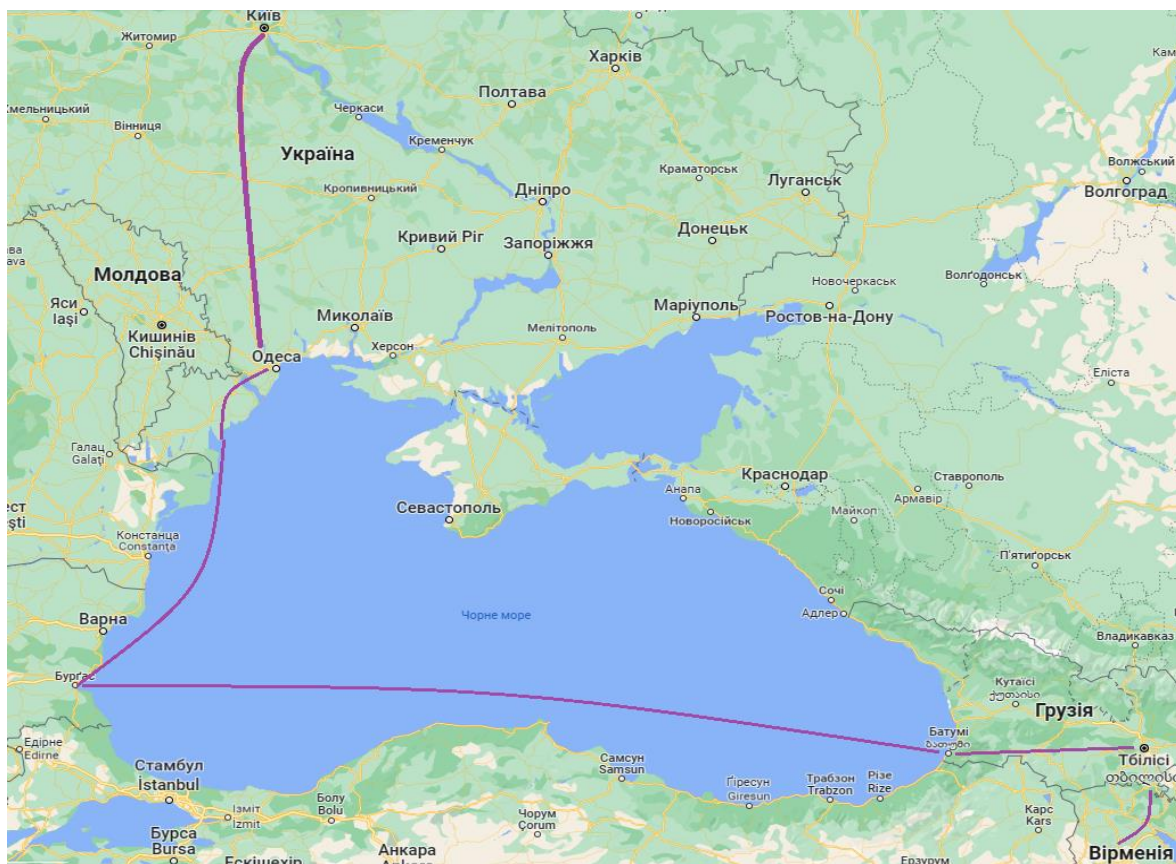


Рис. 3.1. Маршрут № 2 туристичного гастрономічного туру Київ – Єреван

Для одеситів і туристів із південних регіонів України пропонується скорочений маршрут Одеса – Єреван (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1

Технологічна карта туристичної подорожі з Одеси до Республіки Вірменія

Пункт маршруту	Час, годин	Країна	Вид транспорту
Одеса – Рені (траса E15)	5	Україна	Автобус
Рені — Варна	12	Румунія, Болгарія	Автобус
Варна – Поті (Чорне море)	24	Грузія	Морський лайнер «Drujba»
Поті – Тбілісі	5	Грузія	Автобус
Тбілісі – Єреван	4	Вірменія	Автобус

З міста Одеса їдемо через місто Болград до міста Рені в напрямку до кордону з Республікою Румунія. Після перетину українсько-румунського кордону рухаємося автобусом у напрямку румунського міста Галац і далі на Браїлу. Далі через місто Слобозія прямуємо до порту Константа. Далі маршрут буде пролягати вздовж чорноморського узбережжя до болгарського порту міста Варна.

З порту міста Варна болгарський вантажно-пасажирський лайнер «Drujba» доставить туристів Чорним морем до порту грузинського міста Поті.

Далі з порту грузинського міста Поті їдемо автобусом через столицю Грузії – місто Тбілісі до столиці Республіки Вірменія міста Єреван.

Маршрут Одеса – Єреван відображено на рис. 3.2.

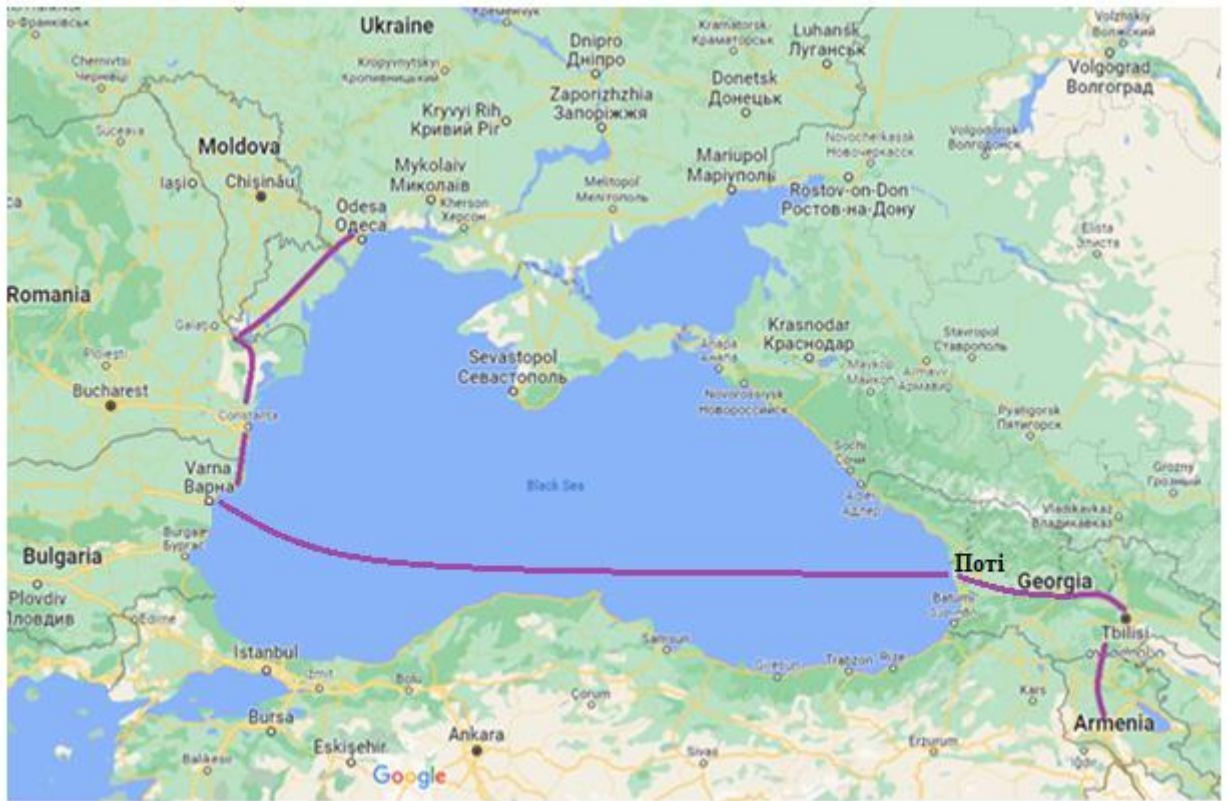


Рис. 3.2. Маршрут туристичного гастрономічного туру Одеса – Єреван

Таким чином, згідно запропонованого туристичного маршруту, туристи зможуть побувати у Румунії, Болгарії та Грузії. Маршрут також пролягає через Чорне море, де можна буде помилуватися узбережжями Туреччини.

### 3.2. Розробка програми гастрономічного туру, технологічна карта екскурсій

Маршрут туристичної екскурсії в рамках гастрономічного туру «Вірменська кухня» відображено на рисунку 3.3.

Вичерпна інформація про пам'ятні місця екскурсії в рамках гастрономічного туру «Вірменська кухня» є на офіційному туристичному сайті Єревану [57]. Сайт доступний також і для гаджетів, в яких вживано програмне забезпечення iOS, Android.



Від'їзд до міста Одеси зворотнім маршрутом: автобус Єреван – Поті; морський лайнер Поті – Варна; автобус Варна – Одеса.

Таблиця 3.2

Технологічна карта екскурсій гастрономічного туру «Вірменська кухня» (другий день)

Місто	Пункт маршруту	Подія	Час початку
Єреван	«Делюкс готель Єреван»	Сніданок	8.30
Єреван	Музей «Майр Айастан»	Екскурсія музеєм	9.30
Єреван	Каскад	Панорама міста та гори Арарат	10.00
Єреван	Коньячний завод	Дегустація коньяків	10.30
Роздан	Ресторан	Обід	13.00
Роздан	Краєзнавчий музей	Екскурсія музеєм	14.00
Ванадзор	Художній музей	Екскурсія музеєм	16.00
Єреван	«Делюкс готель Єреван»	Вечера	19.00

Таблиця 3.3

Технологічна карта екскурсій туру «Вірменська кухня» (третій день)

Місто	Пункт маршруту	Подія	Час початку
Єреван	«Делюкс готель Єреван»	Сніданок	8.00
Вагаршапат	Музей-скарбниця	Екскурсія музеєм	10.00
Гюмрі	Музей та картинна галерея	Екскурсія музеєм	12.00
Гюмрі	Ресторан	Обід	13.00
Гюмрі	Музей архітектури	Екскурсія музеєм	14.00
Єреван	«Делюкс готель Єреван»	Вечера	19.00

Технологічна карта екскурсій гастрономічного туру «Вірменська кухня»  
(четвертий день)

Місто	Пункт маршруту	Подія	Час початку
Єреван	«Делюкс готель Єреван»	Сніданок	8.00
Єреван	Музей історії Вірменії	Екскурсія музеєм	9.00
Єреван	Зимовий палац	Екскурсія музеєм	11.00
Єреван	Індійський ресторан	Обід	13.00
Єреван	Стадіон «Роздан»	Екскурсія	14.00
Єреван	Джаз-кафе «Malkhas Jazz Club»	Вечеря	18.00
Єреван	«Делюкс готель Єреван»	Сон	22.00

Таким чином, під час 7-добової подорожі туристи побувають у Румунії, Болгарії, Грузії та у 5-и найбільших містах Вірменії [57].

### 3.3. Розрахунок вартості гастрономічного туру «Вірменська кухня»

Загальна вартість гастрономічного туру Одеса – Єреван буде складатися із вартості проїзду, вартості проживання в готелі, вартості екскурсій, включаючи оплату гіда. Харчуватися туристи будуть за свій рахунок.

Загальну довжину, загальну тривалість та загальну вартість маршруту для 1 туриста розраховано у таблиці 3.5.

Вартість проживання 2-х туристів у двомісному номері готелю «Делюкс готель Єреван» (місто Єреван, Komitas avenue, 32) за 6 діб становить 100 000 ADM (вірменських драм), або 9 500 грн (курс кривні до ADM станом на 11.03.2023 року становить 10,53 ADM за 1 грн). Таким чином, вартість проживання 1 туриста на 6 днів становить 4 750 грн [58].

Вартість усіх перелічених у таблицях 3.2 – 3.4 екскурсій для групи 50 осіб становить 1 000 грн, або 20 грн з 1 туриста.

Таблиця 3.5

Загальна довжина, загальна тривалість та загальна вартість маршруту гастрономічного туру «Вірменська кухня» для 1 туриста.

№ поз.	Ділянка маршруту	Відстань, км	Час, годин	Вартість, грн.
1	Одеса – Болград – Рені	300	5	1 000
2	Рені – Галац – Слобозія – Константа – Варна	335	6	1 475
3	Варна (Болгарія) – Поті (Грузія)	1 100	20	4 825
4	Поті (Грузія) – Єреван	610	11	2 675
5	Єреван – Роздан	55	1	240
6	Роздан – Ванадзор	100	2	440
7	Ванадзор – Єреван	120	2	525
8	Єреван – Вагаршапат	25	0,5	110
9	Вагаршапат – Гюрмі	120	2	525
10	Гюрмі — Єреван	125	2	550
11	Екскурсія по місту Єреван	70	4,5	310
12	Єреван – Поті (Грузія)	610	11	2 675
13	Поті (Грузія) – Варна (Болгарія)	1 100	20	4 825
14	Варна – Рені	335	6	1 475
15	Рені – Одеса	300	6	1 000
16	<b>Разом</b>	<b>5 305</b>	<b>99</b>	<b>22 650</b>

Таким чином, загальна вартість гастрономічного туру «Вірменська кухня» за маршрутом Одеса – Єреван і назад для 1 туриста становить:

$$22\ 685 + 4\ 750 + 20 = 27\ 420 \text{ грн.}$$

### **Висновки до розділу 3.**

Гастрономічний тур «Вірменська кухня» за маршрутом Одеса – Єреван і назад, розрахований на 10 діб – по 2 доби на дорогу комбінованим транспортом (автобус та морський лайнер) та 6 діб у Вірменії.

За чотири дні туристи зможуть подорожувати вірменськими містами Єреван, Роздан, Ванадзор, Гюмрі, Вагаршапат [54]. У Єревані туристи відвідають мерію Єревана – музей Єревана, Айастан («Мати – Вірменія») – пам'ятник Вірменії, з якого відкривається панорама Єревана та гори Арарат, зимовий палац; музей історії Вірменії; Єреванський коньячний завод. Туристи попутно зможуть купити рекламні буклети про пам'ятки столиці та інших міст Вірменії.

На Єреванському коньячному заводі туристи зможуть продегустувати кращі зразки вірменських коньяків: «3 зірки»; «5 зірок»; «Ані»; «Вибране»; «Ахтамар»; «Двін»; «Васпуракан»; «Найрі»; «Вірменія».

Ознайомитися з принадами вірменської кухні можна буде в недорогих ресторанах «Делюкс готель Єреван», «Дабу Бар», «Гастробар»; «Бар Б.К.», «Індійський ресторан і бар Мехак»; «Кафе здорової їжі Eat & Fit».

До послуг туристів з різними смаками та можливостями широкий вибір блюд вірменської кухні:

1) закуски: овочевий хоровац; імам баялди – пряна та ароматна закуска з баклажанів; мшош – вірменська закуска-салат з сочевицею із додаванням кураги і волоського горіха; ціцак – чудовий вірменський гострий перчик на зиму; хапама з гарбузом – одним з головних і найуніверсальніших овочів вірменської кухні;

2) перші блюда: кололак; м'ясний суп хаш – найпопулярніший вірменський суп, який традиційно їдять на сніданок; бозбаш – вірменський ситний м'ясний суп з овочами та томатною заправкою; спас – оригінальний суп

без м'яса на основі мацоні та пшона, який можна подавати холодними або гарячим;

3) другі блюда: «Долма» – голубці у виноградному листі; шашлик «Хорова»; «Аріс» – каша з пшениці з додаванням курки; «Тжвжик» – вірменське жарке із субпродуктів зі спеціями, зеленню та овочами; «Кюфта»; «Аміч»;

4) мучні вироби: матнакаш – класичний рецепт вірменського хліба у духовці; жеглялов хац – хлібний коржик із зеленою начинкою; гата – пишний вірменський коржик з масляно-борошняною начинкою;

5) десерти: алані – в'ялені персики з солодкою та пряною горіховою начинкою; барурик – розсипчастий рулет, який трохи нагадує пахлаву за смаком та текстурою; пастила – її готують із ягідного або фруктового пюре і називають «фруктовим лавашем». Приготування «Долми». Злити воду з листочків винограду. Взяти виноградний лист, відправити поласти в середину листка чайну ложку начинки для голубців. Скласти кінець листа над начинкою один раз. Потім загнути ліву і праву сторону листа. Продовжити закручувати виноградний лист, вдавлюючи всередину, щоб начинка не вилазила під час приготування.

### **Висновки до розділу 3**

Вартість гастрономічного туру «Вірменська кухня» за маршрутом Одеса – Єреван і назад для одного туриста становить 27 420 грн.

Згідно запропонованого туристичного маршруту, туристи зможуть побувати у Румунії, Болгарії та Грузії. Маршрут також пролягає через Чорне море, де можна буде помилуватися узбережжями Туреччини.

Таким чином, гастрономічний тур повністю забезпечений розміщенням туристів, транспортною мережею і доступними закладами харчування.

## ВИСНОВКИ

Під терміном «гастрономічний туризм» пропонується розуміти спеціалізований вид туризму, що поєднує ознайомлення і дегустацію національних кулінарних традицій країн світу та відображає здатність людини пізнавати культуру країни через її національну кухню з метою отримання психологічного, естетичного або дослідницького задоволення. На теперішній час всі наявні класифікації гастрономічного туризму можна розділити на такі ознаки: за спрямованістю; за видом конкретного продукту або напою; за метою подорожі; за розташуванням туристичного місця; за особливостями організації.

За час написання роботи було розглянуто варіанти стратегій розвитку як гастрономічного туризму, так і туризму в цілому. Щоб ця галузь туризму активно розвивалася та підтримувала постійний результат роботи, необхідно чітко встановити план та розробити стратегію яка буде найдоцільніше відповідати вимогам та ресурсам. Стратегія повинна спиратися на внутрішні та зовнішні фактори, мінімізувати ймовірні загрози успішної діяльності. Щоб визначити конкурентоспроможність та міцність ринкової позиції підприємства, доцільно використати модель п'яти сил конкуренції М. Портера.

Зроблено висновки, що кожне підприємство має окремо розробити для себе стратегію роботи, визначити план розвитку, залучити та кваліфікувати гарних спеціалістів та на основі власного досвіду виявити інструменти успішної реалізації конкурентних стратегій розвитку.

Вивчено достатню кількість інформації про туристичний потенціал Вірменії, надано історико-краєзнавчу характеристику, на основі чого можна сказати, що ця країна має багато ресурсів, щоб стати центром гастрономічних подорожей для туристів з усього світу. Тут є багато історичних пам'яток, цікава архітектура. Щоправда страждає інфраструктура. Доступний транспорт для подорожі по всій країні, але неналежна якість дорожнього покриття. Вірменія визначається достатньою кількістю підприємств для розміщення туристів, починаючи з хостелів і завершуючи п'ятизірковими готелями. На будь-який бюджет та смак можна знайти готель, або зняти апартаменти, де туриста

гостинно зустрінуть. В достатній кількості є заклади харчування, що пропонують велику кількість різноманітних страв, які не залишать байдужими смакові рецептори будь-кого. Адже вірменська кухня це щось неймовірне, вона коливається від домашніх страв на вогні до вишуканих делікатесів у ресторанах. Проаналізувавши інформацію про основні продукти для приготування страв, можна сказати, що кожен гурман знайде щось для своєї душі, саме для душі, бо їжа тут готується з любов'ю.

Було розроблено гастрономічний тур за маршрутом Одеса – Єреван, з урахуванням усіх складових подорожі. Надано рисунки з картами, на яких зображено маршрут, за якими будуть слідувати туристи. Складено технологічні карти екскурсій на кожен день перебування туристів у Вірменії та розраховано вартість самого туру «Вірменська кухня». Для одного туриста з Одеси і назад вартість складає – 27 420 грн, без урахування власних витрат. Через ситуацію в країні закрито повітряний простір, тому неможливо полетіти літаком, що спростило б подорож, але і у наземному варіанті є свої плюси, адже туристи відвідають додатково Болгарію, Румунію та Грузію, пропливуть Чорним морем та помилуються узбережжям Туреччини.

Таким чином, гастрономічний тур «Вірменська кухня» повністю забезпечений культурною програмою, розміщенням туристів, транспортною мережею і доступними закладами харчування.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бусигін А.П. Як організувати кулінарний туризм? *Готельно-ресторанний бізнес*. 2008, № 2. С.74-76.
2. Федорченко В. Цікаве харчування . *Готельно-ресторанний бізнес*. 2005, № 2. С. 86-89.
3. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/kuklina.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm).
4. Офіційний сайт Міжнародної асоціації гастрономічного туризму. URL: <https://worldfoodtravel.org/>.
5. Вульф Э. Что такое гастрономический туризм. URL: <https://worldfoodtravel.org/ru/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>.
6. Yurtseven H.R. Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*. 2011, Vol.1, No.18. P.17-26.
7. Hall C.M. Tourism Business Frontiers: Consumers, Products and Industry / C.M. Hall, R. Mitchell. URL: <https://www.globalspec.com/reference/47077/203279/chapter-16-gastronomy-food-and-wine-tourism> .
8. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination: The Case of Albania. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing*. 2014. Vol.3. No.2. P.249-258.
9. Dasilva D. Assessing The Economic Potential For Culinary Tourism In Suriname: A Value Chain Approach. 2015. URL: <http://www.surinamecompete.org/wp-content/uploads/2016/01/Assessing-The-Economic-Potential-Of-Culinary-Tourism-Revised.pdf>.
10. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*. 2012. № 45. С.128-132.
11. Саламатіна С.Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014, № 46. С.325-329.

12. Сокол Т.Г., Основи туризмознавства. Навчальний посібник. К.: ЗАТ "Слов'янський дім", 2006. 76 с.

13. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 80 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (10 - 11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С. 563-564.

14. Соколов Є.С. Рекордна кількість осіб перетнула кордон під час фіналу Євро-2012 / Є.С. Соколов. URL: [http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art\\_id=245349856&cat\\_id=248446163](http://old.kmu.gov.ua/kmu/control/ru/publish/article?art_id=245349856&cat_id=248446163).

15. Покоłodна М.М., Семків М.О. Традиційна кухня як елемент етнографічного туризму // Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. "Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України" (м. Київ, 17 травня 2018 р.). К.: НУХТ, 2018 р. С.56-58.

16. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Гармаш. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки. *Інвестиції: практика та досвід*. 2017, № 4. С.32-37.

17. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму. *XXI століття*, 2011, 334 с.

18. Шикеринець В.В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні. *Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей*. 2012, Вип. 221. С.250-261.

19. Нефедова О.Г. Механізм вибору конкурентної стратегії підприємства. *Вісник економічної науки України* . 2008, № 2 (14). С. 117–120.

20. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. 2013, Вип. 31. С.112-118. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/vyshnevskaha.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevskaha.htm).

21. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України. *Туристичний бізнес: світові тенденції та*

національні пріоритети: *Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (9 листопада 2012 р.)*. Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 239-241.

22. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. *Приазовський економічний вісник*. 2018, №1 (6). С. 15-20.

23. Кудла Н.Є. Менеджмент туристичного підприємства. Навч. пос. К.: Знання, 2012. 343 с.

24. Портер М. Конкурентна перевага: Як досягти високого результату і забезпечити його стійкість. Пер. з англ.: Альпіна Бізнес Букс, 2005. 715 с.

25. Томпсон А.А., Стрікленд А.Дж. Стратегічний менеджмент: концепції та ситуації для аналізу. 17-е вид.; пер. з англ. : ІД «Вільямс», 2007. 928 с.

26. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник . Київ: Знання, 2008. 661 с.

27. Мунін Г.Б., Тимошенко З.І., Самарцев Є.В., Змійов А.О. Маркетинг туризму: Навч. посібник для студ. виш. навч. закладів: У 2 ч. Європейський ун-т. Київ.: Видавництво Європейського університету, 2006. 1 ч. 324 с.

28. Панков В. Інноваційна діяльність й стратегія підвищення конкурентоспроможності продукції : міжнародний та регіональний аспекти / В. Панков, Ю. Макогон. *Економіст*. 2005. № 6. С. 40–45.

29. Скляр Г.П., Карпенко Ю.В. Державно-приватне партнерство в сфері гастрономічного туризму як інструмент модернізаційного розвитку економіки регіонів. *Економічний вісник Донбасу*. 2015, № 1 (39), 2015. С. 98-104.

30. Лісіцина І.І. Державно-приватне партнерство в галузі туризму: зарубіжний досвід / І. І. Лісіцина // *Бізнес Інформ*. – 2013. – № 11. – С. 196-203.

31. Соловійов Д. І. Впровадження елементів державно-приватного партнерства у функціонування туристичної сфери України. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2013. № 4 (24). С. 33-36.

32. Ансофф І. Стратегічне управління / І. Ансофф ; пер. с англ. ; під ред. Л.І. Евенко. Економіка, 1989. 519 с.

33. Бондаренко В.А. Особливості реалізації проектів державно-приватного партнерства в туристичній галузі. // *Вісник Національного транспортного університету*. 2012. № 26 (2). С. 472-476.

34. Журба О.О. Особливості застосування механізму державно-приватного партнерства в діяльності туристичних підприємств. *Актуальні проблеми державного управління*. 2014. № 2 (46). С. 49-58.

35. Портер М. Конкурентна стратегія. Методика аналізу галузей та конкурентів. Пер. з англ. Альпіна Бізнес Букс, 2005. 234 с.

36. Саєнко М.Г. Стратегія підприємства: підручник. Тернопіль: Економічна думка. 2006. 390 с.

37. Мостенська Т.Л. Основи маркетингу : навч. посібник. К.: Кондор, 2005. – 240 с. 38. Дутка Г.Я. Особливості формування конкурентних стратегій туристичних підприємств у сучасних умовах. *Економіка і суспільство*. Випуск № 5. 2016. С. 146-153.

39. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу. Київ, Центр учбової літератури, 2007. 224 с. [Електронний ресурс]. ежим доступу: [http://tourlib.net/books\\_ukr/dyadechko91.htm](http://tourlib.net/books_ukr/dyadechko91.htm) .

40. Мальська М. П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія і практика: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2007. 424 с.

41. Нездойминов С. Г. Проблеми на публично-частното партньорство в областта на отдиha и туризма в Украйна. Съвременни проблеми на регионалното развитие: събрани статии. Пловдив: Академично издателство на Аграрния университет Пловдив, 2014. Т. 2. С. 247-250.

42. Оцінка резервів підвищення доходів туристичного підприємства. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://yak.vlynko.com/?p=939#\\_Тoc136340477](http://yak.vlynko.com/?p=939#_Тoc136340477).

43. Мальська М.П., Бордун О.Ю. Організація та планування діяльності туристичних підприємств: теорія та практика: навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 248 с.

44. Михайліченко Г. І. Інноваційний розвиток туризму: монографія. Київ: КНТЕУ, 2012. 608 с.
45. Правик Ю.М. Маркетинг туризму: Підручник. Київ: Знання, 2008. 303 с.
46. Туристична компанія «Море турів». Офіційний сайт. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://more-turov.com> .
47. Туреччина планує розвивати гастрономічний туризм. Світ туризму . 24 марта 2015 г. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.mirtu.com/news-show-682.html> .
48. Good Tourism Action Plan «Food and Drink for Wales». Wales: Welsh Assembly Government, 2009. 29 p.
49. Офіційний сайт світової організації туризму [Електронний ресурс]. Режим доступу: [www.world-tourism.org](http://www.world-tourism.org) .
50. Туристичний ринок України. [Електронний ресурс]. Режим доступу до сайту: [www.tour.com.ua](http://www.tour.com.ua)
51. Вертелева О. Електронний маркетинг туризму в контексті глобальних викликів / О. Вертелева // Економіка та держава. 2010. № 1. С. 38–42.
52. Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід : монографія / колектив авторів ; за заг. ред. проф. В. М. Зайцевої ; Запорізький національний технічний університет. Запоріжжя : ТОВ «ЛПІС» ЛТД, 2014. 276 с.
53. Мельниченко С.В. Інформаційні технології в управлінні суб'єктами туристичної діяльності: Автореф. дис. д-ра екон. Наук: 08.00.04. Київський національний торговельно-економічний ун-т. Київ, 2008. 46 с.
54. T-armenia.com. Сайт автобусних перевезень по Вірменії.
55. Yerevanmetro.ru Сайт метро Єревану.
56. Yerevan Ride. Сайт прокату велосипедів та електросамокатів в Єревані.
57. Visityerevan.am. Офіційний туристичний сайт Єревану.
58. Делюкс готель Єреван. Офіційний сайт <http://www.deluxehotel.am> .

## **ДОДАТКИ**

Додаток А



Рис. А.1 Фото столиці Вірменії міста Єреван



Рис. А.2 Фото міста Єреван на фоні гори Арарат



Рис. А.3 Собор Святого Григорія Просвітителя



Рис. А.4 Фортеця – музей “Еребуні” в Єревані.

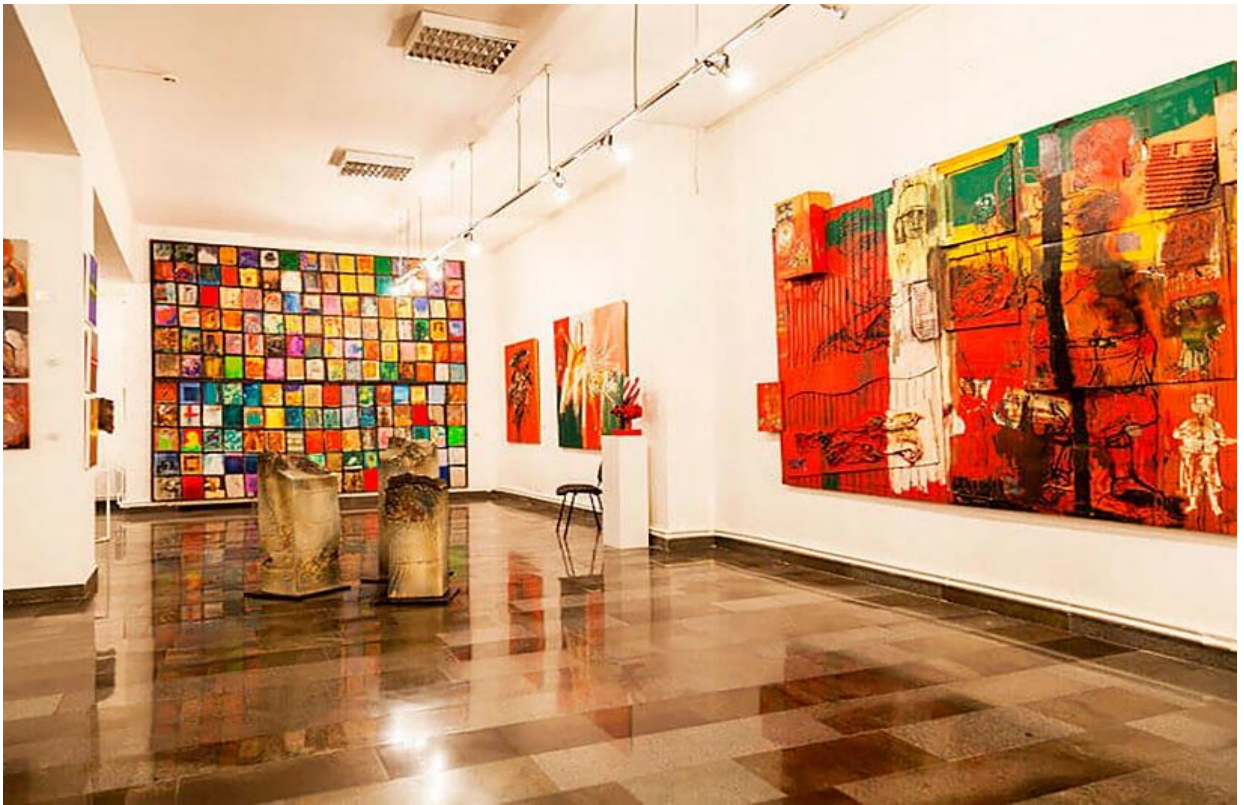


Рис. А.5 Музей сучасного мистецтва у місті Среван.



Рис. А.6 Екстремальний пішохідний маршрут у горах Вірменії

## Додаток Б

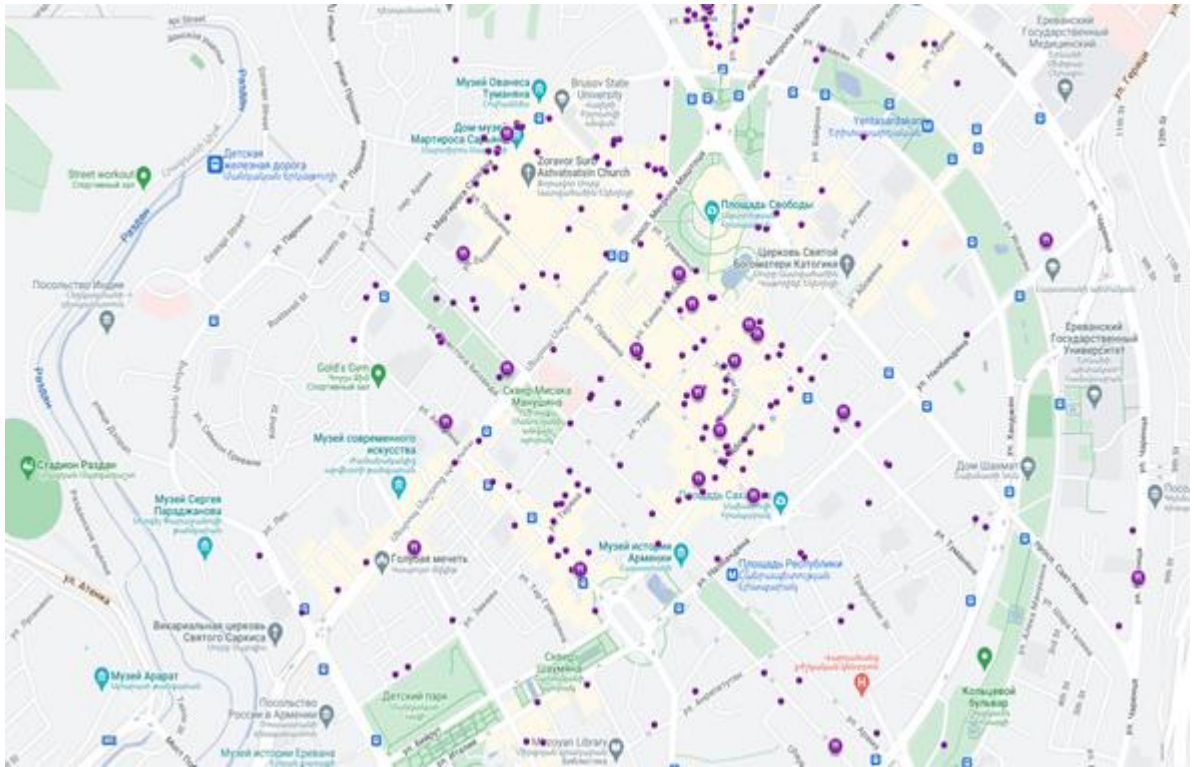


Рис. Б.1 Мережа закладів харчування у центрі міста Єреван



Рис. Б.2 Джаз-кафе «Malkhas Jazz Club»

## Додаток В

Тези для XIX Всеукраїнської наукової конференції здобувачів вищої освіти з розділу  
«Харчові технології»

# КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

**Ніколова Олена Михайлівна, Одеський національний технологічний університет,  
м. Одеса**

Туризм на сьогоднішній день є розвиненою галуззю світового господарства, яка динамічно розвивається та є основним видом доходів для багатьох країн. Хоча три останні роки були для туризму досить виснажливими і стримуючими, все одно ця галузь продовжує нестримно своє існування та покращення. Спеціалізація і здатність створювати інноваційні послуги – те, на чому повинна базуватися діяльність туристичного бізнесу, щоб представляти більшу цінність ніж у конкурентів.

Українські та зарубіжні науковці висвітлили у своїх роботах основні проблеми розвитку та функціонування гастрономічного туризму. Хоча до проблематики цих питань є багатий інтерес, але до розуміння сутності поняття «гастрономічний туризм» узгодженого підходу немає. Багато наукових робіт, що мають дослідити суть та класифікаційні характеристики гастрономічного туризму, мають фрагментарний характер.

Стратегічною метою розвитку туристичної галузі України є створення конкурентного туристичного продукту на світовому ринку, який буде максимально задовольняти потреби населення країни та забезпечить збереження історико-культурного довілля та екологічної рівноваги. Україна має великий потенціал для розвитку гастрономічного туризму через багатонаціональність країни. Майже кожен четвертий громадянин держави – це представник певної національної меншини. У симбіозі українці та представники інших націй сформували унікальне етнокультурне обличчя, частиною якого стають неповторні кулінарні традиції. Українська кухня досить відома та популярна у різних державах світу, тому приваблює туристів з усіх куточків нашої планети. Основою гастрономічних турів стає знайомство з традиційною кухнею та відкриття особливостей звичаїв харчування. [3]

Найбільш привабливими об'єктами гастрономічного туризму за даними Всесвітньої туристичної організації є підприємства ресторанного господарства (29%), заклади торгівлі локальними продуктами харчування (26%), гастрономічні свята та фестивалі (20%), кулінарні майстер-класи (13%), гастрономічні ярмарки (7%), фермерські угіддя (2%). [5]

За даними Державної статистичної служби, чотири області в Україні мають найбільший показник кількості зареєстрованих закладів ресторанного господарства. Це Київська, Одеська, Харківська та Львівська області. Обумовлений високий рівень цього показника туристичною привабливістю цих регіонів та населеністю адміністративних центрів цих областей. [6]

До 2026 року планується представлення документу, що увійде до загальнодержавної стратегії розвитку туризму – концепція гастрономічного туризму у вигляді дорожньої мапи. Згідно Національної туристичної організації України роком гастротуризму було названо 2018 рік, коли було проведено багато тематичних заходів. З думкою, що гастрономічний туризм є одним із найперспективніших видів туризму, з яким Україну можна представляти на світовому ринку, погоджуються багато експертів та рестораторів. Туристичний потік зростає там, де проводиться багато тематичних ярмарок, свят та фестивалів, на яких представлені гастрономічні надбання нашої держави.

Велика кількість фестивалів та гастрономічних турів створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту на внутрішньому та міжнародному ринках гастрономічного туризму. У свою ж чергу гостротуризм має багато видів : сирний, винний, медовий, пивний, шоколадний, чайний, кавовий та багато інших. Турами вихідного дня стали винні тури, вони виступають як окремо так і можуть стати частиною корпоративних турів, вечірок, бенкетів та фуршетів. [4]

Українська мапа гастрономічних фестивалів та ярмарків досить нерівномірна, адже у деяких областях такі заходи взагалі не проводяться, а в деяких кожен місяць може бути тематичне свято, на яке можуть потрапити всі охочі. Серед таких фестивалів можна виділити: «Гуцульська бриндзя», свято проводиться у селі Рахів, де представлено багато українського продукту, якому першому надано географічний захист. Найбільшими гастрофестивалем можна назвати Національний Сорочинський Ярмарок, що проводиться влітку у Великих Сорочинцях. Там можна придбати не тільки гастропродукти, а і все від насіння до сільськогосподарської техніки. Відомими за межами нашої країни є свято нового врожаю – «Закарпатське Божоле». Цікава французька традиція в українській інтерпретації, де гості дегустують нове вино та куштують закуски до нього. За належної постійної роботи та розвитку, такі заходи стануть місцем концентрації великої кількості туристів, які бажають познайомитися з гастрономічними надбаннями нашої держави.[2]

Окрім переваг туризм в Україні має ще багато недоліків та проблем, над якими необхідно працювати, щоб ця галузь із часом не зазнала занепаду. Перебудова сучасної економіки передбачає необхідність змін у туризмі, зокрема перехід з елітарного до більш дешевого масового туризму. Недостатнє фінансування є одним із головних аспектів гальмування розвитку туристичної галузі. На сьогоднішній день кошти, що мають бути виділені у цій сфері урізані значною мірою. Також вагомим гальмуючим чинником розвитку є економічний та політичний стан в державі. Обираючи країну для подорожі, турист звертає увагу на низку факторів: культурний рівень, криміногенна обстановка, екологічна ситуація, національна та релігійна толерантність, економічна та політична стабільність. На даний момент Україна має непривабливий імідж для іноземних туристів, через економічну кризу та війну.[1]

Стримуючі фактори розвитку гастрономічного туризму в Україні:

- недосконалість нормативно-правової бази;
- обмеженість асортименту запропонованих послуг;
- відсутність явища масовості туризму в Україні;
- низька платоспроможність основної маси населення;
- низький рівень інфраструктури;
- недостатній рівень обслуговування;
- слабка рекламна компанія.

Отже, роблячи висновки, можна зазначити, що гастрономічний туризм в Україні досить молода та перспективна галузь, але з вагомою кількістю недоліків. Цей вид туризму необхідно забезпечити фінансуванням, якщо не з боку держави, то за допомогою зарубіжних інвестицій. Щоб реалізувати такий проєкт, необхідно належним чином прорекламувати український гостротуризм на міжнародному ринку. Також необхідно зайнятися кадровою проблемою, адже велика кількість працівників сфери обслуговування не володіють іноземними мовами, що стає бар'єром для іноземних туристів. Ситуація в Україні на сьогоднішній день ще більше загальмувала розвиток туризму і навіть припинила його існування у деяких регіонах. Для того, щоб компенсувати ці втрати, необхідно працювати та розвивати туризм в областях де це можливо, підтримувати вже існуючі види та розробляти нові, ще непопулярні на території нашої держави.

## Література

1. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. Наукові праці Національного університету харчових технологій, 2012. №45. С. 128-132.

2. Інтернет-ресурс. URL:<https://bls.ua/ua/blog/ukrainski-festivali>
3. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. Матеріали міжнародної научно-практичної конференції «Современные направления теоретических и прикладных исследований - 2013». URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pd>
4. Офіційний сайт Асоціації сприяння розвитку гастрономічного та винного туризму в Україні: веб-сайт. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/>
5. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації: веб-сайт. URL: <http://www2.unwto.org/ru>
6. Офіційний сайт Державної служби статистики України: веб-сайт. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua/>

Науковий керівник – к.г.н., доцент Ярьоменко С.Г.



Рис. В.1 Сертифікат за участь у Всеукраїнській студентській олімпіаді з навчальної дисципліни «Рекреалогія»



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

# ДИПЛОМ

НАГОРОДЖУЄТЬСЯ

**НІКОЛОВА**  
**Олена Михайлівна**

за перемогу у конкурсі  
«Кращий абітурієнт 2018 року»  
факультету технології вина  
та туристичного бізнесу

Ректор

Б.В. Єгоров

Одеса

Рис. В.2 Диплом за перемогу у конкурсі «Кращий абітурієнт 2018 року»

## Перевірка тексту на плагіат

Кваліфікаційна робота бакалавра

Тема:

**«Розробка та просування гастрономічного туру до Вірменії»**

Засіб перевірки: Unichesk

Унікальність за фразами > 30%

Унікальність за словами > 30%



Ім'я користувача: приховано налаштуваннями конфіденційності	ID перевірки: 1015365694
Дата перевірки: 01.06.2023 13:00:54 EEST	Тип перевірки: Doc vs Internet + Library
Дата звіту: 05.06.2023 10:55:41 EEST	ID користувача: 100012118

Назва документа: КРБ ГОТОВО

Кількість сторінок: 74 Кількість слів: 12529 Кількість символів: 96655 Розмір файлу: 5.44 MB ID файлу: 1015032092

### 29.9% Схожість

Найбільша схожість: 7.06% з Інтернет-джерелом (<http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11266/1/d0%9>).



### 0% Цитат

Вилучення цитат вимкнено

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнено

### 0% Вилучень

Немає вилучених джерел

### Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи 4

Керівник

Сергій ЯРЬОМЕНКО

Здобувач

Олена НІКОЛОВА