

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



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА  
РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРО-ТУРУ  
В ПОРТУГАЛІЮ**

Здобувачка: Марина ШИШКО

Керівники: Наталя ДОБРЯНСЬКА

Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від 07.06.2022 р., протокол № 11.

Завідувач кафедри ТБтаР \_\_\_\_\_ Олена МЕЛІХ

Одеса -2022 рік

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
(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

Олена МЕЛІХ

11 лютого 2022 р.

**ЗАВДАННЯ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Марина ШИШКО

1. Тема роботи: Розробка та просування гастро-туру в Португалію, затверджена наказом по академії від «03» листопада 2021\_ р. № 921-03.
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи «06» червня 2022 р.
3. Вихідні дані до роботи: монографії, підручники, навчальні посібники, законодавчі та нормативні акти, первинні документи, звіти туристичних підприємств, статистична звітність.
4. Перелік питань, котрі необхідно розробити:  
РОЗДІЛ 1 Науково-теоретичні основи організації гастро – турів  
РОЗДІЛ 2 Сучасний стан та аналіз розвитку гастрономічного туризму в Португалії  
РОЗДІЛ 3 Розробка та просування гастро - туру в Португалію
5. Перелік графічного матеріалу: Презентація до кваліфікаційної роботи бакалавра (23 слайди).

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 3	В'ячеслав ІВАНЧЕНКОВ	11.02.2022	06.06.2022

7. Дата видачі завдання 11.02.2022

Керівники \_\_\_\_\_ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

\_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА

Завдання прийняла до виконання \_\_\_\_\_ Марина ШИШКО

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів випускної роботи бакалавра	Термін виконання етапів роботи
1.	Пошук об'єкту дослідження, обґрунтувати теми кваліфікаційної роботи бакалавра та погодження керівником	11.02.2022-20.02.2022
2.	Складання бібліографії та вивчення літературних джерел	20.02.2022-24.02.2022
3.	Виконання першого розділу	24.02.2022-20.03.2022
4.	Виконання другого розділу	20.03.2022-20.04.2022
5.	Виконання третього розділу	20.04.2022-20.05.2022
6.	Одержання рецензії	10.06.2022
7.	Захист кваліфікаційної роботи бакалавра	16.06.2022

Здобувачка \_\_\_\_\_ Марина ШИШКО

Керівники \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА

\_\_\_\_\_ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

АНОТАЦІЯ  
до кваліфікаційної роботи бакалавра

Робота містить 76 сторінок, 5 таблиць, 21 рисунки, список літератури з 42 найменувань.

Метою виконання роботи є просування та розробка гастро - туру в Португалію.

Об'єктом аналізу, узагальнень і дослідження виступають джерела інформації про гастрономічний туризм в Португалії.

Завданням роботи передбачено проаналізувати, згрупувати інформацію, статистичні дані, дослідити туристичний потенціал Португалії.

Вивчити передумови розвитку гастрономічного туризму в Португалії та дослідити основні гастрономічні туристичні центри країни.

Створити гастро - тур до Португалії, описати детальну програму, розробити технологічну карту, маршрут та розрахунок вартості гастро - туру.

За результатами виконаної роботи сформульовані шляхи покращення організації та просування гастро - туру в Португалію.

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

Рік захисту роботи 2022.

## THE SUMMARY

for bachelor's qualification work

The work contains 76 pages, 5 tables, 21 figures, a list of references of 42 titles.

The purpose of the work is to promote and develop a gastro - tour to Portugal.

Sources of information on gastronomic tourism in Portugal are the object of analysis, generalizations and research.

The task of the work is to analyze, group information, statistics, explore the tourism potential of Portugal.

To study the preconditions for the development of gastronomic tourism in Portugal and to explore the main gastronomic tourist centers of the country.

Create a gastro - tour to Portugal, describe a detailed program, develop a technological map, route and calculation of the cost of the gastro - tour.

Based on the results of the performed work, the ways of improving the organization and promotion of the gastro - tour to Portugal are formulated.

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

Year of protection of work 2022.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1	
Науково-теоретичні основи організації гастро - турів.....	10
1.1. Гастрономічний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур .....	10
1.2. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України.....	15
1.3. Міжнародні та українські гастрономічні фестивалі у контексті спеціалізованого туризму.....	21
Висновки до 1 розділу.....	25
РОЗДІЛ 2	
Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Португалії.....	27
2.1. Природно – економічна характеристика та історія становлення і розвитку Португалії.....	27
2.2. Основні гастрономічні блюда Португалії.....	33
2.3. Основні туристичні центри гастрономічного туризму в Португалії....	41
Висновки до 2 розділу.....	58
РОЗДІЛ 3	
Розробка та просування гастро - туру до Португалії.....	61
3.1. Технологічна карта маршрутного гастро -туру до Португалії.....	61
3.2 Програма гастро - туру до Португалії.....	63
3.3 Визначення вартості гастро - туру з України до Португалії.....	65
Висновки до 3 розділу.....	68
ВИСНОВКИ.....	69
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	73
ДОДАТКИ.....	77

## ВСТУП

Актуальність теми. Розвиток туризму та його значне місце у світовій економіці сприяє вирішенню багатьох проблем, пов'язаних з формуванням ВВП країни, зайнятістю населення, створенням додаткових робочих місць, відкриттям підприємств, соціально-економічним розвитком окремих регіонів. Сучасний нестабільний стан економіки України дає всі підстави розглядати туристичну сферу як потужний чинник відновлення національного господарства, реформування комунальної, транспортної, інформаційної та виробничої інфраструктури, удосконалення інвестиційної політики за допомогою ефективного державного управління.

Одним з перспективних напрямків розвитку туристичного ринку є гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, який ознайомлює подорожуючих з національними кулінарними традиціями країн світу та є органічним синтезом культури, екології і виробництва. На думку організаторів туризму, гостротуризм передбачає ознайомлення з особливостями національних технологій виготовлення місцевих страв, традиціями їх споживання та опанування деяких навичок кулінарного мистецтва. Також можлива участь у кулінарних фестивалях та тематичних етно-національних заходах [1]. Таким чином, дослідження усіх можливих аспектів розвитку вітчизняного гостротуризму має важливе значення в контексті перспективи вступу України до Європейського Союзу.

Питаннями розвитку гастрономічного туризму займалися такі відомі учені як: І.Комарніцький, В. Корнілова, Г. Вишневська, Т. Кукліна та інші дослідники. Загалом зарубіжні та вітчизняні вчені приділяють велику увагу розвитку гостротуризму, але ця тема потребує подальшого дослідження.

Наведене коло невирішених проблем обумовлює актуальність запропонованої наукової роботи, її мету, завдання та структуру. Вибір теми обумовлено необхідністю дослідити сучасний стан гастрономічного туризму.

Мета і завдання дослідження. Метою роботи є дослідження сучасного стану гастрономічного туризму в Португалії, його порівняння з провідними країнами світу та виділення перспективних тенденцій розвитку шляхом створення конкурентоспроможного продукту на міжнародному туристичному ринку.

Завданням кваліфікаційної роботи бакалавра є:

- здійснити науково - теоретичні обґрунтування системи гастрономічного туризму: основні визначення та поняття;
- вивчити історичні та регіональні особливості розвитку гастрономічного туризму;
- проаналізувати та дослідити гастро - тури країнами світу;
- вивчити гастрономічний туризм в Україні: гастрономічні фестивалі та свята;
- розглянути особливості сучасного розвитку гастрономічного туризму в Португалії;
- обґрунтувати основні рекомендації щодо вдосконалення організації гастрономічного туризму Португалії;
- запропонувати напрями покращення розвитку гастрономічного туризму в Португалії;
- розробити маршрутну карту, програми та розрахунок вартості гастро - туру в Португалію.

Об'єктом даної роботи є регіональна система та сфера гастрономічного туризму.

Предметом кваліфікаційної роботи бакалавра є розвиток гастрономічного туризму в Португалії.

Для досягнення поставленої в роботі мети було використано такі методи дослідження: абстрактно-логічний, діалектичний, монографічний, математико-статистичний, порівняльний аналіз, інституційний підхід, системний підхід.

Наукова новизна одержаних результатів роботи полягає у вирішенні комплексних проблем, пов'язаних з удосконаленням фундаментальних науково - теоретичних і прикладних засад та обґрунтуванні практичних рекомендацій з покращення організації та просування гастро – туру в Португалію.

Інформаційну базу дослідження становили Закон України «Про туризм», Закони Португалії, положення посольства України в Португальській Республіці. А також наукові праці за проблематикою дослідження, матеріали міжнародних науково-практичних конференцій та семінарів, статистичні та аналітичні матеріали Державної служби статистики України та Португалії, результати особистих розрахунків та спостережень автора.

Основні положення та результати наукової роботи доповідались, обговорювались і отримали позитивну оцінку на Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України», яка відбулася 18 травня 2022 року у Львівському національному університеті природокористування та на XVIII Всеукраїнській науковій Zoom-конференції студентів з розділу «Харчові технології» та Науковій конференції здобувачів вищої освіти, яка відбулася 11-13 травня 2022 року у Одеському національному технологічному університеті. За результатами дослідження надруковано наукову працю в матеріалах конференції: Шишко М.С. Шляхи покращення організації гастрономічного туризму в Україні та підготовлена доповідь на тему: «Розробка та просування гастро - туру в Португалію» (Додаток А) та отримано сертифікат, що засвідчує участь у Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції (Додаток А.1).

Робота складається з вступу, 3 розділів, висновків. Містить 76 сторінок тексту, 31 рисунок, 14 таблиць. Список джерел включає 42 найменування літератури.

## РОЗДІЛ 1

### НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРО – ТУРІВ

#### 1.1 Гастрономічний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур

Туризм - основне поняття туризмології, яке відрізняється багатогранністю внутрішньої природи. Складність та багатоаспектність туризму як соціально-економічного явища відображається у значній кількості визначень і трактувань, що постійно допрацьовуються й удосконалюються з точки зору економіки, географії, культурології, права. Туризм походить від французького "tourisme" (прогулянка, подорож) – це мандрівки у вільний час, пов'язані з виїздом за межі постійного проживання; один з видів активного відпочинку, який поєднує відновлення продуктивних сил людини з оздоровчими, пізнавальними, спортивними та культурними, розважальними цілями. [17].

Складність феномену туризму актуалізує наукові пошуки і підходи фахівців різних галузей природничих та соціальних наук. Туризм – багатоманітність відносин і явищ, що виникають в процесі життєдіяльності людини, яка подорожує; соціально-економічний інститут, який забезпечує інтереси і потреби людини-мандрівника, регулює взаємодію туриста із різними секторами туристської інфраструктури (гостинність, аніматорські центри тощо) [18].

Багатогранність природи туризму проявляється у великій парадигмі цього поняття, оскільки туризм – це: особлива форма діяльності людей, що мандрують і відвідують місця поза звичним місцем перебування терміном не більше 1 року; 21 галузь світової і національної економіки, яка займається обслуговуванням осіб, що тимчасово перебувають поза межами постійного місця проживання; форма виховання та розвитку особистості; популярна

форма відпочинку, дозвілля, пізнання рідного краю; діяльність суб'єктів господарювання з виробництва і реалізації тур послуг і товарів; сегмент ринку, на якому взаємодіють підприємства традиційних галузей з пропозицією комплексного турпродукту [19].

В Україні систематизовані дослідження туризму як соціально-економічного феномену розпочалися з 90-х років ХХ століття. Розгорнутий аналіз публікацій з туризмознавства дозволив виділити блоки наукових робіт, що презентують чотири основних напрями досліджень туристичної сфери: природно-географічний; туризмологічний; економічний; освітньо-психологічний. Вагомий внесок у розвиток теоретичних та методичних положень рекреаційної географії та туризму здійснили О.О. Бейдик, Я.Б. Олійник, Т.І.Ткаченко[18; 20; 21] Об'єктом цих досліджень виступає регіон, територія, територіальна рекреаційна система, а також методики виявлення, оцінки і картографування її рекреаційних ресурсів, розробка рекомендацій щодо раціонального використання туристично- рекреаційного потенціалу.

На конференції ВТО в Ліссабоні за результатами дослідження «Tourism 2020 Vision» проголошено п'ять перспективних туристичних напрямків ХХІ століття. Фахівці вважають, що найбільш популярними до 2025 року будуть:

- круїзи – подорожі на морських або річкових судах з відвідуванням туристичних центрів;
- екологічний туризм, головною метою якого є збереження навколишнього середовища та мінімізація впливу людини на природу, також у багатьох країнах світу все більш популярним стає сільський зелений туризм;
- пригодницький туризм, який орієнтований на екстремальні розваги та відвідування малодоступних або незвичайних місць на землі;
- подієвий туризм, який пов'язаний з участю у фестивалях, святах, виставках, конференціях, шоу, арт-заходах тощо;

– тематичний туризм, який передбачає підвищену зацікавленість до конкретного явища, у тому числі винний туризм, який зумовлений інтересом до історії, технології та культури споживання вина.

Гастрономічний туризм – різновид туризму, взаємопов'язаний з пересуваннями по різних країнах з метою ознайомлення з національними стравами, продуктами, напоями. Під час таких турів споживач відвідує ресторани з національною кухнею, бере участь в гастрономічних заходах і приготуванні місцевих страв, знайомиться з історією та рецептурою національної їжі та напоїв, дегустує напої й подорожує по місцях вирощування, збору й виробництва продуктів, які його цікавлять [22].

Для допитливих туристів будь-яка подорож – це нові враження. В першу чергу гастрономічний туризм – це незвичайні відчуття й поповнення колекції рецептів. Багато хто захоче повторити вдома незвичайний експеримент з поєднанням інгредієнтів національних страв різних країн світу.

Такий незвичайний вид відпочинку, як гастрономічний туризм – вибір справжніх гурманів. Відданий цінитель кухні народів світу завжди знайде й відкриє для себе щось нове. Не має значення, куди ви поїдете. Кожна країна світу має свою національну кухню. Головне – правильно підготувати свій шлунок до експериментів [22].

У 2015 р. ЮНВТО запропонувала називати «гастрономічним туризмом» будь-які пов'язані з гастрономією види туристичної активності: відвідування виробників продуктів, гастрономічних фестивалів, фермерських ринків і продовольчих ярмарків, в тому числі в межах сусідніх регіонів [1]. Сьогодні світові надходження від розвитку гастротуризму оцінюються у 42 мільярди доларів. В 2011 р. Інститутом світової політики [13] було проведено маркетингове дослідження серед різних країн з приводу асоціацій, що викликає Україна з боку гастротуризму. За результатами дослідження у багатьох країнах світу Україна асоціюється з «гостинним народом», з

«національною кухнею та культурою», з «літом, відпочинком, канікулами, фруктами».

Гастротуризм – це порівняно молодий вид туризму. На сьогоднішній день обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів [9]. Високі туристичні надходження до бюджету формують країни-лідери в Європі - це Франція, Італія та Іспанія. В Азії за звання гастрономічної столиці борються Сінгапур і Гонконг, однак не поступається потужним розвитком і Японія. Водночас, цих гастрономічних гігантів підпирають Індія, Таїланд, Південна Корея. Також останнім часом зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, насамперед в Перу і Мексику [6].

Останнім часом в Україні спостерігається сталий розвиток гастрономічного туризму. Про це свідчить велика різноманітність вітчизняних кулінарних фестивалів з дегустацією страв народів світу. Такі «смачні» заходи привертають велику кількість туристів і стають найважливішою частиною програм відпочинку. Причому значна кількість гастрономічних турів припадає саме на літній сезон, що підтверджується збільшенням туристичних потоків [5].

В 2011 р. Інститутом світової політики проведено маркетингове дослідження з приводу асоціацій, які викликає Україна у жителів її країн-сусідів: Молдови, Польщі, Білорусі, Грузії, Румунії. У дослідженні брали участь по 30-40 експертів з Молдови, Польщі, Білорусії, Грузії, Румунії. Результатом дослідження стало твердження про асоціації України з «гостинним народом» (Польща), з «національною культурою та кухнею» (Румунія, Грузія, Молдова), з «канікулами, літом, відпочинком та фруктами» (Молдова). Враховуючи, що значна частина в'їзних туристичних потоків до України припадає саме на сусідні країни, тому такі асоціації можуть стати поштовхом для розвитку й поширення вітчизняного гастрономічного туризму [13].

Особливості гастрономічних турів:

2 Гастрономія – це можливість оживити й урізноманітнити туризм, це надійний спосіб повернути туристів в уже знайомі їм країни та регіони.

3 Гастрономічний тур виключає поняття сезонності для подорожей (подорожі здійснюються цілий рік).

4 У гастрономічних подорожах турист дізнається про повсякденне життя, історію та культуру країни набагато більше, ніж в класичних екскурсійних подорожах.

5 Протягом туру він знайомиться з сім'ями, які століттями працюють на вирощуванні виноградників, або займаються сироваріння, або століттями виробляють шинку. Ці люди різного достатку й походження, предки одних були аристократами, інших підприємцями чи фермерами.

6 У гастрономічному турі туристи відвідують виноробні, пивоварні, невеликі ферми й виробництва, дегустують відомі (і не дуже) національні продукти, а також вина та інші традиційні напої. Відвідують місцеві ринки, беруть участь в кулінарних майстер-класах з професійними шеф-кухарями та з привітними господарями власних господарств і угідь. Відвідують гастрономічні фестивалі та кулінарні шоу.

7 Тривалість гастрономічного туру – від вікенду до повноцінних двох тижнів.

8 Розкид цін на гастрономічні тури дуже великий. Вартість безпосередньо залежить від тривалості туру, обраної країни, пори року й насиченості програми. Поїздки на значущі гастрономічні події обійдуться дорожче.

9 Подібні тури не бувають «гарячими», тут відсутнє поняття «найнижча ціна». [22]

Отже, гастрономічний туризм - це подорож країнами та континентами для знайомства з особливостями місцевої кухні, кулінарними традиціями і щоб покуштувати унікальні для приїжджої людини цікаві страви або продукти.

## 1.2 Гастрономічний туризм на туристичному ринку України

Українська кухня – одна з найбагатших і цікавих кухонь світу, що набула поширення далеко за межами України. У багатьох етнографічних дослідженнях зазначено, що українська кухня налічує більш 4 тисяч рецептів різноманітних м'ясних страв, особливо з свинини, овочів, яєць, риби та молокопродуктів. В українському меню постійно присутні страви з борошна: галушки, млинці, вареники, налисники, бабки, зрази, деруни. Великою різноманітністю відзначається випічка: пироги, маківники, паски, тістечка, вергуни тощо [3].

Українська кухня, як і всяка кухня з багатим історичним минулим, значною мірою є регіональною. Іноді вона поєднає кулінарні традиції інших народів. Зокрема, у деяких регіонах відчувається вплив турецької кухні на буковинську, польської на подільську, угорської на гуцульську і російської на Слобожанщині (рис. 1.1).



Рис. 1.1 - Гастрономічна карта областей України

Джерело [15]

Зауважимо, що найвідомішим українським гастрономічним продуктом є сало. Найпопулярнішою стравою вітчизняної національної кухні є борщ, який відомий не менше італійських спагеті, французьких соусів чи японських суші. Наш борщ має більш 50 різновидів, в кожному регіоні його готують по особливому рецепту: волинський, чернігівський, полтавський, селянський, дніпровський, галицький, львівський. До рецепту українського борщу входить більш 20 найменувань продуктів, що створює багатий та неповторний смак, соковитість та аромат [8].

Національними алкогольними напоями для українців є вино, домашні настоянки і, безумовно, знаменита горілка. Широко відома в усьому світі медова горілка з перцем, рецепт якої придумали українці. У ній поєднуються різні, навіть суперечливі смаки, що створюють, тим не менш, дуже гармонійне поєднання [15].

На світовому та національному туристичних ринках вже існує багато фірм, які спрямовують свою діяльність на організацію послуг для подорожуючих гурманів (табл. 1.1). Вони пропонують різноманітні тури, які насичені наступними послугами:

- відвідування ресторанів з дегустацією оригінальних національних страв та напоїв;
- відвідування гастрономічних фестивалів, участь у процесі приготуванні страв;
- ознайомлення з особливостями місцевого виробництва національних продуктів та рецептурою кулінарії;
- проведення майстер-класів та вивчення технології приготування окремих страв з місцевих продуктів;
- відвідування національних свят та участь у проведенні обрядів, пов'язаних з гастрономією;
- організація дегустації продуктів: вина, меду, наливок, сирів, виготовлених за національними рецептами.

## Пропозиції туроператорів щодо гастрономічних турів в Україні

Туристичне підприємство	Маршрут подорожі	Назва туристичного продукту
Туроператор «ТурБаза»	м. Львів	«Місто з ароматом кави»
Туроператор «ТурБаза»	Львів-Чинадієво-Мукачево- Берегово- Нижнє Селище- о. Синевір	«Сир-винний тур Закарпаттям»
Туроператор «Відвідай»	Львів-Ужок-Перечин-Середнє- Виноградів	Дегустаційно- термальний тур «Закарпатські насолоди»
Туроператор «Галиця тур»	м. Львів	«Від шпацеру до келішка»
Туроператор «Країна UA»	Воловець-Гукливий-Міжгір'я-Нижнє СелищеБерегово-В.Бийгань- Мукачево	«Кулінарне Закарпаття»
Туроператор «Країна UA»	Одеса-Білгород-Дністровський	«Винний тур: від А до Я»
Туроператор «Країна UA»	Гоголево-Диканька-Полтава-Опошня	«Полтавські галушки»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Львів	«Хмільний Львів»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	м. Одеса	«Прогулянка по- одеськи!»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Богданівка – Полтава – Полтавська– Диканька –Опішня – Великі Будища – Миргород	«Полтавські витребеньки»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Полтавська – Гоголеве – Миргород– Полтава –Диканька	«Масляна на Полтавщині»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Кам'янка – Біласовиця – Підполоззя– Жденієво – Верхній Студений – Закарпатська – Колочава – Міжгірський – Міжгір'я – Львів	Гастрономічно- розважальний тур «Зимові забави»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Мукачево – Берегово – Геча –Ужгород – Лумшори	«Тур на фестиваль гентешей в Закарпатті»
Туристичний сайт «igotoworld.com»	Чинадієво – Мукачево – Берегово – Нижнє Селище – Іза – Міжгір'я – Келечин	«Секрети закарпатської кухні»

Джерело[5]

Завдяки такій великій кількості страв та можливими варіаціями їх приготування у кожному регіоні українська кухня все більше приваблює потенційних гастрономічних туристів та створює передумови для конкуренції з іншими країнами світу.

Україна, порівняно з іншими країнами світу, має величезний потенціал для розвитку гастрономічного туризму. Окрім історичних та культурних аспектів, цьому сприяють природно-географічні чинники, зокрема: клімат, типи ґрунтів, рельєф, водні та лісові ресурси. Природа в Україні - найрізноманітніша, що дозволяє розвивати тут різні види сільського господарства та харчової промисловості.

Одним з важливих об'єктів гастрономічного туризму є відвідування підприємств з виробництва харчової продукції. В Україні діє понад 2000 підприємств харчової галузі, серед них великі, середні та малі підприємства різної форми власності, які забезпечують близько 20% від загального об'єму промислової продукції. Харчова промисловість України включає в себе більше 40 різних галузей: цукрову, спиртову, хлібопекарську, кондитерську, лікєро-горілочну, м'ясну, рибну, виноробну, пивоварну, овочеву, фруктову, олійно-жирову, консервну тощо.

Про те, що гастрономічний туризм в Україні починає активно розвиватися, стверджують багато національних науковців. Вони зазначають, що туристичні потоки зростають у тих регіонах, де сконцентровані інтерактивні туристичні послуги, в основі яких лежать звичаї та традиції - фестивалі, народні свята тощо. Гастрономічні події стають факторами підвищення інтересу до гастрономічного туризму. Також вони сприяють розвитку нових напрямів бізнесу, які суміжні з гостротуристичною індустрією, що в свою чергу позитивно впливає на розвиток економіки в країні.

Щороку в Україні проводяться близько ста кулінарних фестивалів та свят, при цьому спостерігається тенденція до збільшення кількості таких заходів. Вересень - найбільш багатий такими подіями, далі йдуть червень, жовтень та серпень. Таким чином, найбільша активність проявляється влітку та восени.

Гастрономічні фестивалі та свята в Україні присвячуються різноманітним стравам: борщу, дерунам, галушкам, голубцям; напоям: вину,

горілці, пиву; ягодам та овочам: черешні, полуниці, помідорам, огіркам, кавунам; меду, солодошам тощо.

Виявлено, що більшість гастрономічних подій проводяться в Західній Україні, а саме в Закарпатській та Львівській областях, далі йде м. Київ.

В Україні серед ресторанів національної кухні найпопулярнішою є українська кухня - 36,8%, на другому місці - французька, що охоплює 21%; італійська, кавказька та японська кухні мають по 7,9%, решта 18,5% - інші національні кухні [23].

Хоча в Україні більшість ресторанів представляють українську національну кухню, але відсоток даних закладів ресторанного господарства має бути значно вищим для того, аби закордонні туристи в більшій мірі залучалися до української культури.

У процесі дослідження було виявлено, що Україна має достатні можливості для розвитку гастрономічного туризму. Проте на сьогодні даний вид туризму в країні знаходиться на початковому етапі становлення. Це пояснюється наявністю низки проблем, які стоять на перешкоді успішного розвитку гастрономічного туризму в нашій державі. До проблем розвитку гастрономічного туризму в Україні відноситься: недосконале законодавство туристичної галузі, складана економічна та політична ситуація, не сильно розвинута інфраструктура, недостача кваліфікованих кадрів, недостатня кількість закладів ресторанного господарства, що спеціалізуються на національній кухні, однотипність та невелика кількість гастротурів та турів, пандемія COVID-19 та військовий стан.

Однією з важливої частини туристичної індустрії є туристична інфраструктура. Сучасний стан інфраструктури не задовільняє не лише закордонного, а й внутрішнього туриста. Через це якість послуг не може бути на високому рівні і задовольняти потреби подорожуючих. Часто гастрономічні дестинації пов'язні з місцевостями, які є віддаленими від центрів та трас національного та міжнародного сполучення. Наприклад, багато гастрономічних фестивалів проходять у сільській та гірській

місцевості, куди важко дістатися через брак транспортних комунікацій. А також проблемою є відсутність закладів розміщення та ночівлі на периферії, що стримує гастротуристів від відвідування даних заходів. Це саме стосується невеликих приватних підприємств з виготовлення харчової продукції (сирів, вина, меду тощо) [24].

Також на розвиток гастрономічного туризму суттєвий вплив має реклама. Рекламні кампанії, присвячені просуванню унікальних продуктів в регіонах України, або зовсім не проводяться, або проводяться безсистемно і хаотично, не враховуючи потреби потенційних туристів, ні об'єктивні обставини. В країнах світу гастрономічні тури стали невід'ємною частиною туризму. А Україна, маючи усі можливості для розвитку цієї сфери, не має іміджу гастрономічної країни серед країн світу. На жаль, через відсутність реклами закордонні туристи не мають інформації про нашу національну самобутню кухню, багато страв якої є унікальними та вирізняються своїми смаковими властивостями [25].

Власне навіть жителі України не є інформованими про потенціал гастрономічного туризму, а саме про наявність концептуальних ресторанів, гастрономічних свят і фестивалів, кулінарних центрів та маршрутів тощо. Часто дестинації гастрономічного туризму відомі лише місцевим жителям, а населення сусідніх регіонів взагалі не здогадується про їх існування.

Отже, Україна має значні перспективи для розвитку гастрономічного туризму. Першочерговим завданням для цього є вдосконалення законодавчої бази у туристичній сфері. Перспективним є створення національного проекту з інформаційною платформою, яка буде забезпечувати повною інформацією щодо діяльності гастрономічного туризму в Україні. Підготовка кадрів у галузі та вдосконалення інфраструктури має орієнтуватися на кращі здобутки міжнародної практики. Ресторанний бізнес має спиратися на новітні технології в приготуванні страв, наприклад «фьюжин» та «молекулярна кухня». Наразі поступово на ринку з'являються концептуальні заклади харчування, є тенденція до збільшення їх кількості у найближчий час. Для

розвитку гастрономічного туризму необхідним є подальша розробка та просування бренду території, як такої, що може задовольнити потреби гастрономічних туристів. У перспективі є покращення діючих та створення нових об'єктів гостротуризму шляхом підтримки від місцевих органів самоврядування, бізнесу та інших інвесторів.

### 1.3 Міжнародні та українські гастрономічні фестивалі у контексті спеціалізованого туризму

Дослідження останніх років свідчать про те, що туристичні потоки зростають у регіонах, де формуються такі інтерактивні спеціалізовані туристичні продукти – тури, як фестивалі та народні свята. Зокрема, щорічно в Мюнхені у вересні проводиться відомий пивний фестиваль «Октоберфест», який має 200-річну історію [4]. За дослідженнями, національне свято Німеччини відвідують близько 6 мільйонів осіб з різних країн світу, які протягом двох тижнів приносять прибуток у розмірі одного мільярда євро. Туристи витрачають на їжу 830 млн євро (в середньому кожна людина залишає приблизно 54 євро). Під час свята випивається 6,6 млн. літрових кувлів пива, з'їдається 0,5 млн. куриць-гриль та 25 тонн риби [12].

Необхідно зазначити, що у Франції та Угорщині відбуваються щорічні «винні фестивалі» з дегустаціями вин та страв до них. У м. Мен (Рокленд) відбувається «фестиваль лобстерів» та в Сан-Франциско (США) – фестиваль вуличних наїдків. Традиційно багато туристів прибувають в італійське місто Віко-Екуенсі на відомий фестиваль піци «Festa a Vico». Також, в італійському П'ємонті проходить щорічний «Фестиваль білого трюфелю», де дегустують як сам білий трюфель так і страви з ним. У сицилійській провінції Сіракузи, у містечку Модіка у березні проходить традиційний фестиваль шоколаду, а в м. Перуджа у жовтні туристи відвідують фестиваль «Єврошоколад» [11].



За статистикою, близько 80% внутрішніх туристичних потоків припадає саме на дані області, тому як наслідок у 2018 р. туристичний збір склав 3,7 млн . грн. [2].

До міжнародних та вседержавних заходів поступово долучається й Україна (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

## Найбільші гастрономічні фестивалі за регіонами України

Назва фестивалю	Час проведення	Місце проведення
Львівська область		
"Фестиваль пива"	8-12 травня	м. Львів
"На каву до Львова"	вересень	м. Львів
Національне свято шоколаду	початок жовтня	м. Львів
"Свято сиру і вина"	середина жовтня	м. Львів
Фестиваль Глінтвейну	грудень	м. Львів
Волинська область		
«Lutsk Food Fest»	14-15 травня	м. Луцьк
«З любов'ю до ... сала»	Жовтень	м. Луцьк
«Фестиваль національної кухні»	25 вересня	м. Луцьк
Закарпатська область		
Всеукраїнський фестиваль вареників	17 березня	м. Яремче
Фестиваль вина і меду «Сонячний напій»	1-2 травня	м. Ужгород
Фестиваль голубців	початок серпня	с. Великий Бичків
Київська область		
«Борщ Фест»	початок жовтня	с. Чубинське
Фестиваль солодоців «SWEETs Fest»	17-18 грудня	м. Київ
«Вулична їжа»	Червень-Серпень	м. Київ
Фестиваль односолодових віскі «Whisky Dram»	12 листопада	м. Київ
Фестиваль українського крафтового пива «Craft Beer Fest!»	14-15 жовтня	м. Київ
Тернопільська область		
«Вареник і капуста-fest»	3 травня	м. Збараж
«Галицька дефіляда»	17-19 червня	м. Тернопіль
Фестиваль коропа «Коропфест»	22 липня	м. Коропці
«Борщ'їв»	вересень	м. Борщів
Чернігівська область		
«Його величність, Ніжинський огірок»	Вересень	м. Ніжин
«40-УХ»	24 серпня	м. Чернігів
Фестиваль хліба «Хліб своїми руками»	Травень, серпень	с. Мистецький хутір
«Дерун-фест»	Кінець квітня	м. Чернігів
Житомирська область		
Міжнародний фестиваль дерунів	Друга субота вересня	м. Коростень
Полтавська область		
«Галушка Fest»	Кінець квітня	м. Полтава
Фестиваль полуниці	21 червня	м. Кременчук
«Свято Полтавської галушки»	Червень	м. Полтава
«Пливе шука з Кременчука»	Липень	с. Білецьківка
«Свято миргородської свині»	Вересень	м. Миргород

Продовження табл. 1.2

Харківська область		
«Городской Ріснік»	18-19 червня	м. Харків
Дніпропетровська область		
«Галушки»	Травень	с. Гречане
Фестиваль кулішу «Смачна традиція козацтва»	Червень	с. Старі Кодаки
Запорізька область		
Фестиваль закруток «Нас не подолати»	Вересень	м. Запоріжжя
Херсонська область		
«Український кавун – солодке диво»	Третя субота серпня	м. Гола Пристань
«Тышо-Тышо FEST»	Вересень	м. Херсон
Кропивницька область		
Фестиваль полуниці	11 червня	с. Миронівка
День бджоляра	Серпень	с. Виноградівка
Івано-Франківська область		
«Станіславівська мармуляда»	15 жовтня	Івано-Франківськ

Джерело [7]

В Україні вже заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках [14].

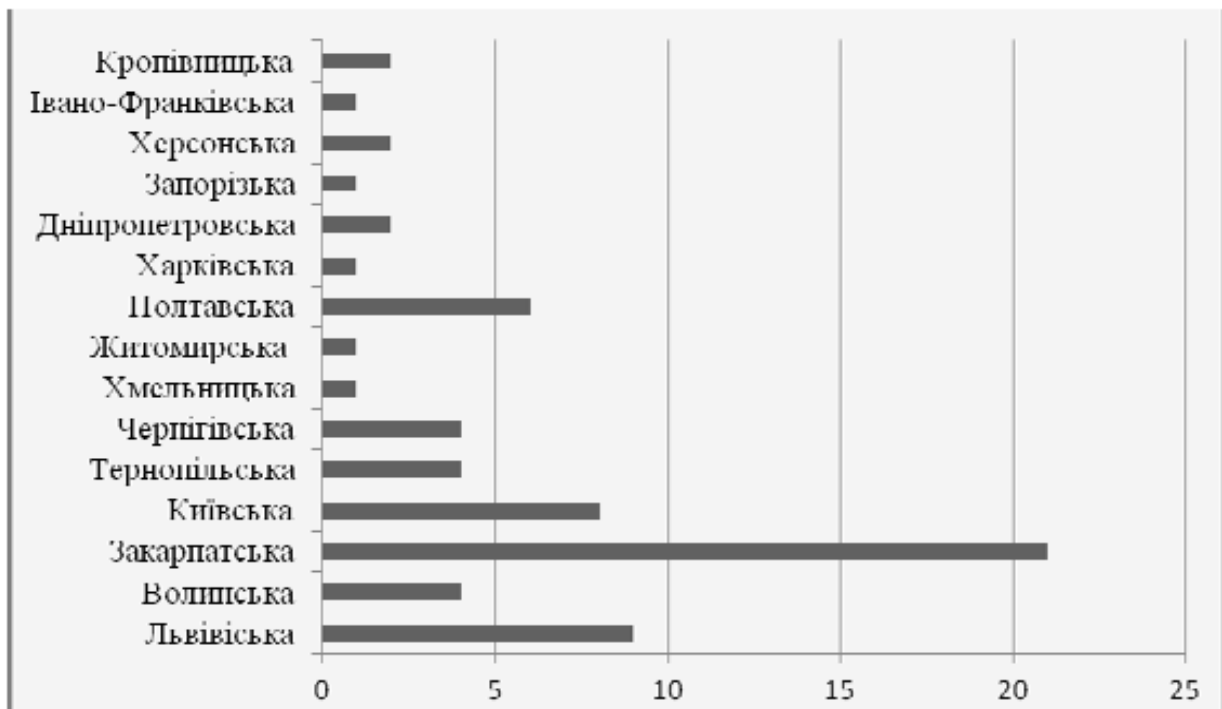


Рис. 1.3 - Чисельність гастрономічних фестивалів за регіонами

Створено автором на підставі джерела [5]

Проте багато інших областей України теж можуть похвалитися автентичними рецептами різних страв (рис. 1.3). Так, на Гуцульщині роблять акцент на свою унікальну гастрономічну складову, адже саме там збереглися технології домашнього виробництва карпатських твердих сирів – будз, бринзи, вурди. У Карпатах поступово розвиваються тури на контактні ферми, виноробні, сироварні, де можна не тільки брати участь у виробничому процесі, а й дегустувати продукцію [5].

Така туристична активність пов'язана насамперед із значною кількістю національних свят та автентичних традицій їх святкування, тому ці області є найбільш популярними та відвідуваними як іноземними, так і внутрішніми туристами.

Таким чином, різноманітні за своєю програмою гастрономічні фестивалі, тури та народні свята сприяють активному розвитку гостротуризму в країні, привертають увагу туристів з інших країн світу та сприяють формуванню бажання відвідати Україну [10].

#### Висновки до 1 розділу

Отже, можна дійти висновку, що з метою активізації гостротуризму в Україні, створення конкурентоспроможного продукту та його просування на міжнародному туристичному ринку, доцільним є організація комплексу заходів, що зможуть ефективно підтримувати та удосконалювати сферу гостротуризму в країні. Головними з них повинні стати:

- розширення інфраструктури гастрономічного туризму, тобто збільшення кількості етнокафе та ресторанів, дегустаційних залів, створення музеїв гастрономії та інших гастрономічних приміщень;

- удосконалення системи освіти, підготовки та перепідготовки фахівців, розробка спеціалізованих курсів, обов'язкової практики в процесі навчання фахівців для гостротуризму;

- активне просування гастрономічного туризму на світовому

туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, буклетів та календарів, ініціювання гастрономічних фестивалів, проведення семінарів, конференцій, майстер-класів національних гастрономічних традицій, розповсюдження реклами про країну через інтернет-мережі;

- організація та проведення тематичних культурно-оздоровчих та культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок, свят щодо підтримання гостротуризму;

- організація та проведення соціологічних, аналітичних, вимірjuвальних, сенсорних, маркетингових та санітарно-гігієнічних досліджень якості та відповідності гастрономічної продукції;

- залучення органів місцевої та регіональної влади до сприяння та підтримки розвитку гостротуризму за областями, створення спеціальних перевірок, надання сертифікату відповідності та ліцензії;

- налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу для популяризації національних кулінарних традицій.

Перспективами подальших досліджень є вивчення проблем вибору стратегічних альтернатив подальшого розвитку вітчизняного гастрономічного туризму в умовах активізації євроінтеграційних процесів.

## РОЗДІЛ 2

### СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ПОРТУГАЛІЇ

#### 2.1 Природно – економічна характеристика та історія становлення і розвитку Португалії

Португалія знаходиться в західній частині Піренейського півострова, а також займає два архіпелаги в Атлантичному океані. Площа країни складає 92 135 км<sup>2</sup>, половина якої – це сільськогосподарські угіддя, а 32% - ліси. Західне узбережжя на всій своїй протяжності рівнинне та піщане. [26]

На крайньому півдні, в районі Альгарве, місцевість цілком складена кам'яно-вугільними сланцями і пісковиками, складаючи західний край зони іспанської Сьєрри-Морени. Тут простягається в широтному напрямку кряж Серра-де-Моншик з тих же порід, з головними вершинами Фойя (902 м) і Пікота (774 м), що представляють собою лаколіти. [27]

На території Португалії чітко виділяються долини річок Дору і Тежу. У верхніх течіях вони вузькі і глибоко врізані, нижче за течією розширюються і поблизу берега Атлантичного океану переходять в плоскі низовини. По цих річках проходять природні межі п'яти з шести географічних областей країни. Водночас кордон між Португалією і Іспанією майже ніде не пов'язана з природними рубежами. [28]

В кінці ХХ століття в Португалії для охорони живописних виходів ордовикських порід, насичених викопною фауною створюється природний геологічний парк Валонго. Тут же розташовуються сліди древніх розробок жильних родовищ золота та сурми. [29]

На території Португалії знаходяться нижні течії рік Дору, Тежу, Гвадіана. Початок вони беруть в Іспанії. Менші за довжиною річки Мондегу і Саду цілком розташовані у межах Португалії. Напрямок течії основних річок – зі сходу на захід, з відхиленням у нижній течії на південний захід (Тежу) та

південь (Гвадіана). Судноплавні тільки дві перші в нижній течії на відстані 200 км від гирла. Долини рік Дору і Тежу верхніх течіях вузькі і глибоко розрізані, нижче за течією розширюються і поблизу берега Атлантичного океану переходять в плоскі низовини. [28]

На території країни виділено 3 гідрогеологічні структури: артезіанські басейни, західно-португальський і Алгарве, та гідрогеологічний масив Месети. На базі термомінеральних вод в країні функціонує близько 30 курортів. Загальна кількість підземних вод, що використовуються в країні – 1,8 км<sup>3</sup>/рік. [29]

Португалія має значні запасами неметалічних корисних копалин: вапняків, гранітів, габро, нефелінових сієнітів, доломіту, гіпсу, каоліну, мармуру. Основні родовища розташовані в районі Віла-Вісоза, Борба, Ештремош. Родовища граніту – Брага-Порту, Порталегре, Евора; нефелінових сієнітів – Фару, серпентинітів – Браганса. [29]

Клімат в Португалії цілком залежить від впливу Атлантики. Близькість океану утримує температуру нижче, ніж на тих же широтах в Середземномор'ї. Погода тут є мінливішою, випадає більше опадів. Клімат змінюється із зміною рельєфу – від півночі на південь і від сходу до заходу. Охолоджуючий вплив здійснює холодна Канарська течія, що проходить з півночі на південь вздовж західного побережжя країни. У прибережних районах літо на 5-7°C холодніше, а зима на 1-2°C тепліша, ніж в Південній Італії або Греції. Середня липнева температура повітря на рівнинах змінюється від 19°C на півночі до 25°C на півдні, в горах літо прохолодніше на 2-3°C. Зима тепла, м'яка, з середніми січневими температурами на рівнинах 8-11°C, а в горах до 3-5°C.

Основна частина опадів припадає на холодну пору року. У горах на півночі майже всюди випадає більше 1000 мм опадів на рік. Найбільша їх кількість спостерігається на схилах Серра-да-Ештрела, вершина якої в листопаді-травні покрита снігом. На рівнинах Центральної і Південної Португалії річна сума опадів складає 400-800 мм, а уздовж південного

узбережжя місцями знижується до 300 мм. Найпосушливі місяці – липень і серпень.



Рис. 2.1 - Географічна карта Португалії

Португалія – країна з найбільшою в Європі кількістю сонячних днів. У південних районів кількість сонячного годинника в рік досягає 3000. Купальний сезон на західному узбережжі триває всього три місяці, але і в цей період купання на любителя – температура води становить близько +18. Вода більше прогрівається біля південного узбережжя (до +21), де і зосереджена основна кількість курортів.

Мадейра в перекладі з португальської означає «ліс». І хоча ліси за останнє століття значно порідшали, мешканці острова засадили вакантні місця садами і квітниками. Клімат на острові вологий океанічний і разом з тим субтропічний. Береги омиваються теплим Гольфстрімом і обдуваються мокрими пасатами. На півдні Мадейри майже завжди сухо, бо там високі гори. Температура повітря становить: в січні +17- +19 °С, а в серпні +22 - +26

°C Вода протягом усього року тепла: від 16-18°C взимку до 20-22 °C влітку.  
[28]

Португалія — індустріально-аграрна країна. Основні галузі промисловості: текстильна та легка промисловість, деревообробна та паперова, металургійна, нафтопереробна, хімічна, гірнична, рибна, виноробство. У промисловості переважають великі підприємства транснаціональних і національних монополій, близько 2/3 промислового потенціалу зосереджено на Атлантичному узбережжі країни. Розвинута нафтохімічна і гірничодобувна промисловість. [26]

Транспорт: автомобільний, залізничний, морський, повітряний. Однак, за західноєвропейськими стандартами транспортна мережа розвинена недостатньо. Міжнародні аеропорти функціонують в Лісабоні, Порту, Фару, на Азорських о-вах і Мадейрі.

Промисловість сучасної Португалії сконцентрована в двох районах, навколо Лісабона і Сетубала на півдні і навколо Порту, Авейру і Браги — на півночі. У районі Лісабона переважає важка промисловість, що випускає сталь, нафтопродукти, верстати, автомобілі, хімічні продукти й цемент.

Економіка Азорських островів і Мадейри базується на сільському господарстві. Важливу роль відіграють виноградники, плантації цитрусових і молочні ферми. На Азорських островах також вирощують кукурудзу, цукрову тростину, цукровий буряк, тютюн, пшеницю, овочі і чай. З Мадейри на експорт постачаються мережива і вино мадера. [26]

Азартні ігри в Португалії є легальними з 1783 року, мають відносно високі податки та високий рівень регулювання з боку держави, що стримує появу на місцевому ринку великої кількості казино. Станом на 2020 рік, в Португалії працювало 10 казино, більшість із них керуються двома основними компаніями: Estoril-Sol Group та Solverde Group.

Отже, Португалія знаходиться на заході Європи (мис Cabo da rósа – найзахідніша точка Європи), омивається Атлантичним океаном. Економіка

країни розвивається в основному завдяки туризму, але по європейським міркам всеодно знаходиться в періоді застою.

Португальська нація – одна з найстаріших в Європі. Налічуючи понад вісім століть історії, вона являє собою щасливий симбіоз народів, культур і традицій. [30]

1 січня 1986 року Португалія вступила до Євросоюзу. Урядом Гутерреша проводився курс на жорстку економію в більшості галузей, поліпшення збору податків. Уряд, підприємці і частина профспілок уклали «соціальний пакт», який обмежував підвищення зарплати.

У 1998 р в Лісабоні відбулася остання Всесвітня виставка ХХ століття. У жовтні 1999 року соціалісти зміцнили свої позиції на чергових загальних парламентських виборах, але потім зросло невдоволення населення політикою уряду в соціальній сфері та на дострокових парламентських виборах в березні 2002 року соціалісти зазнали поразки, а до влади повернулися соціал-демократи і Народна партія. Пост прем'єр-міністра зайняв лідер соціал-демократів Жозе Мануел Дуран Баррозу. У січні 2001 року Сампайо був знову обраний президентом на наступний термін.

У 2002 році Португалія увійшла в зону єдиної європейської валюти Євро. У 2004 році Португалія виступила організатором Чемпіонату Європи з футболу. 2010 року в країні були легалізовані одностатеві шлюби.

Була створена *Estratégia Turismo 2027* (Туристична стратегія 2027) (ТР, 2017). Її метою є створення стратегічних рамок для туризму, що відповідають наступному циклу Програмування громад 2021-2027. Стратегія туризму 2027 має намір поєднати короткострокові дії, тобто на горизонті 2021 (Туризм 2021: План дій з розвитку туризму), із довгостроковою стратегічною та структурною перспективою туризму в Португалії на наступні 10 років. Стратегія туризму на 2027 рік включає національний маркетинговий план, план розвитку туристичної школи та регіональні туристичні плани. Ще раз домагається більш широкої участі у процесі планування, а також консультацій між державними та приватними ключовими гравцями та

зацікавленими сторонами (регіональні органи управління туризмом, органи місцевого самоврядування, міжмуніципальні громади, бізнес-асоціації, підприємці та національна науково-технічна система). Мета полягає в тому, щоб визначити стратегію, яка буде не тільки спільною, але й відкритою, динамічною (відстеження ринків та тенденцій) та спільною для різних видів економічної діяльності, що є частиною туризму, а уряд несе відповідальність за мобілізацію як зацікавлені сторони та суспільство. Тут зазначено десять стратегічних аспектів:

- П'ять диференціюючих аспектів, а саме погода та світло, природа та біорізноманіття, вода, історія та культура, море;

- Два кваліфікуючих аспекта – це гастрономія та вина, мистецькі, культурні, спортивні та ділові заходи;

- Два нових аспекта – це оздоровлення та проживання в Португалії. Це завдяки безпеці, клімату, вартості життя, якості життя, гастрономії та винам, природній та культурній спадщині та медичному туризму, що заохочує все більше іноземців, інвесторів, студентів та пенсіонерів вибрати Португалію, щоб жити тижнями або місяцями. Бразильці мають історичні зв'язки з країною та її розташуванням у Європі, а також китайці, яких залучають інвестиції в нерухомість та золота віза – спеціальний дозвіл на проживання іноземців (придбаний завдяки інвестиційній діяльності на португальській території), створений у 2012 році. Також є пенсіонери з Північної та Центральної Європи, які десятиліттями відвідують південь країни, особливо Алгарве, але також все частіше отримують місця проживання в сільській місцевості Центру та Півночі Португалії, і нарешті іноземці, які шукають медичне обслуговування та реабілітацію в Португалії, розширюючи спектр медичного туризму.

- Останній аспект – це люди – жителі, відвідувачі та іноземні працівники.

На національному рівні державний секретар з питань туризму працює в Міністерстві економіки. Turismo de Portugal, державна установа,

відповідальна за туризм, звітує перед державним секретарем з питань туризму. Її роль охоплює якість та розвиток туристичної інфраструктури, освіти та навчання, підтримку інвестицій, просування, регулювання азартних ігор та координацію регіональних домовленостей. Існує п'ять регіональних органів з питань туризму (ERT), повністю публічних корпоративних органів, створених відповідно до статуту з конкретною географією. Вони є організаціями з управління призначеннями, які мають фінансову та адміністративну автономію, відповідальні за внутрішнє просування та розвиток продуктів. Крім того, є два регіональні дирекції з туризму, що охоплюють автономні регіони Мадейра та Азорські острови. [31]

Отже, історія Португалії досить бурхлива, від маленької країни вона стала могутньою морською імперією та була провідною в епоху великих географічних відкриттів.

## 2.2 Основні гастрономічні блюда Португалії

У національній португальській кухні явно є щось особливе: вона схожа на гастрономію півдня Європи, запозичила багато від арабів і одночасно залишилася автентичною. Кому точно сподобається в Португалії, так це любителям щільних обідів з різноманітністю ситних страв і вишуканих напоїв.

Як країна з багатою морською історією, Португалія – батьківщина багатьох рибних страв. І найпопулярніші готують з тріски. Візитна картка місцевої кухні – *бакаляу*. Це сильно солоні і сушені тріска, яку використовують у багатьох стравах. Кожен регіон має свій власний бакаляу: наприклад, тріску готують з цибулею та картоплею, зеленню, додають в омлет. Португальці винайшли десятки способів приготувати бакаляу. Солону рибу попередньо замочують і часто міняють воду, виняток – коли тріску беруть для салатів. Цікаво, що раніше цю рибу їли тільки бідняки. Але зараз бакаляу є святковим делікатесом. Португальці люблять і іншу рибу: сардини,

особливо на грилі, морського окуня і молюсків, які неймовірно популярні і присутні в багатьох стравах.



Рис. 2.2 - Бакальяу (bacalhau)

Португалія знаходиться на західному узбережжі Європи, що само по собі дає розуміти, що абсолютно все тут пов'язано з рибою і океаном. Навіть якщо мандрівка планується в центральній частині країни, в архітектурі якась окрема ділянка площі буде обов'язково прикрашена мозаїкою з рибками. У кожному місті ближньої океанської зони є *рибний маркет*, де завжди можна купити свіжу живу рибу якихось дивних розмірів, форм і кольорів, також різні види креветок, мідій і равликів, восьминогів і кальмарів.

Мурени, акули і взагалі риби у формі червяка, домашнє прошутто і оливкове масло, овочі і фрукти – це далеко не повний перелік того, що можна не тільки побачити, а й вдосталь поїсти.

Вирізняється особливістю кухня Португалії. Серед м'ясних страв по всій країні відмінним вибором стане «козиди-а-Португеза» – особливістю цієї старви є додавання декількох сортів м'яса, овочів і копченостей, які готуються в загальній каструлі.

Любителі сиру будуть в захваті від сиру «Серра-да-Ештрела», який полонить своїм смаком найвибагливішого гурмана, проте інші сири,

вироблені в центральній Португалії або на Азорських островах також порадують відмінним смаком.

У Лісабоні існує особлива традиція готувати сардини на грилі. Найчастіше цю їжу готують в червні під час проведення свят народних святих - Сантуш-популяр. Влітку смажені на грилі сардини з солодким перцем і португальською оливковою олією є обов'язковою стравою в будь-якому ресторані.



Рис. 2.3 - Сардини на грилі

«Амейжоаш-на-катаплана» з молюсками - вважається одним з найвідоміших традиційних страв, секрет якої полягає у використанні латунної сковорідки, яка дозволяє зберегти повністю смак і аромат продуктів. Щоб надати особливий смак страві, до неї додають трішки солі з місцевих соляних копалень.



Рис. 2.4 - Амейжоаш-на-катаплана

У зоні «Баррокал», де гори плавно переходять в узбережжя, кухня повністю відрізняється. Тут віддають перевагу м'ясу, наприклад курка з беконом і сосисками - «Галина черезада», варене м'ясо з турецьким горохом або копченими м'ясними виробами, в честь яких у Сан-Браж-де-Алпортел і Куеренса проводяться ярмарки і свята [32].

Один з найпопулярніших делікатесів національної кухні Португалії є свинина. У Центральній Португалії вважають за краще смаженого поросяти, в інших регіонах свинину просто маринують в оцті і готують на грилі. Але головним блюдом місцевої кухні вважають *козід*. Це суміш тушкованого м'яса різних видів, ковбасних виробів, картоплі, овочів і рису.

Улюблений суп португальців – *калду верде*. Його готують з картоплі, капусти, часнику, оливкового масла, свинячий ковбаси і цибулі. У ковбасі чоризо обов'язково присутній паприка – вона-то і надає калду верде пікантний смак. Цей суп португальці люблять настільки, що їдять його в будь-який сезон. У всіх регіонах можна зустріти хлібні супи. Їх зазвичай готують з молюсків і овочів, додаючи при подачі товсті скибочки хліба. На півдні популярний гаспачо – його прийнято готувати з огірків, часнику, перцю, томатів і оцту.



Рис. 2.5 - Суп Калду верде

Любителям гострого неодмінно сподобається *пири-пири*. Курку маринують в гострому соусі, приготовленому з африканського перцю, після чого смажать або запікають. Вважається, що пири-пири особливо гарний для зими: гострота стимулює кровообіг. До речі, соус можна зустріти не тільки як супровід до курки – багато гарніри подають з пири-пири, додавши до нього лимонний сік і зелень.

Не можна обійти увагою місцеві ковбаси. У Португалії будь-який турист стане гарячим шанувальником *мурсели* – ковбаси з рисом і прянощами, *фарінейри* – курячої або навіть вегетаріанської ковбаси, *алейри* – ковбаси, яку роблять з дичини.

Кухня Португалії порадує ароматними десертами – в лідерстві по цій частині країні не відмовиш. Місцевий *рисовий пудинг*, наприклад, приправляють ваніллю, лимоном, корицею. До речі, кориця популярна на півночі, де її додають в багато десерти, в той час як на півдні частіше використовують мигдаль або інжир.



Рис. 2.6 - Рисовий пудинг

Гуляючи околицями міста, неможливо пройти повз безліч спокус у виді різноманітних солодощів таких, як: горіхові Тістечка «Нозеш» з Кашкайша, тістечка з сиру «кейжадаш», листкові трубочки з яєчним кремом

«травесейруш» чи пончики «фофуш». У Лісабоні варто скуштувати смачні вершкові тістечка «Паштеіш-де-Белен», один із зразків монастирської кухні, символів португальської кулінарії.

У Бразі особливим попитом користується яєчний пудинг «Абат Прішкуш», а по всьому регіону - молочний пудинг з скоринкою - «Лейте-кремі кеймаду», пиріг з мигдалем і солодким гарбузом «тоусінью- де-сеу », солодкий рис або вермішель -« аррозии-Досі » чи« алетрія-Досі ».

Взагалі, португальці відчують особливу любов до солодошів, які є обов'язковою частиною будь-якої трапези. Найчастіше на столі – листкові кошички з кремом (pastel de nata). Унікальним смаком здивує апельсиновий рулет, який по ніжній текстурі швидше нагадає пудинг. «Грецький горішок» – не менше улюблене португальцями ласощі. Десерт готують з яєчного крему, поливають його карамеллю і прикрашають горіхом.



Рис. 2.7 - Кошик паштель

Не можна відмовитися від «П'яної груші». Для дивного десерту груші спочатку відварюють в сиропі з лимоном, вином і корицею. Потім додають портвейн (іноді мускатне вино) і подають холодну страву з сиропом або морозивом.

Португалія, як один з десятка лідерів-виробників вина, запропонує широкий вибір напоїв. Вино привезли сюди греки і карфагеняни, а португальці почали експорт власних напоїв за римлян. З тих пір асортимент значно розширився. Зараз туристи із задоволенням дегустують *зелене вино*, яке отримало назву аж ніяк не через свого кольору, а через раннього дозрівання. Це вино легко засвоюється, містить мало цукру і не сприяє сильного сп'яніння.

Вино Прото вважається найкращим червоним вином у світі і виготовляють його саме в Португалії в долині Дуоро.

*Портвейн* – гордість країни. Без нього не можна уявити образ Португалії та її кухні. Більше 40 сортів винограду використовуються для приготування. Портвейн прийнято ділити на дві категорії: перша – напої, які набирають колір і набувають глибокий смак з віком, вже в пляшці, друга – напої, які можна пити після розливу. Самостійна категорія – білий портвейн, який може мати солодкий або кислуватий смак. Найсолодшим визнаний «Лагріма». До нього подають оливки або м'ясо і п'ють тільки охолодженим. Унікальність портвейну в тому, що напій готується без перерви до самої подачі на стіл, і це не перебільшення. Адже кінцевий смак портвейну залежить від сорту винограду, витримки і умов зберігання [33].

Отже, основними стравами Португалії є:

*Бакаляу* (порт. Bacalhau) — візитна картка країни, це солонка, сушена тріска. Способів приготування страв з неї 365, на кожен день у році. Якщо поглянути на історію цієї страви, то спочатку це були ласощі бідняків, а в ті часи холодильників не існувало, тому рибу солили і потім сушили. Згодом, а саме після другої світової війни, ця страва стала делікатесом і обов'язково подавалося на свята і торжества.

*Калду верде* (порт. Caldo verde) — традиційне блюдо португальської кухні, густий суп з капусти і картоплі з цибулею, часником і свинячою ковбасою чорісо. Готується це блюдо наступним чином: всі наявні овочі

варяться в підсоленій воді з оливковою олією, картоплю доводять до стану пюре, а капусту шаткують.

*Кузіда а португезу* (порт. Cozida a portuguesa) - що в перекладі означає "вариво по-португальськи". Схоже на солянку або рагу. У страві як зазвичай безліч овочів, картопля, туди ж додають яловиче м'ясо, свинину, в тому числі, вушка, ніжки, сало і т. д. Виходить таке м'ясне асорті. Як правило, страву готує тільки досвідчений кухар, бо порядок, за яким кладуть м'ясо в суп, - суворий. Як правило, цей суп готується на велику кількість людей.

*Паітел де Белень* (порт. Pastel de Belem) - гастрономічне диво Португалії! Популярні тістечка з листового тіста з молочно-яєчним кремом. На жаль, рецепт відомий тільки в районі Белень — Fábrika dos Pastéis de Belém. А якщо копнути глибше в історію, ченці, що знали рецепт цих ласощів, взагалі брали обітницю мовчання під страхом смерті. Подаються ласощі в теплом вигляді. Не забудьте посипати його корицею і цукровою пудрою!

*Портвейн* (порт. Porto) — Португалія є батьківщиною цього кріпленого вина (20% міцності). Напій поєднується практично з будь-якими стравами. П'ють портвейн в невеликій кількості перед прийомом їжі. З давніх часів його виробництво налагоджене в місті Порто, що на півночі країни. Так що, продегустувати автентичний напій можна саме там.

Severa - фантастичний ресторан з традиційною кухнею, де виконується музика в стилі фаду. Мінімальний рахунок у ресторані – від 25 євро. Спробувати сучасну португальську кухню можна в ресторані The Decadente, відмінну атмосферу і недорогі португальські страви знайдете в закладі Casa do Alentejo. Pavilhão Chinês – це дуже незвичайний і атмосферний бар, увійти в який можна лише зателефонувавши в дзвінок на дверях.

### 2.3 Основні туристичні центри гастрономічного туризму в Португалії

Основними туристичними районами Португалії є:

1. Великий Лісабон (Лісабон),
2. Алгарве,
3. португальські острови (Мадейра та Азорські острови),
4. Великий Порту,
5. Північна Португалія та Алентежу.

Найвідоміші регіони туризму в Португалії:

1. Costa Verde - Португальський зелений берег охоплює все північне узбережжя Португалії від гирла річки Мінью до Порту.
2. Costa da Prata - Срібний берег. Узбережжя центральної Португалії від Порту до Лісабона.
3. Costa de Lisboa - узбережжя Лісабона. Узбережжя столиці та її передмість.
4. Montanhas - гірські та внутрішні райони північної та центральної Португалії, а саме: Серра-да-Ештрела та Trás-os-Montes.
5. Planícies - Португальська плоска область в Алентежу на півдні.
6. Algarve - південне узбережжя Португалії.
7. Madeira - Мадейрський архіпелаг.
8. Açores - Азорські острови.

У Португалії виділяють 7 туристичних регіонів відповідно до адміністративно-територіального рівня NUTS-II: Порту і Північ, Центр, Алентежу, Лісабон, Алгарві та два автономних регіони - Азорські острови та Мадейра.

Португалія зачаровує відпочиваючих екологічно чистими пляжами і м'яким кліматом, хорошою кухнею, відмінними винами та унікальними пам'ятками архітектури. Інфраструктура туристичного ринку Португалії характеризується туристичними курортами, засобами розміщення, ресторанами. В країні можна виділити основні туристичні райони. Особливої

уваги заслуговує ринок туристичних послуг столиці країни – міста Лісабон. Виділяють також Північний туристичний район з містами Порту, Коїмбра, Томар, Брага; Південний туристичний регіон, який охоплює узбережжя Алгарве; острови Мадейри та Азорські острови.

Алгарве – це лагідне середземноморське сонце, м'який золотавий пісок, тепле кришталєво-прозоре море (рис. 2.8).



Рис. 2.8 - Узбережжя Алгарве

Алгарве – це найпівденніша португальська провінція, 150-кілометрів узбережжя є престижною курортною зоною з майже субтропічним кліматом, рідкісним для Європи. Алгарве входить у десятку екологічно найчистіших природних курортів світу. Алгарве – один з найкрасивіших куточків Європи. Алгарве – велика курортна зона Португалії на крайньому півдні країни на березі Атлантичного океану. У 1755 році відбувся десятибальний землетрус, що зруйнував багато міст Португалії, його епіцентр знаходився саме в Алгарве. Інтерес до Алгарве як до курорту виникла наприкінці 50-х років ХХ століття. Несподівано це узбережжя стало улюбленим місцем відпочинку англійських туристів. Сьогодні Алгарве – міжнародний центр туризму, який швидко розвивається. У Алгарве туристів чекають аквапарки, охота на акул, прогулянки на яхтах, цікаві екскурсії, включаючи поїздку до сусідньої Іспанії місто Севілью. Для любителів водних видів спорту – серфінг, віндсерфінг,

підводне плавання. Для любителів спорту – школа верхової їзди, школи і академії тенісу.

З 1756 року столицею став Фару (рис. 2.9).



Рис. 2.9 - Місто Фару

Для любителів гольфу – численні гольфові майданчики (одні з найкращих гольфових полів в Європі, які функціонують круглий рік завдяки чудовому клімату) і школи гольфу. У Алгарве туристи можуть зупинитися в готелях зі світовими іменами, в затишних пансіонатах, віллах, що потопають у садах чи в зручних апартаментах, які знаходяться неподалік від пляжів. [28]

Віламоура – головний і самий розвинений туристичний центр Алгарве, розташований в 29 км від міжнародного аеропорту Фару. Тут є все для прекрасного відпочинку – готелі світових мереж, апартаменти, поля для гольфу, численні тенісні корти. Поруч з Віламоури відкрито три аквапарку, а саме місто оточений приватними віллами, садами і пляжами. На курорті також знаходиться найбільший в Європі яхт-клуб.

В Албуфейрі (рис. 2.10), оточений красивими пляжами, соснами і апельсиновими деревами, відкриті тисячі пивних, бутиків і дискотек. Цей курорт особливо славиться своєю кухнею: сардин і морського окуня тут готують найрізноманітнішими способами, а місцева «фірмова» страва -

«катаплана» з риби або молюсків, що готується в спеціальних високих сковорідках.



Рис. 2.10 - Місто Албуфейра

Портімау – це одне з основних міст Алгарве, розташований в 66 км від Фару в гирлі річки Арад. Гурмани знайдуть тут хороші і недорогі морські ресторани, а любителі морських прогулянок можуть відправитися в подорож уздовж берега. Серед інших розваг – гольф, дайвінг, риболовля в океані.

Карвоейро, одне з наймальовничіших і спокійних місць в Алгарве, знаходиться в 60 км від Фару і в 13 км від жвавого містечка Портімау. Щорічно тисячі туристів приїжджають сюди подивитися на португальську кориду. Для любителів активного відпочинку є гольф-клуб, верхова їзда, водні види спорту, аквапарк, рибна ловля. У Карвоейро – відомі у всій Португалії дискотеки і кращі в Алгарве ресторани.

Невелике рибальське селище Алвор, розташований в 5 км від Портімау, поруч з національним заповідником Ріа-де-Алвор – це сучасний курорт з полями для гольфу, невеликими затишними вуличками, білосніжними будинками, гаванню з яхтами і португальськими ресторанами зі знаменитими винами і стравами зі свіжої риби. За кілометр від його центру розкинулися піщані пляжі, обрамлені скелями. [38]

Отже, узбережжя Алгерве представляє собою смугу пляжів, ідеально підходить для пляжного та та активного відпочинку.

Лісабонська Рів'єра – ціла смуга фешенебельних курортів, що протягнулися від гирла річки Тежу на півночі по узбережжя Атлантики (рис. 2.11). Ця курортна зона поєднує відпочинок на березі з оглядом пам'ятників історії і культури. Відпочивати тут найкраще з травня до кінця вересня.



Рис. 2.11 - Лісабонська Рів'єра

Невеликі містечка Ешторіл, Кашкайш, Каркавелуш, Синтра і Коштаде-Капарика. Що входять до складу Лісабонської Рів'єри, знаходяться в 15-30 хвилини їзди від Лісабона.

Ешторіл – модний курорт з безліччю пляжів, старовинних церков, великою кількістю ресторанів і магазинів (рис. 2.12). Тут дуже добре розвинена курортна інфраструктура, широка кові база. В місті розташовано одне з найбільших в Європі казино з великою розважальною програмою, а також автодром, де проходять гонки європейського рівня. Любителі активного відпочинку знайдуть тут різноманітні водні види спорту, поля для гольфу, прекрасні можливості для занять верховою їздою і рибальством, а також відразу вісім аквапарків.



Рис. 2.12 – Місто Ешторіл

Кашкайш (рис. 2.13), розташований в декількох кілометрах від Ешторіла, в останні роки перетворився на справжній молодіжний центр з великою кількістю дискотек і нічних клубів. Сюди з'їжджаються ті, хто любить насолоджуватися нічним життям. Туристичний центр Кашкайш включає в себе старе місто з багатим історико-архітектурним ансамблем і живою пішохідною зоною, численними кафе і ресторанами.



Рис. 2.13 – Місто Кашкайш

У 30 км на захід від Лісабона і в 8 км на північ від узбережжя знаходиться старе мавританське місто Сінтра - «перлина» Лісабонської Рев'єри та всієї країни (рис. 2.14). Символ Сінтри – Національний палац з писаними залами і конічними димарями. Колись тут була королівська резиденція, зараз це курорт для естетів. У Сінтрі розташовані і інші палаці: Піна – колишня літня резиденція португальських коралів, Сетьяіш (в даний час – витончений готель) і Монсеррат, відомий своїми садами і водоймами. Від Сінтри до океану прокладено трамвайну лінію, яка одночасно є «живим» музеєм, так як на ній ходять старовинні трамваї, побудовані понад сто років тому.



Рис. 2.14 – Місто Сінтра

Кошта-де-Капарика – найближчий до Лісабону курорт на протилежному боці річки Тежу, де самі мешканці Лісабона дуже люблять відпочивати у вихідні. Молодь вирушає сюди за хорошою хвилиною для занять віндсерфінгом, інші – за стравами місцевої кухні зі свіжої риби і прогулянкою по узбережжю. Все літо уздовж берега курсує маленький трамвай і розвозить відпочиваючих по пляжам, що розтягнулися на 11 кілометрів.

Каркавелуш – курортне місто в 15 км від Лісабона. Тут створені хороші умови для пляжного відпочинку, віндсерфінгу і гольфу. Безсумнівний плюс курорту – близькість до відомих історичних пам'яток країни. Тому тут відпочивають ті, хто хоче поєднати відпочинок на березі з екскурсійними турами. [28]

Отже, Лісабонська рів'єра – ідеальне місце для поєднання пляжного відпочинку та огляду культурних та історичних пам'яток завдяки своєму розташуванню.

Мис Рока – найзахідніша точка Європи (рис. 2.15). Сюди прагнуть потрапити всі туристи, які подорожують по Португалії. Види безкрайньої Атлантики з висоти 140-метрової кручі створюють відчуття, що знаходишся на краю землі.



Рис. 2.15 – Мис Рока

Мис Рока розташований в 40 кілометрах на захід від Лісабона на території національного парку Португалії. Екскурсія сюди стане захоплюючою поїздкою, якщо не обмежуватися відвідуванням тільки самого мису. У його околицях можна прекрасно провести цілий день: відпочити на пляжі, пообідати в відмінному ресторані, помилуватися пейзажами з оглядових майданчиків, здійснити пішу прогулянку вздовж мальовничого узбережжя або зайнятись хайкінгом. Біля оглядового майданчика

розташований один з двох найстаріших маяків Португалії, який побудували 1772 року, що служив важливим орієнтиром для мореплавців епохи великих географічних відкриттів. Стелла з хрестом на ній символізує найзахіднішу точку Європи. [39]

Мадейра – архіпелаг, що складається з островів Мадейра і Порту-Санту, а також нежених островів. Знаходиться приблизно в 700 км на захід від африканського узбережжя і в 1000 км на південь від Португалії. Тут відпочивають змучені повсякденністю туристи. На острові скелясті береги і пляжів практично немає, але є бальнеологічні центри поруч з океаном і спеціальні сходи в океан. Пляжі замінюють просторі басейни з морською водою, наявні при кожному готелі, а також галькові пляжі, схожі на кримські. Тут роздолля для любителів риболовлі та полювання (з вересня по грудень), гольфу і трекінгу, в'їдсерфінгу і дайвінгу. Дуже популярні також «полювання» за тунцем і карликовою акулою, теніс і верхова їзда. Місцеві ресторани пропонують відоме на весь світ вино «Мадера» і португальську кухню, але все ж найголовніше на Мадейрі – природа і надзвичайно чисте повітря.

Основні курорти архіпелагу: Фуншал і острів Порту-Санту.

Фуншал – старовинне і дуже гарне місто зі старовинними палацами і площами, сучасними готелями і магазинами, що простягнувся вздовж узбережжя. Головна пішохідна вулиця забита численними барами і кав'ярнями. На фунікулері можна піднятися на вкриті парками, садами і виноградниками вершину гори Монте, звідки відкривається приголомшливий вид на місто і океан, а потім спуститися вниз на дерев'яних санях. У самому місті та його околицях є кілька ботанічних садів, в тому числі «Сад орхідей» і «Жардім – Ботаніку» з унікальними килимами з квітів. На заході Фуншала зосереджені найкращі готелі, в основному чотирьох і п'ятизіркові.

Маленький острів Порту-Санту розташований в 40 км на північний схід від Мадейри, звідки до нього можна дістатися на літаку за 10 хвилин, або на кораблі, який відправляється з Мадейри щоранку і повертається ввечері.

Спокійна атмосфера острова контрастує з активним життям літніх курортів, розташованих по сусідству. Уздовж узбережжя тягнеться дев'ятикілометрову смуга дивовижних по красі і рідкісних по чистоті пляжів. Їх пісок славиться своїми цілющими властивостями. На острові сухий і стійкий клімат з незначними сезонними коливаннями температури. Купатися в теплих і спокійних водах Атлантики можна цілий рік. Любителі активного відпочинку знайдуть тут прекрасні можливості для занять водними видами спорту, а, так як рельєф на Порту-Санту більш рівнинний, ніж на Мадейрі, багато тут вважають за краще велосипед, ніж інший спосіб пересування.

Туриndустрія португальського острова Мадейра має стійку динаміку зростання. Величезний внутрішній потенціал острова, стверджують фахівці Інституту зовнішньої торгівлі (ICER), підкріплюється високим ступенем задоволеності туристів якістю послуг і постійно зростаючими обсягами інвестицій в цю галузь. За даними опитувань серед туристів на Мадейрі, 83% респондентів збираються приїхати туди знову, а 94% мають намір порадити близьким і друзям обов'язково поїхати на цей острів, де можна чудово відпочити. Мадейра сьогодні все більше привертає увагу інвесторів.

Отже, на Мадейрі є все для розвитку цього напрямку: м'який клімат, вечнозелені ліси, золотисті пляжі, гірські склони та маса різноманітних розваг.

Азорські острови – це 9 загублених островів посеред Атлантичного океані, незаслужено обходять стороною увагу багатьох туристів (рис. 2.16). Більшість побували там вважають це подорож одним з найбільш пам'ятних у житті і називають їх раєм на Землі. Азори мають значну незалежність від материкової частини країни. Місцева влада багато років строго контролюють і регулюють туристичні потоки. Архіпелаг рік за роком входить в список регіонів стійкого туризму – останній куточок дикої природи в Європі. На островах немає величезних готелів, круїзні кораблі не заходять до місцевих гавані, а армії блогерів з фотоапаратами не витоптують смарагдово-зелені луки.



Рис. 2.16 - Азорські острови

У кожного острова Азор є свій колір, з яким вони асоціюються. Розрізняється не тільки природа і географія, але навіть культура, традиції і діалекти португальської мови. Вся справа в тому, що острови заселялися поступово, і вихідцями не лише з різних регіонів континентальної Португалії, але і країн. Все це сильно вплинуло на культуру і мову. [40]

Головна визначна пам'ятка Азорських островів – кратерні озера. Найбільші з них – Седе-Сідадіш, Фурнаш і Лагоа-ду-Фогу. Вони знаходяться в заповідних зонах, тому купатися можна в строго обмежених місцях, а в Лагоа-ду-Фогу і зовсім заборонено.

Седа-Сідадіш складається з двох озер: одне з синьою водою, а інше – з зеленою. Згідно з легендою, прекрасна зеленоока принцеса полюбила блакитноокого пастуха. Король-батько не оцінив їх союз і заборонив принцесі зустрічатися з пастухом. Озера наповнилися сльозами закоханих: одне – в колір очей принцеси, інше – в колір очей пастуха. Насправді все

набагато прозаїчніше: в блакитному озері відбивається небо, а другого озера зелений відтінок надають водорості.

Ще недавно кращий вигляд на озеро відкривався з покинутого готелю Monte Palace. У 2017-му його викупили нові інвестори, які планують відкрити готель до 2021 року. Тому вхід заборонений і можна зіткнутися з охороною.

Азори знамениті теплими термальними басейнами, яким приписують лікувальні властивості. Кілька з них розташовані в заповіднику «Калдейра Велья» (Caldeira Velha) – тут можна прогулятися по справжньому лісі юрського періоду з природними басейнами і невеликим водоспадом. У самому гарячому з басейнів температура досягає плюс 100 градусів. Купатися в ньому не можна, але кипляче джерело вражає.

Понта-да-Феррарія («гарячий океан» з португальської) – рідкісний природний феномен (рис. 2.17).



Рис. 2.17 - Понта-да-Феррарія

У невелику скелясту бухту потрапляє крижана вода з океану. Збоку суші, з-під землі, в бухту течуть гарячі термальні води. Коли два потоки з'єднуються, утворюються сильні хвилі. Контраст температур двох потоків кожен може оцінити на собі – в бухті дозволено купатися. Для безпеки поперек неї натягнуті троси, щоб туристи за них трималися. Сюди найкраще

приїжджати перед заходом сонця, незадовго до максимального відпливу, щоб контраст температур води відчувався сильніше.

Столиця Азорських островів - Понта-Делгада – невелике, але приємне містечко, яке зберегло типову португальську архітектуру, готичні церкви і старовинний форт. Обійти Старе місто можна за декілька годин.

Крім столиці, варто подивитися на каплицю Святої Богородиці Згоди (Ermida de Nossa Senhora da Paz) в селі Віла-Франка-ду-Кампу. До каплиці ведуть знамениті сходи, прикрашені плитками азулежу. У XVI столітті на місці каплиці виявили статую Богородиці. Кожен раз, коли статую переміщали в більш відповідне місце, вона загадковим чином поверталася назад. Тому саме в цьому місці побудували каплицю, з якої відкриваються шикарні види на острів.

Азорські острови притягують любителів дайвінгу, серфінгу і віндсерфінгу. На пляжі Санта-Барбари (острів Сан-Мігель) щорічно проходить один зі світових етапів з серфінгу. Новачкам краще приїжджати з липня по вересень, так як взимку хвилі досягають величезних розмірів. Крім цього, на острові понад 100 місць для дайвінгу: зустрічаються акули і скати.

На вулканічних озерах, наприклад на Седе-Сідадіші, можна орендувати сапборд або каяк.

40 пляжів Азор відзначені Блакитним прапором європейського стандарту. Однак звичний золотистий пісок буде тільки на острові Санта-Марія. На інших – сірий пісок вулканічного походження.

Азори – популярне місце для спостереження за птахами і морськими тваринами. У порту Понта-Делгада влаштувалися компанії, які організують морські прогулянки в місця проживання китів і дельфінів. Відправитись у подорож можна як і на невеликій лодці, так і на старовинному дерев'яному паромі. Можна побачити кашалотів, дельфінів та великий черепах.

Отже, Азорські острови – ідеальне місце для спокійного екологічного відпочинку. Острови вважаються одним з найкращих місць у світі для екотуризму [40; 41].

Основними країнами, з яких прибувають туристи, є члени ЄС: Іспанія (229,2 тис. осіб), Франція (129,8 тис. осіб), Італія (40,8 тис. осіб), Німеччина (46,9 тис. осіб), Велика Британія (61,3 тис. осіб) [42]. Серед країн Американського туристичного регіону (всього 110,0 тис. осіб) - Бразилія, США.

Рекреаційно-туристичні ресурси Португалії мають високий потенціал для приваблення туристів, частина з яких може бути залучена з Іспанії [34].

Одним з найбільш відомих та популярних серед туристів є виноробний регіон Алту-Дору, розташований у історичній області Траз-уж-Монтіш та Алту-Дору. На території цього регіону розвивається виноробство на протязі 2000 років. Регіон є батьківщиною портвейну, міцних вин тощо. З 2001 року входить до Списку світової спадщини ЮНЕСКО. За період розвитку виноробства сформувались культурні ландшафти, що відображають господарський уклад місцевого населення та відображає еволюцію виноробства у Європі [35; 36].

Найбільш відомими біосоціальними ресурсами є наступні пам'ятники:

- Триумфальна арка, пов'язана з подіями Лісабонського землетрусу 1755 року, розміщена на площі Комерції;
- пам'ятник першовідкривачам, данина величі португальської колоніальної імперії, 1960 року;
- статуя Христа у місті Фатима, побудована у 1950 р.;
- саркофаг Васко да Гама, розміщений у монастирі Жеронімуш в Лісабоні;
- статуя короля Жозе I на площі Комерції в Лісабоні 1775 року;
- меморіальний хрест в окрузі Лейрія в честь перемоги над маврами;
- пам'ятник Альбукерке, відомому архітектору Португальської імперії, що будував мережі фортифікаційних споруд на узбережжі Індії [37].

Португалія займає п'яте місце в Європі за кількістю приїжджаючих туристів. Португалія приваблює відпочиваючих екологічно чистими пляжами і м'яким кліматом, хорошою кухнею, відмінними винами і унікальними пам'ятками архітектури. Найвідоміші курорти знаходяться в Алгарве (це найпівденніша область Португалії, центр португальського і міжнародного туризму) і на острові Мадейра. Дуже добре розвинений внутрішній туризм. Станом на 2021 рік, в Португалії знаходиться 17 об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, при цьому 14 об'єктів включені в список за культурними критеріями, причому 3 з них визнані шедеврами людського генія, і 1 об'єкт – за природними критеріями. Крім цього, 11 об'єктів на території Португалії знаходяться в числі кандидатів на включення до списку Всесвітньої спадщини. [17]

Деякі ознаки диверсифікації туристичного сектору Португалії свідчать про його довготривалість у середньостроковій перспективі. З 2009 року віковий профіль туристів у Португалії поступово розширювався, причому частка туристів віком понад 64 років майже подвоїлася. Туристи все частіше відвідують нові частини Португалії за межами традиційних туристичних центрів, і концентрація країни походження відвідувачів дещо знизилася. Однак, починаючи з 2009 року, спостерігається значне збільшення кількості відвідувачів з Великобританії, причому британські відвідувачі зараз обігнали іспанців як головних туристів у країні. [18]

Одним із факторів, наведених для збільшення туристичних потоків до Португалії, було посилене сприйняття ризику безпеки на конкурентних ринках. Зосередившись на німецьких туристах на початку 2000-х, Альфельдт, Франке та Маєнніг підкреслили потенціал терористичної діяльності в країні призначення, щоб спонукати туристів заміщатись в інших подібних місцях, які, на їхню думку, є більш безпечними. [19]

В останні роки Португалія зробила величезний крок вперед на ниві туризму. Всього кілька років тому, коли туристи більше прагнули відвідати інші країни, в туристичну галузь Португалії були вкладені величезні ресурси

і сили, що негайно позначилося на припливі туристів. Португалії є що запропонувати для відпочинку. У неї багата культура, безліч пам'ятників старовини, чудова природа, м'який клімат, всі можливості для дозвілля, відмінна якість послуг і проживання, приголомшлива кухня. Всі ці компоненти створюють хорошу базу для розвитку туризму. Розвиток туризму в Португалії досягло свого піку в період проведення Євро-2004 з футболу. У цей період було побудовано багато нових готелів, стадіонів і місць відпочинку для туристів. В ту пору Португалія по праву стала центром міжнародного туризму.

Міжнародна промоція є відповідальністю Turismo de Portugal, який співпрацює із сімома регіональними агенціями з просування туризму (ARPT), працюючи як державно-приватне партнерство, забезпечуючи узгодження маркетингових планів з національною стратегією туризму, забезпечуючи узгодження маркетингових планів з національною стратегією. Turismo de Portugal взаємодіє безпосередньо з приватним сектором, часто через асоціації приватного сектору, а також з основними приватними зацікавленими сторонами (аеропорти, порти) та безпосередньо з великим та малим бізнесом, часто за допомогою фінансової підтримки.

У 2018 році загальний бюджет Turismo de Portugal становив 288 мільйонів євро, з яких половина надходила від податку на азартні ігри, а решта – з інших державних джерел фінансування, включаючи кошти ЄС, що виділяється на фінансування інноваційних проектів та МСП. Бюджет маркетингу складає 45 мільйонів євро та включає витрати на просування на національному рівні, а також співфінансування регіональної промоції за кордоном, до якого також вносять вклад приватні компанії та регіональні туристичні організації.

Turismo de Portugal має мережу з 12 готельних та туристичних шкіл, де понад 8 000 студентів беруть участь як в академічних курсах, так і в курсах професійного навчання. Проект «Талант навчального туризму» (ТТТ) формує серед студентів підприємницький дух та культуру інновацій, яка спирається

на та відображає важливість багатих традицій гостинності в Португалії. Проект ТТТ узгоджується із Стратегією туризму на 2027 рік і має на меті перетворити туризм на одного з основних внесків Португалії для економічного, соціального та екологічного розвитку. Turismo de Portugal адаптував стратегію шкіл туризму, розробивши преміум-сервіс гостинності, який підтримує розвиток вирашного туристичного напрямку, але зберігає вірність його справжності та основним цінностям. Більшість туристичних тренінгів є вичерпними та всебічними. Однак португальські туристичні школи намагаються піти далі, пропонуючи повний підхід до навчання на 360 градусів – від перших днів навчання до талановитого професіонала в галузі туризму, що дозволяє студентам підключатись як до туристичної галузі, так і до інших суміжних секторів та підприємств. В рамках урядової Стратегії туризму на 2027 рік диверсифікація визначена головним пріоритетом, що вітається. Однак уряд також повинен проводити політичні заходи, що сприяють зростанню інших експортних секторів в економіці поза туризмом. Наприклад, існуючі суворі правила щодо професійних послуг шкодять зростанню експортерів, які використовують такі послуги як посередницькі ресурси. Як і ті норми та практики, які стримують конкуренцію в портах. Крім того, інноваційний потенціал у експортних секторах можна було б краще просувати шляхом збільшення спроможності посередницьких організацій, які зосереджені на активізації інноваційної співпраці малих та середніх підприємств з іншими фірмами та науково-дослідними установами.

Як повідомляє уряд, в минулому році Португалія отримала 16 міжнародних нагород в різних областях туризму, в тому числі World Travel Awards як краща туристичний напрямок в світі. Також з 2017 року країну вперше відвідують щороку більше людей, ніж в ній проживають. Через занадто велику кількість туристів, які приїжджають в столицю Португалії, влада Лісабону замислюється про введення обмежень на здачу квартир в короткострокову оренду. Згідно з дослідженням, проведеним аналітиками бізнес-журналу «Jornal de Negócios», в 2018 році 34% від усього

орендованого в Лісабоні житла довелося на туристів. Городяни побоюються, що туристичний потік негативно позначиться на економічній і соціокультурному середовищі. Через збільшення кількості гостей, Португалія планує побудувати другий аеропорт в Лісабоні. Міжнародний аеропорт Лісабона імені Умберто Дельгадо в 2017 році прийняв понад 25 мільйонів пасажирів. Новий аеропорт планують здати в експлуатацію в 2022 році. Він зможе обслуговувати 50 мільйонів авіапасажирів на рік. Державний проект «VisitPortugal» запустив новий веб-сайт [www.portuguesetrails.com](http://www.portuguesetrails.com), присвячений просуванню пропозицій для велосипедистів та туристів та допомозі в плануванні їх поїздок. З помірним цілорічним кліматом у Португалії щороку зростає активність для велосипедистів та туристів. Популярні пішохідні стежки включають Каміньос де Сантьяго (Сент-Джеймс Шлях), Рота-Вісентіна в регіоні Алентежу та Віа-Алгарвіана в Алгарві, які з'єднують. Також популярні унікальні Левади на Мадейрі та стежки на Азорських островах. [20]

## Висновки до 2 розділу

Визначено, що Португалія з двох сторін омивається водами Атлантичного океану. Португалія – держава на Піренейському півострові з багатим історичним та архітектурною спадщиною, цікавими традиціями. У Португалію їдуть, щоб насолодитися тишею приватного життя, місцевим вином в колоритних кафе, і за яскравими враженнями від досліджень підводного світу Атлантичного океану.

В 1986 році Португалія вступила до Євросоюзу, була організатором багатьох світових подій, почала користуватися європейською валютою – євро. Водночас в країні почався розвиток туризму.

Станом на 2021 рік, в Португалії знаходиться 17 об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, при цьому 14 об'єктів включені в список за культурними критеріями, причому 3 з них визнані шедеврами людського

генія, і 1 об'єкт – за природними критеріями. Крім цього, 11 об'єктів на території Португалії знаходяться в числі кандидатів на включення до списку Всесвітньої спадщини.

Основна частина туристів прибувають до країни з Англії, Іспанії, Франції, Німеччини, Італії та США.

Португалія багата історико-культурними пам'ятками. На її території багато місць, де можна провести свій відпочинок. Найвідомішими зонами відпочинку країни є Лісабонська Рів'єра, Алгарве, острів Мадейра та Азорські острови. Кожна з них відрізняється своєрідністю відпочинку. Також можна зайнятися різноманітними видами туризму. Це може бути звичайний пляжний відпочинок та дайвінг на півдні, хайкінг в центральній та північній частині; займатися гольфом будь-яку пору року чи дегустувати страви аутентичної португальської кухні.

Отже, основними стравами Португалії є:

*Бакаляу* (порт. Bacalhau) — візитна картка країни, це солоня, сушена тріска.

*Калду верде* (порт. Caldo verde) — традиційне блюдо португальської кухні, густий суп з капусти і картоплі з цибулею, часником і свинячою ковбасою чорісо.

*Кузіда а португезу* (порт. Cozida a portuguesa) - що в перекладі означає "вариво по-португальськи". Схоже на солянку або рагу. У страві як зазвичай безліч овочів, картопля, туди ж додають яловиче м'ясо, свинину, в тому числі, вушка, ніжки, сало і т. д. Виходить таке м'ясне асорті.

*Паштел де Белень* (порт. Pastel de Belem) - гастрономічне диво Португалії! Популярні тістечка з листового тіста з молочно-яєчним кремом. На жаль, рецепт відомий тільки в районі Белень — Fábrica dos Pastéis de Belém. А якщо копнути глибше в історію, ченці, що знали рецепт цих ласощів, взагалі брали обітницю мовчання під страхом смерті. Подаються ласощі в теплом вигляді. Не забудьте посипати його корицею і цукровою пудрою!

*Портвейн* (порт. Porto) — Португалія є батьківщиною цього кріпленого вина (20% міцності). Напій поєднується практично з будь-якими стравами. П'ють портвейн в невеликій кількості перед прийомом їжі. З давніх часів його виробництво налагоджене в місті Порто, що на півночі країни. Так що, продегустувати автентичний напій можна саме там.

Severa - фантастичний ресторан з традиційною кухнею, де виконується музика в стилі фаду. Мінімальний рахунок у ресторані – від 25 євро. Спробувати сучасну португальську кухню можна в ресторані The Decadente, відмінну атмосферу і недорогі португальські страви знайдете в закладі Casa do Alentejo. Pavilhão Chinês – це дуже незвичайний і атмосферний бар, увійти в який можна лише зателефонувавши в дзвінок на дверях.

## РОЗДІЛ 3

## РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ГАСТРО - ТУРУ ДО ПОРТУГАЛІЇ

## 3.1 Технологічна карта маршрутного гастро - туру до Португалії

Технологічна карта туристської подорожі за маршрутом - це документ, наочно й лаконічно дає всі необхідні для роботи відомості й дані по туру. Документ містить всі необхідні для роботи відомості і дані по туру.

Розглянемо технологічну карту гастро - туру з України до Португалії (таблиця 3.1):

Таблиця 3.1

## Технологічна карта гастро - туру з України до Португалії

Критерій	Опис
Тема туру	Гастро - тур до Португалії
Тривалість (дні)	8 днів, 7 ночей
Протяжність (км.)	8059 км
Харчування	Сніданок, вечеря
Автор-розробник	Шишко М.С.
Зміст туру	Гастро - тур в Португалію
Маршрут	Київ – Лісабон – Сетубал – Азейтау – Лісабонська Рів*єра - мис Рока - Сінтра – Коїмбра – Порта – Фатіма -Лісабон – Київ
Чисельність групи	11
У тому числі туристів	10
Гід-екскурсовод	1
Початок обслуговування групи по маршруту	18 серпня 2022р.
Кінець обслуговування групи по маршруту	25 серпня 2022р.

Загальна тривалість гастро - туру становить 8 днів та 7 ночей, маршрут туру – 8059 км. Всі дні гастро - тур проходить на материковій частині Португалії.

Наведемо схему туристичного маршруту на карті (рис. 3.1):

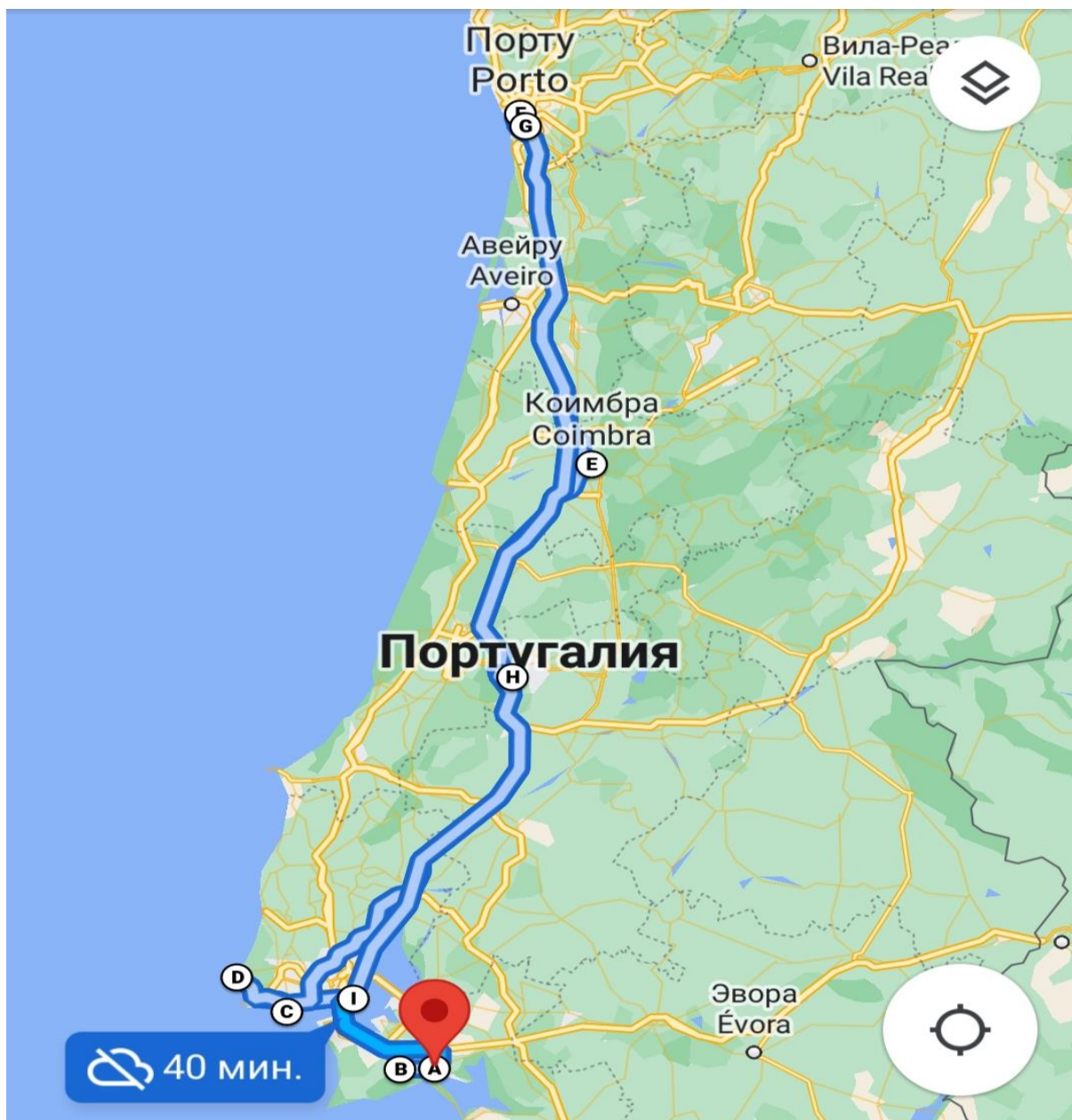


Рис. 3.1 - Графічна схема туристичного маршруту по Португалії

### 3.2 Програма гастро - туру до Португалії

Для громадян України при наявності біометричного паспорту діє безвізовий режим з Португалією.

Розглянемо детальну програму тура, яка представлена у таблиці 3.2. Дана програма розроблена для того періоду, коли закінчатися воєнні дії в Україні.

*Таблиця 3.2*

#### Програма туру до Португалії

День	Опис
День 1	Приліт в аеропорт Лісабону. Трансфер в готель, заселення, вечеря в місцевому ресторані, куштуєте осьмінога і фірмову треску <i>Vasalhaos</i> . Пішохідна екскурсія по місту.
День 2	Сніданок в готелі. Збір групи в холі готелю. Екскурсія по місту Лісабону і дегустація місцевих делікатесів: сама смачна кава, традиційний португальський сендвич з хамоном (Презунту), пироги з тріскою Паштейш де Бакаляу, який запечено портвейном, класичний португальський десерт Паштейш де ната і вишневий лікер Джинджинья, краці сири і відоме в Португалії десертне вино Мушкатель. Вечеря в ресторані під португальський романс «Фаду». Повернення до готелю. Вільний час.
День 3	Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відвідування мосту 25 квітня, проїзд до м. Сетабул (риболовна столиця Португалії). Вибирите персобаша, осьміногів, крабів, рибу – мечь і інші делікатеси, щоб приготувати їх по всім правилам у гостях у шефа Маріо і його дружини Розі. Пообідаєте з гордістю, що приготували самостійно під його керівництвом.

	<p>Далі переїзд до м. Азейтау, де зможете спробувати та купувати в якості сувенірів португальські солодоші, сири і інші локальні делікатеси. Місцеві жителі рекомендують подавати до цих продуктів десертне вино Мушкатель. Дегустація відбудеться на старинній, заснованій в 1834 р., виноробні «Жозе Марія де Фонсека».</p>
День 4	<p>Сніданок. Збір групи в холі готелю. Вийзд до Сінтри. Це романтичне та дуже гарне містечко з чудовими краєвидами та замками. Огляд Національного палаці Сінтри, замку Маврів (додаток Б) та палацу Монсеррат. Дегустація місцевих сирів та портвейну. Відїзд до Лісабонської Рівери. Далі зупинка в містичній усадьбі Quinta da Regaleira, оточена райським садом. Потім обід в невеликому ресторані прямо на березі океану, скуштуєте різні морепродукти і місцеві делікатеси.</p> <p>Мис Рока – найзахідніша точка Європа. Вільний час для любування краєвидами та головної пам'ятки – старовинного маяку (додаток В). Повернення до готелю. Вільний час.</p>
День 5	<p>Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відїзд до м. Порту із зупинкою в м. Коїмбра для ознайомлення з місцевою культурою. Обід з приготовленого молочного порося. Поселення в готелі м. Порту, вечірня прогулянка з вечерею в колоритному місцевому ресторані.</p>
День 6	<p>Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відвідаєте уютні кафе, невеликі магазинчики, щоб купити сувеніри і достатньо приділите уваги району «Рибейра» по набережній. В портвейному будинку Taylors продегустуєте кращу продукцію та пообідаєте. Познайомитесь з блюдами традиційної португальської кухні. Вечеря в аутентичному ресторані, де скуштуєте оригінальні блюда і унікальну франсезінью.</p>
День 7	<p>Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відїзд з м. Порто до м. Фатіма</p>

	(священне місце), відвідаєте гігантський католицький монастир. Відвідаєте місто – фортецю Обідуш, Обід з ніжним кроликом, запиваючи блюдо лікером «Жинжинія». Вечеря в американському «Хард Рок Кафе», де скуштуєте стейки і великого розміру ребра.
День 8	Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відїзд до аеропорту Лісабону. Переліт до Києва.

#### Факультативні екскурсії:

- Пішохідна екскурсія по левадах. Неймовірна екскурсія по Португалії серед унікальної природи. Варто відмітити, що в Португалії немає небезпечних тварин та комах – змій, павуків та хижаків. Маршрут прокладений: до гірських озер та водоспадів, густих хвойних лісів та гірських вершин і бухт. Вартість за 1 людину становить 2520 грн;

- Джип-сафарі (09:00 – 16:00). Екскурсія на позашляховику по ретельно продуманому маршруту з обов'язковими зупинками. Шлях проходить лісовими і звивистими гірськими дорогами, с неймовірною різноманітністю ландшафтів: долини, неймовірні джунглі, глибокі ущелини, унікальні лаврові ліси, гірські річки та водоспади. Вартість за 1 людину становить 2220 грн.

### 3.3 Визначення вартості гасто - туру з України до Португалії

При розрахунку вартості екскурсійного туру були враховані наступні пункти витрат:

- Авіапереліт по маршруту Київ – Лісабон та Лісабон – Київ;
- Проживання в готелі рівня 3\* в Лісабоні та Порта;
- Сніданки;
- Обіди, дегустація сирів та портвейну;
- Трансфери по програмі;
- Екскурсійне обслуговування по програмі;

- Медичне страхування.

Вартість авіаперельоту на сегменті Київ – Лісабон – Київ становить 16350 грн. Тобто, на групу з 10 чоловік – 163500 грн.

Трансфери. Вартість оренди транспортного засобу на період туру становить:  $389 \text{ км} * 63 \text{ грн/км} = 24500 \text{ грн}$  (паливо, амортизація, заробітна плата водія).

Проживання. Для проживання у столиці обрано Hotel Botanico 3\* на базі харчування НВ (half board). До його плюсів відноситься хороше розташування, в історичному центрі Лісабону, неподалік від основних пам'яток, ресторанів та торгових центрів. Усі номери мають окрему ванну кімнату та кондиціонер. Вартість проживання 1 туриста в двомісному номері становить 2312,5 грн за 1 ніч. Тобто, проживання групи з 10 туристів – 23125 грн.

В м. Порто для проживання обрано Hotel 3\* також на базі харчування сніданок. Знаходиться в 10 хвилинах від центру міста. З номерів відкривається фантастичний панорамний вид. До послуг гостей великий відкритий басейн. Вартість проживання за 1 людину в двомісному номері становить 1600 грн, за групу туристів з 10 персон – 16000 грн.

Обід в рибному ресторані O Galã на одну персону коштує 713 грн. Тобто, за групу вартість обіду становить 7130 грн.

Обід в національному ресторані Dom Peixe Restaurante міста Порто на 1 туриста коштує 642 грн. На групу з 10 туристів обід коштує 6420 грн.

Дегустація національних сирів та портвейну в Сінтрі (ресторан Tascantiga) коштує 868 грн. На 10 персон вартість становить 8 680 грн.

Дегустація Пончі на 1 туриста коштую 395 грн за людину. За групу – 3 950 грн.

Вартість екскурсійної програми складається з наступних складових:

- Екскурсія до Сінтри та мису Рока: 1 турист – 1420 грн, 10 туристів – 14200 грн;

- Пішохідна оглядова екскурсія: 1 турист – 538 грн, 10 туристів – 5380 грн;
- Екскурсія до Порто: 1 турист – 2150 грн, на 10 персон – 21500 грн;
- Медичне обширне страхування на період туру (8 днів) становить 2645 грн за туриста, 26450 грн за групу.

До вартості туру не входить: додатковий багаж, одномісне розміщення у готелях, вхідні квитки в об'єкти відвідування, факультативні екскурсії, особисті витрати та туристичний податок.

Зведемо дані у таблицю 3.4 про калькуляцію вартості обслуговування та організації туристичного маршруту нетто та брутто:

*Таблиця 3.3*

Калькуляція вартості організації туру до Португалії

Складова туру	Вартість за 1 туриста, (грн)	Вартість за групу з 10 туристів, (грн)
Авіапереліт	16350	163500
Проживання	15475	154750
Харчування та дегустації	16507	165070
Екскурсійне обслуговування	8323	83230
Трансфери	2450	24500
Медичне страхування	2645	26450
Непрямі витрати при організації	1550	15500
Витрати на гίδα-екскурсовода	5000	50000
Сумарна вартість туру нетто	68300	683000
Прибуток (15%)	10245	102450
Сумарна вартість туру брутто, грн.	78545	785450
Сумарна вартість туру брутто, євро	2090	20900

З результатів таблиці отримуємо, що вартість туристичного продукту нетто для всієї групи становить 683000 грн, а брутто – 785450 грн. Тобто, прибуток туристичної компанії становить 102450 грн за даний тур.

Отже, вартість туру на 1 особу буде складати 2090 євро.

### Висновки до 3 розділу

Проектування процесу обслуговування туристів під час всього туристського маршруту здійснюється по окремих етапах надання послуг та з обов'язковим складанням технологічної карти подорожі.

В процесі дослідження був розроблений авторський тур до Португалії тривалістю 8 днів (7 ночей). Тур включає в себе авіапереліт, проживання, обіди, дегустацію тридиційних сирів та портвейну, екскурсійне обслуговування трансфери по програмі та медичне страхування.

До вартості туру не входять: додатковий багаж на літак, доплата за одномісне проживання в готелі, вхідні квитки в об'єкти відвідування, факультативні екскурсії, особисті витрати.

Розроблений тур являється гастрономічним, так як основна частина туру приходить на їжу та дегустації. Гастро - тур проходить на материковій частині країни з прив'язкою до Лісабону. Тут проходить знайомство зі столицею, а також з цікавими та унікальними містами, таким як Лісабон, Порта, Сінтра, та мис Рока. Туристи знайомляться з дивовижною природою, національною кухнею та архітектурою. Також передбачено відвідування басейнів Антантического океану в районі міста Порто.

Вартість туру для одного туриста становить 78545 грн, для групи з 10 осіб – 785450, а прибуток туристичної фірми зі всього туру – 102450 грн.

Отже, вартість туру на 1 особу буде складати 2090 євро.

## ВИСНОВКИ

Португалія розташована на заході Європи, ділить кордон з Іспанією та омивається Атлантичним океаном. Її історія достатньо насичена, пережила великі епохи війн, була наймогутнішою колоніальною імперією, провідною державою в епоху великих географічних відкриттів. В країні знаходиться велика кількість об'єктів Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, відкриваються нові готельні школи, засоби розміщення та харчування. Основні туристичні потоки до Португалії спостерігаються з Англії, Іспанії, Франції, Німеччини, Скандинавських країн та США.

Португалія володіє значними рекреаційними ресурсами (сприятливий клімат, мозаїчний рельєф, цікава історична та культурна спадщина тощо), які повною мірою використовуються. Це сприяє створенню більш сильної національної економіки, адже завдяки туризму в країну надходить велика кількість коштів. Влада країни розуміє, що туризм приносить велику кількість доходів у казну, тому регулярно розробляє стратегії розвитку. Остання стратегія являється *Estratégia Turismo 2027* (Туристична стратегія 2027). Стратегія туризму 2027 має намір поєднати короткострокові дії із довгостроковою стратегічною та структурною перспективою туризму в Португалії на наступні роки.

Португалія володіє значними ресурсами для різноманітного дозвілля туристів: Лісабонська рів'єра, узбережжя Алгарве, Порту, Азорські острови та острів Мадейра.

Країна має великий туристичний потенціал, дивовижну природу, комфортний клімат, велику готельну базу. Португалія вважається найкращою європейською країною для екотуризму, гастротуризму, серфінгу та гольфу.

Програма гастро – туру розроблена для того періоду, коли закінчатся воєнні дії в Україні, щоб був відкритий повітряний простір для перельоту. Тур базується на авіаперельоті з Києва до Лісабону, пересування по країні здійснюється на комфортабельному автобусі.

Основними стравами Португалії є:

*Бакаляу* (порт. Bacalhau) — візитна картка країни, це солоня, сушена тріска.

*Калду верде* (порт. Caldo verde) — традиційне блюдо португальської кухні, густий суп з капусти і картоплі з цибулею, часником і свинячою ковбасою чорісо.

*Кузіда а португезу* (порт. Cozida a portuguesa) - що в перекладі означає "вариво по-португальськи". Схоже на солянку або рагу. У страві як зазвичай безліч овочів, картопля, туди ж додають яловиче м'ясо, свинину, в тому числі, вушка, ніжки, сало і т. д. Виходить таке м'ясне асорті.

*Паштел де Белень* (порт. Pastel de Belem) - гастрономічне диво Португалії! Популярні тістечка з листового тіста з молочно-яєчним кремом. На жаль, рецепт відомий тільки в районі Белень — Fábrica dos Pastéis de Belém. А якщо копнути глибше в історію, ченці, що знали рецепт цих ласощів, взагалі брали обітницю мовчання під страхом смерті. Подаються ласощі в теплому вигляді. Не забудьте посипати його корицею і цукровою пудрою!

*Портвейн* (порт. Porto) — Португалія є батьківщиною цього кріпленого вина (20% міцності). Напій поєднується практично з будь-якими стравами. П'ють портвейн в невеликій кількості перед прийомом їжі. З давніх часів його виробництво налагоджене в місті Порто, що на півночі країни. Так що, продегустувати автентичний напій можна саме там.

Severa - фантастичний ресторан з традиційною кухнею, де виконується музика в стилі фаду. Мінімальний рахунок у ресторані – від 25 євро. Спробувати сучасну португальську кухню можна в ресторані The Decadente, відмінну атмосферу і недорогі португальські страви знайдете в закладі Casa do Alentejo. Pavilhão Chinês – це дуже незвичайний і атмосферний бар, увійти в який можна лише зателефонувавши в дзвінок на дверях.

День 1. Приліт в аеропорт Лісабону. Трансфер в готель, заселення, вечеря в місцевому ресторані, куштуєте осьмінога і фірмову треску *Vasalhaos*. Пішохідна екскурсія по місту.

День 2 Сніданок в готелі. Збір групи в холі готелю. Екскурсія по місту Лісабону і дегустація місцевих делікатесів: сама смачна кава, традиційний португальський сендвич *хамоном* (Презунту), пироги з тріскою *Паштейш де Бакаляу*, який запете *портвейном*, класичний португальський десерт *Паштейш де ната* і вишневий лікер *Джинджинья*, кращі сири і відоме в Португалії десертне вино *Мушкатель*. Вечеря в ресторані під португальський романс «*Фаду*». Повернення до готелю. Вільний час.

День 3. Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відвідування мосту 25 квітня, проїзд до м. *Сетабул* (риболовна столиця Португалії). Вибирите *персобаша*, осьміногів, крабів, рибу – мечь і інші делікатеси, щоб приготувати їх по всім правилам у гостях у шефа *Маріо* і його дружини *Рози*. Пообідаєте з гордістю, що приготували самостійно під його керівництвом. Далі переїзд до м. *Азейтау*, де зможете спробувати та купувати в якості сувенірів португальські солодощі, сири і інші локальні делікатеси. Місцеві жителі рекомендують подавати до цих продуктів десертне вино *Мушкатель*. Дегустація відбудеться на старинній, заснованій в 1834 р., виноробні «*Жозе Марія де Фонсека*».

День 4. Сніданок. Збір групи в холі готелю. Виїзд до *Сінтри*. Це романтичне та дуже гарне містечко з чудовими краєвидами та замками. Огляд Національного палаці *Сінтри*, замку *Маврів* (додаток Б) та палацу *Монсеррат*. Дегустація місцевих сирів та *портвейну*. Відїзд до Лісабонської *Рівери*. Далі зупинка в містичній усадьбі *Quinta da Regaleira*, оточена райським садом. Потім обід в невеликому ресторані прямо на березі океану, скуштуєте різні морепродукти і місцеві делікатеси. *Мис Рока* – найзахідніша точка Європа. Вільний час для любування краєвидами та головної пам'ятки – старовинного маяку (додаток В). Повернення до готелю. Вільний час.

День 5. Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відїзд до м. Порту із зупинкою в м. Коїмбра для ознайомлення з місцевою культурою. Обід з приготовленого молочного порося. Поселення в готелі м. Порту, вечірня прогулянка з вечерею в колоритному місцевому ресторані.

День 6. Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відвідаєте уютні кафе, невеликі магазинчики, щоб купити сувеніри і достатньо приділите уваги району «Рибейра» по набережній. В портвейному будинку Taylors продегустуєте кращу продукцію та пообідаєте. Познайомитеся з блюдами традиційної португальської кухні. Вечеря в аутентичному ресторані, де скуштуєте оригінальні блюда і унікальну франсезіню.

День 7. Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відїзд з м. Порто до м. Фатіма (священне місце), відвідаєте гігантський католицький монастир. Відвідаєте місто – фортецю Обідуш, Обід з ніжним кроликом, запиваючи блюдо лікером «Жинжинія». Вечеря в американському «Хард Рок Кафе», де скуштуєте стейки і великого розміру ребра.

День 8. Сніданок. Збір групи в холі готелю. Відїзд до аеропорту Лісабону. Переліт до Києва.

Вартість туру для одного туриста становить 78545 грн, для групи з 10 осіб – 785450, а прибуток туристичної фірми зі всього туру – 102450 грн.

Отже, вартість туру на 1 особу буде складати 2090 євро. Вартість включає в себе авіапереліт, проживання, харчування, екскурсійне обслуговування та трансфери по програмі, медичне страхування. Додатково оплачується одномісне розміщення в готелі (при бажанні), додатковий багаж, вхідні квитки в об'єкти відвідування, факультативні екскурсії, особисті витрати та туристичний податок.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур.// Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. — К., 2005. — С. 223—233.
2. Аргументум URL: <http://argumentua.com/stati/vnutrennii-turizm-v-ukraine-prepyatstviya-i-perspektivu>.
3. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.
4. Воробьева Э. В. Мировые фестивали / Э. Воробьева // Туризм и отдых. – 2007. – № 37. – С.3-4.
5. Гастрономічні фестивалі українців // Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста», 2016. URL: <http://.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2374>.
6. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2012. - № 45. - С. 128-132.
7. Календарний план гастрономічних фестивалів України. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/kalendarnyj-plan-gastronomichnyh-festyvaliv-ukrayiny/>.
8. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. // Географія та туризм: Наук. зб./ Ред. кол. Я.Б.Олійник та ін.. — К.: Альтерпрес, 2011. — Вип. 14. — С.101—106.11.
9. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму/ В.В. Корнілова // Ефективна економіка № 2, 2018. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua>.
10. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку

України / Т.С. Кукліна // URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.

11. Найвідоміші кулінарні школи світу URL: <http://harchi.info/blogs/san-ayt-j/nayvidomishi-kulinarni-shkoly-svitu>.

12. Послуги трансферу аеропортів. URL: <https://www.aeroporto-transfer-muenchen.com/novosti/oktoberfest-vazhnaya-sostavlyayushhaya-pribyli-ekonomiki-nemeckoj-zemli-bavariya.html>.

13. Семченко О. А. Іміджева політика України.// Зовнішньополітичний імідж україни: позитивні і негативні складники. Серія «Монограф» – 2014. – С. 258.

14. Сливенко В.А. Класичні та сучасні бізнес стратегії туристичних підприємств / В.А. Сливенко, А.О. Єрмакова, // Ефективна економіка, № 11, 2018. <<http://www.economy.nauka.com.ua>> (2019, квітень 18).

15. Українські традиції URL: <http://traditions.in.ua/kukhnia>.

16. Сливенко В. А., Долгієр А. І., Хрулькова К. А. Шляхи активізації вітчизняного гостротуризму на міжнародному туристичному ринку / Ефективна економіка. – 2019.- № 5 . – с. 1 – 10. DOI: 10.32702/2307-2105-2019.5.48

17. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту : навч. посіб. / В. К. Бабарицька, О. Ю. Малиновська. – 2-е вид., перероб. та доп. – К.: Альтерпрес, 2008.

18. Ткаченко Т. І. Концептуальні основи формування механізму управління в сфері туризму / Т. І. Ткаченко // Наук.вісн. Чернів. торг.-екон. ін-ту КНТЕУ. – Чернівці : АНТ Лтд, 2005. – Вип. IV : Екон. науки., ч. 1.

19. Сокол Т. Г. Основи туристичної діяльності : підручник / Т. Г. Сокол // за заг. редакцією В. Ф. Орлова. – К., 2006.

20. Одеські вісті. // веб-сайт: укр. версія. URL: <https://izvestiya.odessa.ua/uk/2016/01/19/vynogradarstvo-odeskoyi-oblasti-tochka-vidliku>

21. Бейдик О. О. Методологія та методика аналізу рекреаційно-

туристських ресурсів України : автореф. дис. д-ра геогр. наук : спец. 11.00.02 «Економічна та соціальна географія» / Бейдик Олександр Олександрович ; КНУ ім. Т. Шевченка. – К., 2004. – 36 с.

22. Гастрономічний туризм: поняття та особливості URL: <https://tourkazka.com/hastronomichnyu-turyzm-ponyattya-ta-osoblyvosti/>

23. Бутенко О.П., Стрельченко Д.О. Стан ресторанного господарства в Україні // Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016. №56. С.18-24.

24. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.

25. Марценюк Л.В. Проблеми та перспективи розвитку туризму в Україні // Економічний вісник Національного гірничого університету. 2015. №3. С.76-82.

26. Географія Португалії: рельєф, клімат, рослинний і тваринний світ. URL: <http://www.gecont.ru/articles/geo/portugal.html>

27. 22. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Занько Ю. С., Ганич Н. М. Країнознавство: теорія та практика. Центр учбової літератури, 2012. – 528 с.

28. 23. Білецький В. С. Мала гірнича енциклопедія. Донецьк: Донбас, 2004. — 640 с.

29. International Monetary Fund. URL: <https://knoema.com/atlas/Portugal/GDP-per-capita>

30. Історія Португалії. Жозе Ерману Сарайва; Переклад з португальської. Видавництво «Весь мир». 2007—384 с.

31. Список об'єктів всесвітньої спадщини ЮНЕСКО. URL: <http://whc.unesco.org/en/statesparties/PT>

32. Португальська кухня. URL: [https://uk.upwiki.one/wiki/Portuguese\\_cuisine](https://uk.upwiki.one/wiki/Portuguese_cuisine)

33. Кухня Португалії: простота, різноманітність і автентичність URL: <https://robimosir.cx.ua/kuhnja-portugalii-prostota-riznomanitnist-i.html>

34. Ярмоменко С. Рекреаційний комплекс Португалії: структура та

територіальна організація. Часопис соціально-економічної географії. 2014. Вип.17. С.129-135.

35. Wine regions / Wines of Portugal. URL: <http://www.winesofportugal.info/>.

36. World Heritage Convention // UNESCO. URL: <http://whc.unesco.org/en/list/>.

37. Visit Portugal. Regions. URL: <http://www.visitportugal.com/>.

38. Опис острова Мадейра. URL: <http://www.imperialtravel.biz/>

39. Туристичний посібник по острову Мадейра. URL: <https://www.madeira-web.com/en/>

40. Азорські острови. URL: <https://discoverportugal.ru/goroda-i-regiony/azorskie-ostrova>

41. Азорські острови – останній куточок дикої природи в Європі. URL: <https://perito-burrito.com/posts/wild-azores>

42. Instituto Nacional de Estatistica. URL:<http://www.ine.pt>.

## ДОДАТКИ

## НАУКОВА ПРАЦЯ

Шишко М. С. Шляхи покращення організації гастрономічного туризму в Україні: Матеріали Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Актуальні питання землекористування та туризму в контексті сталого розвитку України» (18 травня 2022 року). — Львів: Львівський національний університет природокористування, 2022

Шишко Марина, Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ)  
 Науковий керівник: Добрянська Н.А. - д.е.н., професор кафедри туристичного бізнесу та рекреації ОНАХТ

## **ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ УКРАЇНИ**

Одним з перспективних напрямків розвитку туристичного ринку є гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, який ознайомлює подорожуючих з національними кулінарними традиціями країн світу та є органічним синтезом культури, екології і виробництва. На думку організаторів туризму, гастротуризм передбачає ознайомлення з особливостями національних технологій виготовлення місцевих страв, традиціями їх споживання та опанування деяких навичок кулінарного мистецтва. Також можлива участь у кулінарних фестивалях та тематичних етно-національних заходах. У 2015 р. ЮНВТО запропонувала називати «гастрономічним туризмом» будь-які пов'язані з гастрономією види туристичної активності: відвідування виробників продуктів, гастрономічних фестивалів, фермерських ринків і продовольчих ярмарків, в тому числі в межах сусідніх регіонів [1].

Гастротуризм – це порівняно молодий вид туризму. На сьогоднішній день обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів [2]. Високі туристичні надходження до бюджету формують країни-лідери, а саме в Європі - це Франція, Італія та Іспанія, в Азії за звання гастрономічної столиці борються Сінгапур і Гонконг, однак не поступається потужним розвитком і Японія. Водночас, цих гастрономічних гігантів підпирають Індія, Таїланд, Південна Корея. Також останнім часом зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, насамперед в Перу і Мексику [3].

Останнім часом в Україні спостерігається сталий розвиток гастрономічного туризму. Про це свідчить велика різноманітність вітчизняних кулінарних фестивалів з дегустацією страв народів світу. Такі «смачні» заходи привертають велику кількість туристів і стають найважливішою частиною програм відпочинку. Причому значна кількість гастрономічних турів припадає саме на літній сезон, що підтверджується збільшенням туристичних потоків [4].

Українська кухня – одна з найбагатших і цікавих кухень світу, що набула поширення далеко за межами України. У багатьох етнографічних дослідженнях зазначено, що українська кухня налічує більш 4 тисяч рецептів різноманітних м'ясних страв, особливо з свинини, овочів, яєць, риби та молокопродуктів. В українському меню постійно присутні страви з борошна: галушки, млинці, вареники, налисники, бабки, зрази, деруни. Великою різноманітністю відзначається випічка: пироги, маківники, паски, тістечка, вергуни тощо [5].

Зауважимо, що найвідомішим українським гастрономічним продуктом є сало. Найпопулярнішою стравою вітчизняної національної кухні є борщ. Наш борщ має більш 50 різновидів, в кожному регіоні його готують по особливому рецепту: волинський, чернігівський, полтавський, селянський, дніпровський, галицький, львівський. До рецепту українського борщу входить більш 20 найменувань продуктів, що створює багатий та неповторний смак, соковитість та аромат [6].

В Україні вже заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках [7; 10].

Найбільша концентрація гастрономічних туристичних ресурсів зосереджена в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях й м. Київ, м. Луцьк і м. Львів. За

статистикою, близько 80% внутрішніх туристичних потоків припадає саме на дані області, тому як наслідок у 2018 р. туристичний збір склав 3,7 млн . грн. [8].

Проте багато інших областей України теж можуть похвалитися автентичними рецептами різних страв. Так, на Гуцульщині роблять акцент на свою унікальну гастрономічну складову, адже саме там збереглися технології домашнього виробництва карпатських твердих сирів – будз, бринзи, вурди. У Карпатах поступово розвиваються тури на контактні ферми, виноробні, сироварні, де можна не тільки брати участь у виробничому процесі, а й дегустувати продукцію [4].

На світовому та національному туристичних ринках вже існує багато фірм, які спрямовують свою діяльність на організацію послуг для подорожуючих гурманів.

Таким чином, різноманітні за своєю програмою гастрономічні фестивалі, тури та народні свята сприяють активному розвитку гостротуризму в країні, привертають увагу туристів з інших країн світу та сприяють формуванню бажання відвідати Україну [9].

Отже, можна дійти висновку, що з метою активізації гостротуризму в Україні, створення конкурентоспроможного продукту, доцільним є організація комплексу заходів, що зможуть ефективно підтримувати та удосконалювати сферу гостротуризму в країні. Головними з них повинні стати:

- розширення інфраструктури гастрономічного туризму, тобто збільшення кількості етнокафе та ресторанів, дегустаційних залів, створення музеїв гастрономії та інших гастрономічних приміщень;

- удосконалення системи освіти, підготовки та перепідготовки фахівців, розробка спеціалізованих курсів, обов'язкової практики в процесі навчання фахівців для гостротуризму;

- активне просування гастрономічного туризму на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, буклетів та календарів, ініціювання гастрономічних фестивалів, проведення семінарів, конференцій, майстер-класів національних гастрономічних традицій, розповсюдження реклами про країну через інтернет-мережі;

- організація та проведення тематичних культурно-оздоровчих та культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок, свят щодо підтримання гостротуризму;

- організація та проведення соціологічних, аналітичних, вимірювальних, сенсорних, маркетингових та санітарно-гігієнічних досліджень якості та відповідності гастрономічної продукції;

- залучення органів місцевої та регіональної влади до сприяння та підтримки розвитку гостротуризму за областями, створення спеціальних перевірок, надання сертифікату відповідності та ліцензії;

- налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу для популяризації національних кулінарних традицій.

#### Бібліографічний список:

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур.// Філософські нариси туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. — К., 2005. — С. 223—233.

2. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова // Ефективна економіка № 2, 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua>.

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

4. Гастрономічні фестивалі українців [Електронний ресурс] // Виставковий центр ЛІЕТ «Тури та туристичні продукти для львів'ян та гостей міста», 2016 –. – Режим доступу: <http://.liet.lviv.ua/filemanager/files/file.php?file=2374>.

5. Вишнеvsька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишнеvsька // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.
6. Комарніцький І.О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті підготовки до ЄВРО 2012. // Географія та туризм: Наук. зб./ Ред. кол. Я.Б.Олійник та ін.. - К.: Альтерпрес, 2011. — Вип. 14. — С.101—106.11.
7. Сливенко В.А. Класичні та сучасні бізнес стратегії туристичних підприємств / В.А. Сливенко, А.О. Єрмакова, // Ефективна економіка, № 11, 2018. <<http://www.economy.nauka.com.ua>> (2019, квітень 18).
8. Аргументум [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://argumentua.com/stati/vnutrennii-turizm-v-ukraine-prepyatstviya-i-perspektivu>.
9. Кукліна Т. С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf>.
10. Добрянська Н.А. Теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємства Н.А. Добрянська, М.О. Варгатюк // Інвестиції: практика та досвід – Київ, 2015. -№20.- С. 84 - 87.4
11. Добрянська Н.А. Реалії сьогодення та перспективи розвитку туристичного бізнесу Одеської області / Н.А. Добрянська, С.С. Стоянова – Коваль, О.В. Ніколюк // Економіка харчової промисловості. – Одеса, 2018. - Том 10, №1. – С.9-15. DOI: 10.15673/fie.v10i1.861

Сертифікат, що засвідчує участь у Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції



## СЕРТИФІКАТ

засвідчує, що

**Марина Шишко**

взяла участь у

*Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції*  
**«Актуальні питання землекористування та туризму в контексті  
сталого розвитку України»**

**18 травня 2022 року**

Проректор з наукової роботи,  
д. е. н., професор  
Ігор Яців



## Замок Маврів



## Додаток В

## Маяк на мисі Рока Місцевий ринок



## ПРЕЗЕНТАЦІЯ

результатів наукових досліджень до  
кваліфікаційної роботи бакалавра

## Перевірка тексту на плагіат

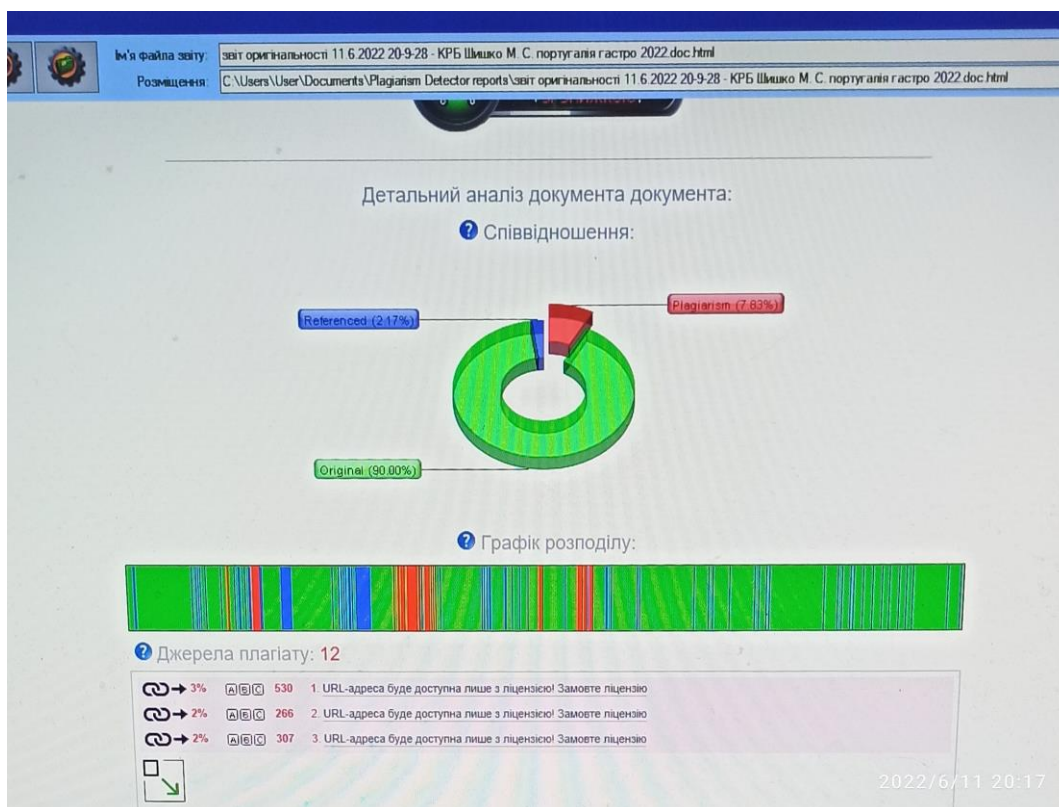
Кваліфікаційна робота бакалавра.

Тема: «Розробка та просування гастро - туру в Португалію»

Засіб перевірки <https://plagiarism-detector.com/>

Унікальність по фразам > 30 %

Унікальність по словам > 30 %



Керівники: \_\_\_\_\_ Наталя ДОБРЯНСЬКА

\_\_\_\_\_ Олена ВОСКРЕСЕНСЬКА

Здобувачка: \_\_\_\_\_ Марина ШИШКО