

ISSN 2413-8800 (print)  
ISSN 2524-2598 (online)

Міністерство освіти і науки України  
Сумський державний педагогічний  
університет імені А.С.Макаренка  
Українське географічне товариство  
Сумський відділ



# НАУКОВІ ЗАПИСКИ СУМСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ПЕДАГОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ імені А.С.МАКАРЕНКА

ГЕОГРАФІЧНІ НАУКИ  
Том 2. Випуск 3

Збірник наукових праць  
*Видається щорічно*

Суми - 2022



Друкується згідно з рішенням Вченої ради  
Сумського державного педагогічного університету імені А.С.Макаренка  
та Вченої ради Сумського відділу Українського географічного товариства

**Редакційна колегія:**

**Корнус А.О.** (Україна), кандидат географічних наук, доцент (головний редактор); **Король О.М.** (Україна), кандидат педагогічних наук, ст. викладач; **Сюткін С.І.** (Україна), кандидат географічних наук, доцент (відповідальні редактори); **Барановський М.О.** (Україна), доктор географічних наук, професор; **Карачоні Д.** (Австралія) доктор філософії (географічні науки), старший науковий співробітник; **Клок С.В.** (Україна), кандидат географічних наук, старший науковий співробітник; **Кончик Д.** (Польща) доктор філософії (хімія доквілля); **Корнус О.Г.** (Україна), кандидат географічних наук, доцент; **Міронєць Л.П.** (Україна), кандидат педагогічних наук, доцент; **Немець Л.М.** (Україна), доктор географічних наук, професор; **Пирожник І.І.** (Польща), доктор географічних наук, професор; **Рабії-Дасджерді Г.** (Ірландія), доктор філософії (просторове планування і міський розвиток); **Хільчевський В.К.** (Україна), доктор географічних наук, професор; **Чешла М.** (Польща), доктор філософії (транспорт і логістика); **Шищенко П.Г.** (Україна), доктор географічних наук, професор.

**Адреса редакційної колегії:**

40002, м. Суми, вул. Роменська, 87, к. 406,  
e-mail: scinotesgeo@ukr.net  
www.scinotesgeoen.sspu.edu.ua

Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за добір, точність, достовірність наведених фактів, власних імен, цитат, інших відомостей. Статті пройшли рецензування.

Видання зареєстроване та індексується у міжнародних наукометричних базах, репозитаріях та пошукових системах.

The peer-reviewed journal «Scientific Notes of Sumy State Pedagogical University Named after A.S. Makarenko. Geographical Sciences» is devoted to modern problems of geography and Earth sciences. In journal there are different questions concerning the theory and practical use of the results of geography researches in different Ukraine regions and all over the world. It is recommended for high school lecturers, scientists and specialists in this subject.

The journal is registered in the international databases, repositories and search engines.

#### IV. РЕКРЕАЦІЙНА ГЕОГРАФІЯ І ТУРИЗМ

УДК 338.488.2:640.43

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6544119>

Паска М.З., Радзімовська О.В.

### РЕСТОРАННИЙ ТУРИЗМ ЯК НОВИЙ НАПРЯМ НА ТУРИСТИЧНОМУ РИНКУ ЛЬВІВЩИНИ

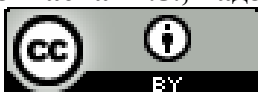
*У статті проаналізовано особливості організації туристичної діяльності. Здійснено аналіз змісту гастрономічного туризму в системі туристичної діяльності, запропоновано новий підвид гастрономічного туризму – ресторанний туризм. Удосконалено визначення поняття «ресторанний туризм» та визначено найбільш авторитетні ознаки класифікації даного підвиду гастрономічного туризму. Розглянуто специфіку використання локальної кухні, окремих етапів технології, з метою популяризації у туристичній сфері. Акцентовано на важливості врахування смакових вподобань гостя та включення їх міркувань до індустрії туризму, а саме ресторанного туризму. Здійснено структурований розгляд закладу ресторанного господарства, як засобу розміщення та ймовірні інноваційні напрями використання у галузі гостинності. Проаналізовано специфіку та напрями організації ресторанного туру на туристичному ринку Львівщини.*

**Ключові слова:** *гастротуризм, ресторанний туризм, локальна кухня.*

**Постановка проблеми.** Перспективним і одним із найбільш динамічно розвинених сегментів як туристичного, так і ресторанного видів у сучасних умовах можна назвати «гастрономічний туризм». Цей новий вид туризму має більші перспективи розвитку, а організація «гастрономічних турів» сприяє відродженню національних кулінарних традицій. Сьогодні успіх закладів готельно-ресторанного бізнесу насамперед залежить від повного задоволення матеріальних та духовних запитів клієнтів. Стрімкий розвиток індустрії гостинності диктує нові, інноваційні вимоги щодо взаємодії із клієнтами, працівниками, партнерами, конкурентами. Від сформованої місії та стратегії розвитку організації, індивідуальної системи цінностей залежить результат діяльності підприємства. Саме тому виникає потреба у створенні особливих цінностей, норма, правил і переконань, яка дозволить досягти поставленої місії та цілей закладу та створить усі умови для того, щоб бути рекомендованим кожним туристом.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** У дослідженнях Д. Басюк, А. Бусигіна, І. Комарніцького, Т. Сокол, Т. Божук, Л. Прокопчук, В. Бойко, О. Любіцевої, М. Баштової представлено окремі питання історико-культурної

© Паска М.З., Радзімовська О.В., 2022.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Article Info: Received: April 12, 2022;

Final revision: April 24, 2022; Accepted: April 29, 2022.

засади розвитку гастрономічного виду туризму, особливості створення регіональних туристичних продуктів на основі національних кулінарних традицій. Окремі фахівці розглядають гастрономічний туризм як вид хобі-туризму (І.М. Школа), тематичного туризму (Т.Г. Сокол, З.С. Каноністова), спеціалізованого туризму (В.К. Федорченко, І.М. Мініч). В. Антоненко, Д. Басюк, С. Саламатіна, Н. Алешугіна, П. Коваль у своїх працях доводять важливість розвитку цього виду діяльності в окремих регіонах України.

У вітчизняній науці вивченням взаємодії дії туристського сектору і гастрономії займаються В. Гордін, Д. Гусенова, О. Дишкантюк, М.Філь, А. Голод, М.Паска. Вказані автори фокусуються на вивченні форм і проявів гастрономічного туризму як засобу підвищення привабливості дестинації, а також на вивченні способів формування і просування гастрономічних брендів дестинації. Аналізуючи дослідження Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко які характеризують сільський, ресторанний, освітній, подієвий, а саме сільський – дегустацію місцевої кухні і продуктів, вироблених у цьому регіоні; ресторанний – відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітній – навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів; подієвий – відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою.

**Метою статті** є формування теоретичної моделі розвитку ресторанних турів як інноваційної форми організації подорожей, що поєднує пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв.

**Виклад основного матеріалу.** На сьогоднішній день індустрія гостинності є невід'ємною частиною життя людей. Кожного дня тисячі людей здійснюють різноманітні подорожі, користуються послугами сфери гостинності. Туризм – це одна із ланок економіки, що може приносити значний дохід до бюджету країни. Одним із його видів є гастротуризм, який все більше розвивається, та виокремлюються усе нові і нові види гастрономічного туризму.

Організація ресторанного туризму в першу чергу полягає у задоволенні духовних та фізичних потреб споживачів. Туристична діяльність регіону відіграє важливу роль у культурному історичному, духовному та економічному житті населення. Роль організації ресторанного туризму полягає у знайомстві з культурою через національну кухню, методи обслуговування та отримання нових приємних вражень через концепцію створення закладів. А запропоноване меню страв та напоїв закладів ресторанного господарства дає змогу ознайомитись та спробувати страви приготовлені за оригінальними технологіями вигото-

влення харчових продуктів, традиціями їх споживання, опанування навичок кулінарного мистецтва, знайомство з авторською автентичною, локальною та органічною кухнями.

Розглядаючи питання для туриста зі сторони харчування, ми проаналізували, певні пропозиції ринку ресторанів. Вартує відзначити у цьому напрямку Львів і Львівська область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами.

На сьогоднішній день існує багато організованих гастрономічних подорожей. Під час гастрономічних турів турист може: скоштувати особливі страви національної кухні; брати участь в різних гастрономічних та кулінарних фестивалях; ознайомитися з рецептурою та історичними тонкощами національної кухні у відповідності до сезонних особливостей, спробувати себе у приготуванні національних кулінарних шедеврів.

Виділяють п'ять основних напрямів розвитку інноваційних процесів у ресторанному господарстві, які вартує відзначити:

- розширення сировинної бази (біологічно активні добавки, вторинні продукти переробки море- та соєвих продуктів, екзотичні продукти, інше);
- використання прогресивних галузевих технологій;
- застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоефективної контрольної-вимірювальної апаратури;
- нові технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні: креативна, еkleктична, вегетаріанська та інше;
- розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг.

Необхідність впроваджувати та розвивати дані напрями актуальна, поперше, через сучасні тенденції моди у такій сфері, як ресторанний бізнес, задля створення ефективних конкурентних засобів діяльності підприємства. По-друге, через потреби сучасного споживача даних видів послуг. Перелічені інновації для підприємств ресторанного господарства надають переваги не тільки виробникам, але й споживачам. Для споживачів вони задовольняють потребу у харчуванні та проведенні дозвілля, а виробникам збільшують прибуток. Вивчення даного питання є надзвичайно актуальним, для популяризації новино підвиду гастрономічного туризму – ресторанного.

Розглядаючи питання харчування туристичних груп, ми проаналізували, певні пропозиції ресторанів. Вартує відзначити, у цьому напрямку Львів і Львівська область зокрема, дуже розвинені. Вибір розпочинається із звичайних українських народних страв і закінчується екзотичними та вишуканими делікатесами із різними видами кухонь.

## Загальна характеристика ресторанного туру «Локальні делікатеси»

Форма туру	Відпочинково-пізнавальний
Клас туру	місцевий
Сезонність	літній
Спосіб пересування	пішохідний
Форма маршруту	кільцевий
Тривалість	тур вихідного дня
Екскурсійні пункти	«П'яте підземелля», «Підпільний Кіндрат», Арт-кафе «Green»
Проміжні зупиночні пункти	Львівська Ратуша, історичні пам'ятки архітектури площі Ринок
Ночівля	Бутік-готель «Family Residence Boutique Hotel» (Львів, вул. Костюшка, 14).
Харчування	Сніданок у бутік-готелі «Family Residence Boutique Hotel» Квест-пошук, «Камінь бажань» Обід: «П'яте Підземелля» Відпочинок на площі Ринок Вечеря: «Підпільний Кіндрат», Арт-кафе «Green»
Цільова група	Особи від 8 років і старше
Кількість учасників	Груповий 17-20 туристів на 1 супроводжувачого
Загальний час в турі	6-8 годин

Національна кухня вважається найважливішою частиною національної культури і є важливим фактором заохочення туристів. Мальовнича місцевість, історичні пам'ятки, інфраструктура території Львівської області а також українська кухня відіграє важливу роль для стимулювання туристичних потоків. Ресторанний туризм є явищем, яке розвивається, як новий туристичний продукт, зокрема тим фактом, що суттєва частина витрат людини припадає на подорожі, їжу та відпочинок.

1. Автентичний ресторан (готують страви за старовинними рецептами)

«П'яте підземелля» – новий справжній середньовічний ресторан у Львові. Нами запропоновано пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв: меню справжньої стародавньої української кухні – м'ясо на кілках, домашній хліб, пряне пиво та багато інших страв. Знаходиться за адресою м. Львів, площа Ринок, 5.

2. Локальний ресторан (з сучасною українською кухнею) «Підпільний Кіндрат» – ресторан справжньої сучасної української кухні.

Рекомендовано пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв: меню сучасної української кухні, в асортименті особливі алкогольні напої, свинна рулька, холодець, паштети, оселедці, сальцесони, ковбаси в самогоні. Знаходиться за адресою м. Львів, вул. Валова, 25.

3. ЕКО ресторан (пропонуються страви з органічного продукту) Арт-кафе «Green» – це вегетаріанське кафе, що пропонує відвідувачам натуральну, органічну та екологічно чисту їжу. Особливістю закладу є цілковита відсутність у меню алкоголю, а також пізнавальна екскурсія ресторанним закладом. Знаходиться за адресою м. Львів, вул. Братів Рогатинців, 5.

**Висновки.** Отже, з метою розширення туристичної діяльності є популяризація інноваційних підходів у сфері гостинності. Нами сформовано модель популяризації ресторанних турів як інноваційної форми організації подорожей, яка поєднує пізнавальну екскурсійну програму та дегустацію із ознайомленням технології приготування різного виду страв.

### Література

1. Басюк Д.І. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу". м. Київ, 29-30.10.2012 р. К.: НУХТ, 2012. 409 с
2. Бусигин А.П. Как организовать кулинарный туризм? *Гостиничный и ресторанный бизнес*. 2008. №2. С.74-76.
3. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України / Т.С. Кукліна. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/kuklina.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/kuklina.htm).
4. Паска М. З. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини / Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : Х Всеукр. наук.- практ. конф. Київ : НУХТ, 2021. С. 137-138.
5. Стешенко Д.О., Парфіненко А.Ю. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України // Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції. Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна. С. 2018. 239-241.

### Summary

**Paska M.Z., Radzimovska O.V. Restaurant Tourism as a New Direction in the Tourist Market of Lviv Region.**

*The modern hospitality industry is a special independent branch of the economy, consisting of a group of industries and enterprises, whose functions are to meet the diverse demand for various types of recreation and entertainment. It covers tourism, hotel and restaurant business, leisure and entertainment. One of the most popular is gastrotourism, which is increasingly developing and separating into new and new types of tourism. Due to the rapid expansion of restaurants with a certain concept, which clearly identifies technological features and types of service, a new subtype of gastronomic tourism – restaurant tourism. National cuisine is considered the most important part of national culture and is an important factor in encouraging tourists. Picturesque terrain, historical monuments, infrastructure of the Lviv region, as well as Ukrainian cuisine play an important role in stimulating tourist flows. Restaurant tourism is a phenomenon that is developing as a new tourist product, in particular the fact that a significant part of human spending is on travel, food*

*and recreation. The specifics of the use of local cuisine, individual stages of technology, in order to promote in the tourism sector. Emphasis is placed on the importance of taking into account the taste preferences of the guest and including their considerations in the tourism industry, namely restaurant tourism. A structured consideration of the restaurant as a means of accommodation and possible areas of use in the hospitality industry.*

*Thus, in order to expand tourism activities is to promote innovative approaches in the field of hospitality. We have formed a model of popularization of restaurant tours as an innovative form of travel organization, which combines a cognitive excursion program and tasting with acquaintance with the technology of cooking different types of dishes.*

**Key words:** *gastrotourism, restaurant tourism, local cuisine.*

УДК 911.3:33:338:48

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6463848>

Пугач А.С., Саєнко В.Г.

## АТРАКТИВНІСТЬ ЧОРНОБИЛЬСЬКОЇ ЗОНИ ВІДЧУЖЕННЯ

*Людство сьогодні вже не любить відпочивати пасивно і більшість туристичних компаній намагаються пропонувати активний та цікавий відпочинок. Саме тому популярності серед туристів користуються нетрадиційні та екстремальні види туризму.*

*Одним з таких нетрадиційних видів туризму є темний туризм (чорний туризм, туризм суму). До складових темного туризму слід віднести: туризм катастроф, містичний туризм, туризм по кладовищах і туризм «смерті» (цей вид спрямований на відвідування місць з трагічною історією: концентраційні табори смерті в Польщі, місця Голодомору в Україні, музеї тортур, в'язниці з суворим режимом, місця історичних битв).*

*Відомі «темні» тури України, які існують доволі давно – це тури, під час яких відвідуються Личаківський цвинтар (Львів) та Бабин Яр (Київ). Особливою популярністю користується тур до міста Чорнобиля. Майже на всіх діючих АЕС України проводяться екскурсії з метою пропаганди «мирного атому».*

**Ключові слова:** *туризм, темний туризм, Чорнобиль, нові туристичні маршрути.*

**Постановка проблеми.** 26 квітня 1986 року на Чорнобильській атомній станції було виведено четвертий енергоблок в плановий ремонт та проведено випробування турбогенератора. Під час якого о 1 годині 24 хвилини стався вибух, що призвів до руйнування блока та машинного залу. Одразу після аварії рівень радіації перевищував допустимі норми більш ніж у тисячу разів [1].

О 6:35 пожежа була повністю ліквідована, а через добу прийнято рішення про евакуацію населення з територій найсильнішого забруднення. До кінця 1986 року над зруйнованим реактором був збудований «саркофаг».

Аварія вважається найбільшою ядерною катастрофою в історії людства. Вона призвела до ряду науково-технологічних, міжнародно-правових, медич-

© Пугач А.С., Саєнко В.Г., 2022.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

**Article Info:** Received: April 2, 2022;

Final revision: April 14, 2022; Accepted: April 19, 2022.