

Державний торговельно-економічний університет

Кафедра туризму та рекреації

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«Розроблення гастрономічного туру територією Грузії та його
просування на ринку України»**

Студентки 4 курсу, 18 групи,
освітнього ступеня «бакалавр»,
спеціальності 242 «Туризм»
освітньої програми «Міжнародний
туризм»

Старенька
Христина
Ігорівна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., доцент

Дупляк Тетяна
Петрівна

підпис керівника

Гарант освітньої програми
к.н.держ.упр., доцент

Кравцов Сергій
Станіславович

підпис гаранта

Київ 2023

Державний торговельно-економічний університет
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра туризму та рекреації
Освітній ступінь «бакалавр»
Спеціальність 242 «Туризм»
Освітня програма «Міжнародний туризм»

Затверджую

Зав. кафедри

Тетяна ТКАЧЕНКО

« _____ » _____ 2022 р.

Завдання
на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

Старенькій Христині Ігорівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

«Розроблення гастрономічного туру територією Грузії та його просування на ринку України»

Затверджена наказом ДТЕУ від «01» листопада 2022 р. № 2900.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 02.06.2023 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета роботи: обґрунтування теоретико-прикладних засад розроблення продукту гастрономічного туризму та його просування на ринку України.

Об'єкт дослідження: процес розроблення та просування продукту гастрономічного туризму.

Предмет дослідження: теоретичні та практичні аспекти розроблення гастрономічного туру територією Грузії та його просування на ринку України.

4. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом):

ВСТУП

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ
ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ**

- 1.1. Теоретичний базис гастрономічного туризму
- 1.2. Діагностика ринку гастрономічного туризму
- 1.3. Аналіз ресурсного потенціалу Грузії для розвитку гастрономічного туризму

**РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ТЕРИТОРІЄЮ
ГРУЗІЇ**

- 2.1. Розроблення маршруту та програми туру
- 2.2. Заходи та інструменти просування гастрономічного туру на ринку України
- 2.3. Економічне обґрунтування туру

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. Календарний план виконання роботи:

№ пор.	Назва етапів випускної кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1.	Вибір і затвердження теми випускної кваліфікаційної роботи	01.09.2022-01.11.2022	01.11.2022
2.	Оформлення і затвердження завдання на роботу	02.11.2022-02.12.2022	02.12.2022
3.	Написання та попередній захист 1 розділу випускної кваліфікаційної роботи у наукового керівника	03.12.2022 - 10.02.2023	10.02.2023
4.	Написання та попередній захист 2 розділу випускної кваліфікаційної роботи у наукового керівника	11.02.2023-21.04.2023	21.04.2023
5.	Оформлення випускної кваліфікаційної роботи	22.04.2023-08.05.2023	08.05.2023
6.	Представлення роботи на кафедру та попередній захист у комісіях	09.05.2023 – 26.05.2023	26.05.2023
7.	Доопрацювання, оформлення, друкування, підготовка матеріалів до захисту	27.05.2023 – 01.06.2023	01.06.2023
8.	Представлення готової зшитой випускної кваліфікаційної роботи на кафедру	02.06.2023	02.06.2023
9.	Захист випускної кваліфікаційної роботи в екзаменаційній комісії	Згідно з розкладом	

6. Дата видачі завдання «2» грудня 2022 р.

7. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____ Дупляк Т.П.
(прізвище, ініціали, підпис)

8. Гарант освітньої програми _____ Кравцов С. С.
(прізвище, ініціали, підпис)

9. Завдання прийняв до виконання студент _____ Старенька Х.І.
(прізвище, ініціали, підпис)

10. Відзук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи:

Студентка Старенька Христина Ігорівна виконала випускну кваліфікаційну роботу у повному обсязі в установлені терміни згідно з календарним планом виконання роботи. За змістом, структурою та оформленням робота відповідає вимогам вищої школи, має практичне значення та наукову новизну, актуальний напрям досліджень. Випускна кваліфікаційна робота складається із вступу, 2 розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

У першому розділі визначено теоретичні підходи до сутності гастрономічного туризму, а також проведено діагностику ринку гастрономічного туризму та досліджено ресурсний потенціал Грузії для розвитку гастрономічного туризму. У другому розділі розроблено та економічно обґрунтовано маршрут, програму та заходи з просування гастрономічного туру на ринку України.

Випускна кваліфікаційна робота рекомендується до захисту в ЕК та заслуговує на позитивну оцінку. Дослідження є самостійною авторською роботою, завершеною згідно з поставленою метою та визначеними завданнями. Робота пройшла перевірку на плагіат. Виявлені недоліки усунуті. Електронну версію роботи отримано для передання до репозитарію ДТЕУ.

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи Дупляк Т.П.
(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист

(ПІБ, підпис, дата)

11. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу:

Випускна кваліфікаційна робота студента Старенька Х.І.
(прізвище, ініціали)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми Кравцов С. С.
(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри Ткаченко Т. І.
(підпис, прізвище, ініціали)

« ____ » _____ 2023 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	9
1.1. Теоретичний базис гастрономічного туризму.	9
1.2. Діагностика ринку гастрономічного туризму.	15
1.3. Аналіз ресурсного потенціалу Грузії для розвитку гастрономічного туризму.....	21
РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ТЕРИТОРІЄЮ ГРУЗІЇ.....	29
2.1. Розроблення маршруту та програми туру.....	29
2.2. Заходи та інструменти просування гастрономічного туру на ринку України	33
2.3. Економічне обґрунтування туру.....	41
ВИСНОВКИ.....	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	49
ДОДАТКИ.....	52

ВСТУП

Туризм галузь економіки, яка стрімко розвивається в усьому світі. Туризм не стоїть на місці, він завжди змінюється, удосконалюється та розширює свої кордони, тому розвиток такого специфічного виду туризму як гастрономічний набуває популярності та є перспективний в своєму розвитку.

Для багатьох країн туризм є однією з основних статей доходу, а то й найважливішою, а такий вид туризму як гастрономічний зацікавлює туристів та залучає їх відвідати країну. Адже гастрономічний туризм в першу чергу знайомить з культурою країни, а саме з його традиційними стравами, їх технологією приготування, історією, культурою споживання. Гастрономічний туризм – це не тільки куштування традиційних страв, а й відвідування кулінарних фестивалів, шоу, майстер класів, заводів по виробництву національної продукції.

Грузія – це та країна, яка задовольнить гастрономічні потреби будь якого туриста. Адже країна поєднує в собі неймовірно смачні національні страви, славиться своїм виноробством, сирами, і також ця країна не залишить байдужими любителів м'ясних страв. Грузія не тільки має кулінарні надбання, але з точки зору туристично-рекреаційної привабливості має всі ресурси для розвитку туризму. Це і сучасні морські курорту, гірськолижні курорти, лікувальні, гірський відпочинок та походи, безліч національних парків, яскрава природа - все це в поєднанні зі смачною кухнею дає можливість організовувати гастрономічні тури,

Актуальність теми дослідження туристичного потенціалу Грузії та характеристика гастрономічного туризму, вивчення якого є і теоретичним і практичним аспектом для створення нового туру.

Метою випускної кваліфікаційної роботи є розробка гастрономічного туру в Грузію та просування його на ринку України.

Завдання випускної кваліфікаційної роботи:

- Дослідити основи розробки нового туристичного продукту;
- Дослідити туристично-рекреаційні ресурси та особливості гастрономічного туризму в Грузії.
- Створити програму туру та провести його розрахунок.

Об'єктом випускної кваліфікаційної роботи є гастрономічний туризм в Грузії.

Предметом випускної кваліфікаційної роботи є особливості розробки туру до Грузії.

Теоретичною і методологічною основою досліджень виступають наукові праці вітчизняних і зарубіжних вчених Басюк Д.І. [1], Божук Т.І. [2], Вишневська Г.Г. [3]. Матеріали наукових конференцій, дані офіційних статистичних збірників, довідкова література, публікації періодичних видань з розвитку закордонного туризму, електронні ресурси офіційних сайтів Всесвітньої Туристичної Організації, Всесвітнього Економічного Форуму та ЮНЕСКО.

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, 2 розділів, висновків, 28 списків використаних джерел, 3 додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Теоретичний базис гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм – особливий різновид відпочинку, який, в першу чергу, пов'язаний не з оглядом місцевих архітектурних пам'яток, музеїв, виставок, катанням на лижах чи відпочинком на пляжі, а з куштуванням традиційних страв країни подорожі, відвідування кулінарних фестивалів, майстер-класів, фабрик та заводів по виготовленню традиційних продуктів.

Подорожі здійснюють вплив на такі види відчуттів як слух, зір, а гастрономічний також на смак і запах. Все більше спостерігається інтерес людей до кулінарії: телевізійні кулінарні шоу, організація майстер-класів, проведення дитячих кулінарних шоу в закладах харчування.

Мета гастрономічних турів – познайомитись з національними блюдами, продукцією яку виготовляє певна країна, традиціями та історією виникнення та приготування певних страв, так як культура країни пізнається не тільки через історичні пам'ятки, а також через кулінарні надбання [1].

Гастрономічний туризм поєднує в собі спеціальні винні та гастрономічні тури; відвідування об'єктів гастрономічного туризму (спеціалізовані музеї, лікero-горілчані заводи, пивоварні тощо); відвідування ресторанів з регіональною кухнею; відвідування кулінарних курсів при готелях, а також спеціалізованих кулінарних центрах і школах; відвідування ферм; відвідування сільськогосподарських (фермерських) ринків; продовольчі виставки та ярмарки; гастрономічні та винні (пивні та ін.) фестивалі тощо.

Інтерес до гастрономічних турів проявляють:

- 1) туристи, які прагнуть одержати якнайбільше вражень, вибираючи при цьому економічний відпочинок (екскурсійні тури, програма яких включає

дегустацію регіональних блюд і напоїв, традиційні фольклорні вечори, дегустацію вин у невеликих виноробствах);

2) туристи, які вже бували в цій країні, але хочуть відкрити її гастрономічну частину (обирають харчування не на території готелю, а подорожують в пошуках цікавих міст, аутентичних ресторанів).

3) вибагливі туристи-гурмани (індивідуальні винні й гастрономічні тури для професіоналів VIP-класу) [3].

Особливість гастрономічного туризму:

– кожна країна має свої національні страви, продукт який виготовляє саме ця країна (вина, наливки та місцевий алкоголь, сири, різні види м'ясних продуктів), тому кожна країна має можливості для розвитку гастрономічного туризму;

– цей вид туризму не має сезонності, тому в кулінарний тур можна відправитись в будь яку пору року;

– подорожуючи туристи в будь якому разі все одно знайомляться з місцевою кулінарією, але гастрономічні тури відкривають цю можливість більш поглиблено, так як це стає основною метою подорожі.

– просування місцевих господарств і виробників продовольчих товарів – є невід'ємною частиною будь-якого гастрономічного туру.

Аналізуючи гастрономічний туризм, важливо визначити фактори, які впливають на його розвиток.

Серед основних факторів які впливають на розвиток гастрономічного туризму можна виділити:

– рівень розвитку сільського господарства в даній місцевості та можливість туристів відвідувати сільські угіддя з метою дегустації місцевої кухні і продуктів, вироблених в фермерських господарствах;

– відвідування еко-господарств та знайомство з виробництвом органічної чистої еко продукції;

- проживання на території регіону корінних народів, які мають унікальні рецептури приготування традиційних страв, підтримають старі звичаї та традиції та можуть поділитися своїми надбаннями з туристами;
- можливість збору дикоросів (гриби, ягоди), збільшення робочих місць та залучення до роботи місцевого населення;
- наявність природно-рекреаційного потенціалу для створення турів;
- багате культурно-історичне надбання народу;
- можливість швидко дістатись до основних туристичних ресурсів (2-3 години), хороша транспортна розв'язка, туристична інфраструктура;
- Популярність кулінарних програм, шоу, фестивалів і майстер-класів;
- підтримка здорового способу життя та пропагування його серед населення [3].

Розглянемо фактори які вказують на те, що в даному регіоні можливий розвиток гастрономічного туризму.

1. Великий вибір традиційних страв і поєднання декількох кухонь в одному маршруті, сприятливі природні умови та ресурси для створення унікального продукту.

2. Високопродуктивне і багатогалузеве сільське господарство. Розвинений АПК дозволяє проводити не тільки різноманітну, а й екологічної чисту сільгосппродукцію. У країни є потенціал стати лідером з виробництва біопродуктів. Одночасно давні традиції заняттям сільським господарством служать основою для розвитку подієвого туризму гастронома.

3. Сприятливий клімат, ґрунти – дає можливість для вирощування винограду в конкретних регіонах. Енотуризм – може посісти основне місце в туристичному господарстві регіону (країни).

Зараз існує значна кількість досліджень, які присвячено класифікації видів гастрономічного туризму.

С.Ю. Гатаулліна, В.В. Шикиренець та С.А. Макарчук поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський (зелений) та міський. Їхня важлива відмінність полягає в тому, що вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт.

За Т. Трададенко гастрономічний туризм класифікується за програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), автор також виділяє івентивний гастрономічний туризм.

С.Є. Саламатіна до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму відносить: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовий, сигаретний, чайний, шоколадний, агро, змішаний.

Г. Г. Вишневська, О.П. Бусигін класифікують гастрономічний туризм за ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості – сільський «зелений» та міський, мета поїздки чи бажання скуштувати певний напій чи страви: винний, пивний, сирний, шоколадний.

Дещо іншої думки дотримуються Д.А. Стешенко, О.Ю. Парфінєнка визначають сільську, ресторанну, освітню, подію, а саме сільську дегустацію місцевої кухні та продуктів, виготовлених у цьому регіоні; ресторанний – відвідування найбільш відомих та популярних ресторанів, що відрізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітнє – навчання у спеціальних освітніх закладах з кулінарною спеціалізацією, а також курсів та майстер-класів; події – відвідування місцевості у певний час для участі у громадських та культурних заходах з гастрономічної тематики [28].

Також, подорожуючи до іншої країни з метою гастрономічного туризму варто пам'ятати, що місцеві страви можуть бути не звичні для нас, наприклад, велика кількість спецій, гострі можуть привезти до розладів.

Таким чином, гастрономічний туризм доцільно класифікувати за декількома ознаками, такими як розташування туристичного місця, за видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічних турів

Ознака класифікації	Підвид	Особливості	Вид туристської діяльності, характер відвідуваних підприємств	Країна
Спрямовані на сільське або міське середовище	Сільський або «зелений»	Вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чисті продукти, що не мають ніяких добавок	збір лісних ягід, овочів і фруктів, полювання на трюфелів або прогулянку по дорогах виноробства	Всі країни, де є кулінарний туризм
	Міський	Відвідування ресторанів з дегустацією делікатесних і фірмових страв	Відвідування промислових або сервісних підприємств – кондитерських фабрик, маленьких ковбасних цехів та ресторанчиків при них	Всі країни, де є кулінарний туризм
За видом конкретного продукту або напою	Винні	Під час туру турист знайомиться з різними сортами одного і того	Відвідування виноградників та екскурсії на виноробні господарства з дегустацією вин	Франція, Італія, Іспанія, Кіпр, Греція, Португалія, Австрія, Україна, Грузія, Угорщина, Швейцарія
	Пивні	самого продукту в різних регіонах місцевості	Відвідування пивоварень, як великих так і домашніх, дегустації	Німеччина, Австрія, Чехія, Бельгія, Україна (Чернігів, Київ, Запоріжжя, Дніпропетровськ)
	Сирні		Відвідування заводів і сирних льохів, дегустації	Голландія, Швейцарія, Італія, Україна (Закарпаття)
	Шоколадні і		Відвідування шоколадних фабрик, дегустації	Іспанія, Франція, Італія, Англія, Бельгія, Швейцарія, Україна (Львів, Київ)
	Чайні		Відвідування чайних плантацій, фабрик з розфасовування продуктів збирання	Японія, Китай, Шри Ланка, Грузія, Абхазія, Україна (Харків)
	Кавові		Відвідування кавових плантацій, фабрик з розфасовування продуктів збирання	Бразилія, Індія, Італія, В'єтнам, Колумбія, Перу, Гватемала, Ефіопія
За ціллю подорожі	Культурно -	Мета поїздки пізнавальна і	Відвідування різних екскурсій і дегустацій	Всі країни, де є кулінарний туризм

Продовження табл. 1.1

Ознака класифікації	Підвид	Особливості	Вид туристської діяльності, характер відвідуваних підприємств	Країна
	пізнавальний	розваги		
	Оздоровчий		Дегустація чайних зборів з цілющих трав; меду в поєднанні з апітерапією; винотерапія	Всі країни, де є кулінарний туризм
	Фестивальний		Відвідування та участь у гастро-фестивалях	Всі країни, де є кулінарний туризм
За напрямом подорожі	Святковий	Мета поїздки - розваги	Відвідування та участь у гастросвятах	Всі країни, де є кулінарний туризм
	Фестивальний		Відвідування та участь у гастро-фестивалях	
Особливі	Гастродипломатія	Бізнес поїздка	Організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн гостей та країни-організатора	Країни де розвинений діловий та кулінарний туризм

Джерело: складено автором за даними [2]

Отже, гастрономічний туризм включає в себе наступні види:

- ресторанний тур – під час подорожі туристи відвідують популярні ресторани, місцеві колоритні заклади в аутентичному стилі з цікавими подачами традиційних страв, ресторани високої кухні;
- тур сільською місцевістю – подорожуючі певний час перебуваю в сільській місцевості, куштують місцеві продукти які виробляють в сільському господарстві, а також можуть прийняти участь в приготуванні страви чи виготовлення місцевого продукту.
- гастрономічна тематика (виставки, ярмарки, шоу тощо), наприклад відвідання «Томатіни» в Іспанії – тур, який містить відвідання екологічно

чистих господарств та виробництв, ознайомлення з продуктами та їх виробництвом (Франція, Німеччина, Великобританія, США, Швейцарія). В Україні – це Фестивалі «борщу», «сала» (Слобожанщина, Закарпаття);

– освітній тур – мета такого туру полягає в відвідуванні мастер-класів, кулінарних шкіл, навчання в відомих шефів для отримання міжнародного кулінарного диплому;

– комбінований тур – в ньому поєднані всі раніше перелічені види гастрономічних турів.

Умови для розвитку туризму мають всі країни, адже кожна країна має свої традиційні страви, займається виготовленням місцевого продукту. Гастрономічний туризм не має сезонності, планувати такі тури можна круглий рік і не залежно від погодних умов. Відмінність такого виду подорожей від інших – це його мета, а саме головна ціль поїздки це відвідування виробництв місцевої продукції, сільських угідь, сімейних господарств, участь у майстер класах, та всього що пов'язано з їжею та кулінарією.

Отже, можна підсумувати, що гастрономічний туризм надає змогу не тільки ознайомитися з кулінарними традиціями певної країни, з укладами матеріальної культури народу, елементами його фольклору і традиційними способами виробництва продуктів харчування, а й доторкнутися до її історичного минулого.

1.2. Діагностика ринку гастрономічного туризму

Сьогодні туризм є однією з найперспективніших галузей економіки, яка може бути постійним джерелом доходу для регіонів та народного господарства. Подорожі – це інструмент, який допомагає відірватися від повсякденного життя, поринути в незвіданий чуттєвий світ, більше і більше. Мандрівники з усього світу хочуть дізнатися про землю щось нове. Одним із перспективних напрямків сьогодні є гастрономічний туризм, який відіграє все

більшу роль, розвиток ринку туристичних послуг, професійний туризм відноситься до знайомства національних кулінарних традицій. З точки зору організацій даних турів, гастрономічні тури можуть познайомити вас із автентичними смаками, приготуванням місцевих страв, їх традицій споживання та кулінарних навичок.

Гастрономія позитивно впливає на сферу туризму в цілому. Відповідно до соціологічного дослідження, що проводилося у 2016 р., найпозитивніші асоціації щодо якості їжі у туристів пов'язані з Європою, на другому місці США, далі йдуть країни Азії, Китай та Центральна і Південна Америка. Африканський континент займає останню сходинку (рис 1.1).

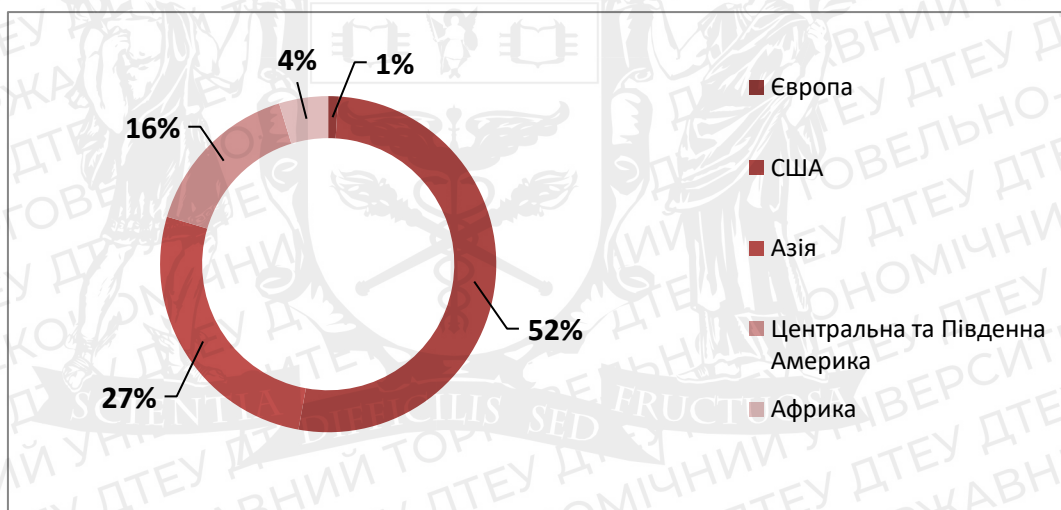


Рис. 1.1. Розподіл туристів за прихильністю до їжі конкретних регіонів

Джерело: Складено автором за даними [27]

У Грузії, як і в усьому світі, набирає популярності гастрономічний туризм і вважається серед усіх видів туризму найтрендовішим і останнім часом все більш є затребуваним у туристичній галузі. Такий інтерес до даного напрямку можна пояснити можливістю туристів не тільки приємно провести час, а й познайомитися з унікальними особливостями місцевості, поринути у повсякденне життя, насамперед за допомогою смакових вражень від місцевої

кухні паралельно з культурою, історією, звичаями, пам'ятками культури, що разом формує загальне уявлення про країну.

Гастрономічний туризм у Грузії розвивається дуже інтенсивно, і вже давно має низку вражаючих гастрономічних маршрутів. Особливою популярністю користуються тематичні гастротури невеликими господарствами: рибні, винні, сирні, фруктово-ягідні, в яких туристи особисто знайомляться з сім'ями, які з покоління в покоління займаються вирощуванням виноградників, сироварінням, виготовленням повидла, сигар. При цьому більшою мірою такі тури індивідуальні (з урахуванням особистих уподобань) і можуть задовольнити навіть самого примхливого туриста. Але трапляються і пакетні, розраховані на невеликі туристичні групи.

Грузію можна локально розділити на регіони, у кожному з яких властива своя гастрономічна перевага, яка наголошує на унікальності та регіональній особливості (Додаток В). Аджарія славиться хачапурі-човники; Тбілісі - шашликом з молодого баранця та запашним хінкалі; Мцхета – приготуванням традиційного для цього регіону сиру «Дамбал»; Мегрелія – сациві; Сванетія – справжніми сулугуні; Кахетія – своїми винами [4].

Особливою популярністю користуються винні тури, серед яких можна виділити "George Wine Route" – дорога з видами на виноградники та вказівниками на винні заводи, льохи та сімейні виноробні. Також не поступаються місцем винним – кулінарні тури, які включають майстер-класи приготування страв мегрельської, сванської та імеретинської кухні; дегустації на фермах та заводах, відвідування традиційних грузинських ресторанів.

Одна з найвідоміших страв грузинської кухні хінкалі вважається стравою горян. Традиційна начинка хінкали м'ясо із зеленню. Якщо ви опинитеся в гірських регіонах Казбегі, Хевусреті, Пшаті або Тушетії, спробувати хінкалі однозначно варто.

Виділяють основні 4 види цієї страви, залежно від регіонів: імеритинські (круглої форми), мегрельські (круглі, посипані сиром), гурійські схожі на чебурек і аджарські (ті самі, у формі човника з яйцем) [5].

У Грузії дійсно можна отримати гастрономічне задоволення. Національні страви закохують в себе з першого знайомства. Неймовірна випічка, смачні закуски і безліч м'ясних делікатесів - грузинська кухня більш ніж різноманітна (табл. 1.2). Скуштуйте, смакуйте і насолоджуйтесь.

Таблиця 1.2

Найпопулярніші страви регіонів Грузії

Назва регіону	Гастрономічна перевага
Аджарія	Хачапурі по-аджарськи, борано, іахні та аджарський сир
Кахетія	Томлене хашлама, пряний чакапулі
Імретія	Імретський сир
Рача	Лобіані
Мегрелія	Мамалига, гомі
Гурія	Гурулі гвезелі
Картлі	Кизиллові супи

Джерело: складено автором за даними [5]

Аджарська кухня особливо яскрава. У приготуванні Аджарських страв використовують велику кількість молочних продуктів та їх похідних. Потрапивши до Аджарії, обов'язково варто скуштувати хачапурі по-аджарськи, борано (сирний омлет), іахні (яловича грудка із прянощами) та аджарський сир.

Кахетія – край виноробства. Саме тут у містах Телаві та Сігнахі не пропустіть можливість спробувати томлене хашлама людо хашлама (відварена

яловичина із зеленню), пряний чакапулі (м'ясо, приготовлене із зеленими сливами, білим вином та зеленню).

Кахетія – батьківщина грузинського шашлику мцваді. Смажать його на вугіллі виноградної лози і не маринують, поливаючи вином під час приготування. До шашлику обов'язково подається свіжа зелень та традиційні соуси. Спробувати мцваді можна скрізь, проте кахетинський шашлик вважається взірцем смаку.

Імеретія (Кутаїсі, Ткебулі) славиться овочевими стравами. Пхалі подають як і самостійну закуску, так і як гарнір до основних страв. У пхали безліч різновидів, тому що приготувати овочеву котлетку можна з будь-якого овочу або навіть бадилля. В Імеретії варто спробувати пхали зі шпинату та горіхів.

Один із найзнаменитіших грузинських сирів-імерулі квелі (імеритинський сир) також готують у цьому регіоні. Сир цей м'який розсольний і за смаком схожий на бринзу.

Традиційні страви Сванетії, гірського регіону, неможливо уявити без їхньої головної кулінарної родзинки – сванської солі. Сіль тут змішують із гірськими травами та спеціями і вона надає всім стравам регіону особливий смак. Звани готують дуже смачний смажений кукурудзяний хліб (чвіштарі) та коржики з м'ясом (кубдарі).

Рача, регіон на північному сході Грузії, славиться особливим способом приготування лобіані (пиріг із квасолею). Тут його випікають у глиняній печі.

Мегрельська кухня славиться стравами із кукурудзяного борошна. Мамалига або гомі – каша з кукурудзи, мабуть, найвідоміша страва мегрельської кухні. Існує кілька варіацій її приготування. Також мегрели додають кашу велику кількість сиру сулугуні. Така страва називається еларджі. Тут в їжу додають багато прянощів і перцю, якщо ви не любитель гострого, обов'язково просіть зробити страву для вас менш пряною.

На заході Грузії, в Гурії вас обов'язково пригостять гурулі гвезелі, закритим пирогом із сиром та вареними яйцями. У приготуванні страв часто використовують горіхи, переважно волоські. Гурійці, запікаючи рибу або птицю, вистилають дно кеци (глиняна маленька сковорода) виноградним листям. Завдяки цьому прийому страва має особливий аромат [5].

Історична область Картлі, частиною якої є Тбілісі, відома різноманітністю супів. Кизилловий суп із приправами, суп-харчо, кисломолочний суп пахта характерні для регіону Картлі. Тут також варто скуштувати місцеве чакапулі. Переважно весняне блюдо, приготоване з м'яса ягняти і приправлене різними травами.

Національна кухня Грузії немислима без сиру. Крім знаменитих аджарського, імеритинського та сулугуні, в країні існує величезна кількість видів сиру. У віддалених гірських селищах жінки зберігають рецепти сиру, який їхні предки готували багато століть.

Так сир «тінілі» було внесено до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО. Його батьківщиною вважається регіон Самцхе-Джавахеті. Сир тінили дуже жирний та волокнистий. Історично тіні подавався тільки на великі застілля і вважався ознакою багатства.

Сир «калті», що нагадує пармезан, характерний для гірської місцевості, в Кахетії виробляють «тибаанурі», схожий на сулугуні та витриманий бри одночасно. Також для Кахетії характерна витримка сиру в чачі, вині чи меді.

Обов'язково спробуйте сиру дамбал хачо та гуду. Унікальна технологія виробництва створює чудові смакові композиції.

Окреме місце у Грузії займає хліб. Пурі – загальна назва хліба. Різновидів пурі в Грузії безліч. Унікальність грузинського хліба починається з технології його випікання. Залежно від регіону хліб смажать у глиняній кеці або випікають у великій глиняній печі – тоне. Хліб із тоне буває кількох форм: круглий «дедіс пурі» та ромбоподібний «шоті».

З кукурудзяної муки готують коржики «мчаді», найчастіше відразу з сиром. Мчаді із сиром називається «чвіштари». Традиційно мчаді не дбають, а смажаться в кеці (глиняній сковороді).

Назуки – солодкий хліб, його також випікають у тоні. Назуки-смачна булочка з родзинками, вершковим маслом, корицею [6].

Серед інших солодоців Грузії особливої популярності користується чурчхела. Основа чурчхели – горіхи нанизані на нитку, їх опускають у виноградний сік, згущений мукою, а потім залишають сушити. У результаті ласощі є ковбаскою на ниточці. Спробувати чурчхелу можна у будь-якому регіоні Грузії.

Грузія чудово смачна країна. Побачивши розкіш грузинських страв, чи то ароматний суп-харчо, різнокольорові пхалі чи пишні хачапурі, неможливо залишитися байдужим. Грузини завжди залишають місце за столом для гостя, адже він, згідно з повір'ями, посланий самим Богом.

1.3. Аналіз ресурсного потенціалу Грузії для розвитку гастрономічного туризму

Грузія – держава у Східній Європі, що лежить на території від східного берега Чорного моря до Великого Кавказького хребта. Країна має великий туристичний потенціал завдяки своєму природному різноманітному клімату, наявності Чорноморського узбережжя, яке є дуже привабливим місцем для відпочинку. Грузія має хороший потенціал для розвитку гірськолижного спорту, альпінізму та агротуризму, що зумовлено існуванням великих та малих гір Кавказу, більшість з вершин яких перевищують 4000 метрів, а, наприклад, такі як Шхара та Казбек більше 5000 метрів. Країна має сприятливі умови для розвитку туризму пов'язані з її географічним розташуванням. Завдяки географічному положенню між Європейською Росією і Азією

територія Грузії має важливе транзитне значення, особливо для виходу сусідніх Азербайджану і Вірменії до Чорного моря (Додаток А).

Що до рекреаційного потенціалу Грузії то можна виділити наступне: майже кожен регіон Грузії має багатий туристичний потенціал, має різноманітні курорти, історичні місця та пам'ятки. Найбільш помітними серед них є абхазький регіон з 38 історичними пам'ятками, 19 курортами та 72 цілющими водами. Кожен регіон Абхазії потенційно багатий на курортні райони. Наприклад, в районі Гудаута є 26 пам'ятників історії і три відомі курорти. Що стосується решти регіонів Грузії, вони не відстають від Абхазії. Кахетія, наприклад, відіграє значну роль у збагаченні туристичного потенціалу Грузії. У цьому регіоні є 8 курортів для відпочивальників та 52 джерела лікувальної води. В регіоні налічується 73 культурні пам'ятки, більшість з яких були побудовані в далекому минулому. Цей регіон представляє великий інтерес як для місцевих відпочивальників, так і для іноземних туристів.

Грузинська столиця Тбілісі розташована на берегах річки Кури, на перетині головних торгових шляхів між Європою та Азією. Вона є економічним, політичним і промисловим центром Грузії. Тбілісі має багато стародавніх соборів і напівзруйнованих фортець, 26 старовинних кварталів і двориків з ажурними балконами, радянських будівель і ультрасучасних бізнес-центрів. Мандрівники їдуть сюди насолодитися природою, помилуватись історичними місцями, познайомитися з темпераментними місцевими жителями, спробувати автентичну кухню [10].

Аджарія – одна з найпопулярніших і красивих частин Грузії, розташована в південно-західній частині, на узбережжі Чорного моря. Як автономна республіка, має власний прапор і герб, межує з Туреччиною на півдні. В Аджарії є місце, яке називають перлиною Чорного моря, місто Батумі, який був побудований європейськими архітекторами ще в 20-х роках, а сьогодні є символом багатьох архітектурних новинок.

Пляжі Аджарії. Крім Батумського пляжу, тут також є пляжі Сарпі, Гоніо, Ціхісдзірі, Зелений Мис і Кобулеті, які приваблюють багатьох туристів і гарантують незабутній відпочинок. Поряд з сучасною і різноманітною інфраструктурою, пляжі Батумі відрізняються особливим мікрокліматом.

Туристів в Батумі приваблюють не тільки хороший сервіс, сонячна погода та пляжі з прозорою водою. Інтерес представляє також багата історія цього міста і цікаві історичні пам'ятки. Крім того, в місті і околицях є всі можливості для активного спортивного відпочинку – занять дайвінгом і водними видами спорту.

Кутаїсі, столиця Імеретії, є другим за величиною містом Грузії (після Тбілісі). Елегантні вулички старого міста, забудовані будинками 19 століття, тягнуться до берегів річки Ріоні. Біля річки є кілька красивих парків, тому центр Кутаїсі - відмінне місце для прогулянок.

Довгу історію єврейської громади Грузії можна легко простежити в єврейському кварталі Кутаїсі. Найбільша синагога міста, заснована в 1866 році, вміщує близько 500 прихожан. Вражаючі храми Баграті та Гелаті, які є об'єктами спадщини ЮНЕСКО, свідчать про важливість регіону для Грузії.

Національний парк Казбегі розташований на північних схилах Кавказького хребта. Загалом його територія займає понад 8700 га. На висоті 5047 метрів над рівнем моря гора Казбегі є третьою за висотою горою в Грузії і також оточена легендами. Згідно з грецьким міфом, Прометей назавжди був прикутий до схилу гори. За грузинською версією, це було неподалік від вершини Казбеги.

Мінеральні озера оточують гору, і в цій місцевості часто відчуються підземні поштовхи. Покриті льодовиком в 135 кв. км, Казбегі є прекрасним місцем для альпінізму.

Дар'яльська ущелина - це неймовірно звивиста ущелина в горах, що з'єднує Росію і Грузію, тягнеться на 18 км від Степанцмінди до кордону з

Росією у Верхньому Ларсі. протягом багатьох тисячоліть цей гірський перевал був стратегічно надзвичайно важливим і був укріплений з початку 150 р. до н.

Абастумані – селище міського типу в Адигенському районі Грузії. Розташований на південному схилі хребта Месхетського на висоті 1300 м над рівнем моря, в ущелині річки Оцхе в 28 км від залізничної станції Ахалцихе.

Середньогірський кліматичний курорт для хворих на туберкульоз легень та гортані. Слабомінералізовані гарячі джерела. Середньорічна температура становить 6,5 °С. Курортний сезон – цілий рік. Саме тут є високогірна обсерваторія АН Грузії (на висоті 1650 м).

Боржомі – місто, центр Боржомського району Грузії, бальнеологічний та кліматичний курорт. Розташований у Боржомській ущелині на річці Кура, на висоті близько 800 м-коду над рівнем моря. Клімат теплий, вологий. Джерела мінеральної (вуглекислої гідрокарбонатно-натрієвої) води (сезон – цілий рік). Промисловий розлив мінеральної води у Боржомі розпочався 26 листопада 1890 року. У радянські години протягом доби добувалося 300-400 тис. літрів води. Залізничний вузол. Заводи: розливу мінеральних вод, склоробна, хлібна, млин. 7 санаторіїв, 3 будинки відпочинку, лісовий технікум, музей, театр, Будинок культури. Навколо Боржомі – кілька гірничокліматичних та бальнеологічних курортів, що становлять Боржомську групу: Бакуріані, Цемі, Лібані та інші.

Гагра (раніше місто традиційно називалося Гагрі) – місто в Абхазії, Грузія. Знаходиться в 65 км на північний захід від Сухумі на узбережжі Чорного моря. Гагра – найтепліше місто Чорноморського узбережжя Кавказу та один із наймальовничіших курортів по всій Абхазії. Місто розтягнулося вздовж берега моря на 7 км. Він розташований на вузькій прибережній смузі шириною не більше 2-3 км, що є суцільним субтропічним парком з фонтанами, ставками, алеями вічнозелених рослин. Особливо красивий район Старої Гагри, де з берега відкривається чудовий краєвид на гори, ущелини та бухту.

Також Грузія славиться і гірськолижним туризмом, представлені такі відомі курорти:

Бакуріані – курорт, також званий «Сонячною долиною», знаходиться за 180 км від Тбілісі, у Боржомській ущелині. Тут є як складні професійні траси, спуститися якими мріє кожен лижник або сноубордист, так і невеликі спуски, розраховані на любителів і новачків. Загальна довжина трас становить 5 км, висота підйому – 2850 м. Гірськолижний курорт Бакуріані постійно покращують, прокладають нові траси, прагнучи з кожним роком збільшувати кількість відпочиваючих [16].

Гудаурі - найсучасніший гірськолижний курорт Грузії. Розташований за 120 км від столиці. Поєднання комфортного клімату, відсутність загрози сходження лавин, каменів і постійної товщини снігового покриву зробили цей курорт улюбленим місцем серед професіоналів. Тут також знаходиться найдовший спуск в Грузії - його довжина становить 7 км. У Гудаурі дуже розвинена інфраструктура. Поруч з трасою розташовано безліч кафе, ресторанів, різноманітних місць для розваг, а також невеликих готелів та апартаментів. Тут можна взяти напрокат лежачки, сноуборди, а також необхідний одяг для катання.

Хацвалі - це наймолодший гірськолижний курорт Грузії. Він знаходиться в мальовничому куточку — Сванетії. Тут зовсім невеликий вибір трас. Точніше, їх всього дві (червона для новачків і блакитна для тих, хто вже вміє кататись), тому досвідченим спортсменам тут навряд чи буде цікаво.

Провівши характеристику туристично- рекреаційного потенціалу Грузії робимо висновок, що і Грузія і Вірменія мають спільну особливість –це лікувальні курорти (Грузія – Боржомі (бальнеологічний курорт), Абастумані (для лікування туберкульозу та захворювань легень), Вірменія – Джермук, Арзни (серцево-судинні захворювання, печінка, обмін речовин). Також в країнах розвинений гірськолижний туризм, але Вірменія відстає в гірськолижному туризмі, так як має недостатньо розвинену гірськолижну

інфраструктуру, а Грузія має курорти які можуть запропонувати відпочинок для лижників різного рівня. Також Грузія розвиває пляжний туризм, Вірменія, виходу до моря не має. Але кожна країна особлива в своїх визначних пам'ятках та має чудовий природний потенціал для туризму.

Територіально Грузія – маленька країна з величезною кількістю історичних пам'яток, серед яких є ті, що взяла під свою опіку міжнародна міждержавна організація, спеціалізована установа ООН з питань освіти, науки і культури – ЮНЕСКО (UNESCO) [4].

Якщо взяти для порівняння регіон Мцхета-Мтянеті, то він відрізняється великою кількістю пам'яток та їх історичним значенням. Сама Мцхета, внесена до списку Світової спадщини. Крім Мцхети в цьому регіоні є ще 87 пам'яток історії, а також 5 курортів і 64 джерела води.

Стародавньою столицею Грузії є місто Тбілісі, історія якого триває вже більше 1500 років. Столиця країни багата пам'ятками історії та культури, особливо її центральна історична частина. У місті понад 1700 унікальних пам'яток, 34 історичні художні галереї, 59 музеїв, до 30 історичних зон відпочинку [41]. Караван-сарай (торгово-готельне спорудження в Тбілісі, в історичному районі Старого міста); Музей Вані (залишки античного міста Вані були відкриті археологами в 1947 році, вважається, що на цій території в період з VIII по I ст. до н. е. перебував колхидський храмовий комплекс і місто. Музей знаходиться в невеликому містечку Вані, в 19 кілометрах від залізничної станції Самтредіа, в регіоні Імереті). Експонати музеїв привертають особливу увагу відвідувачів як з Грузії так і іноземців.

Грузинська влада активно займається реставрацією важливих пам'яток та історичних районів на території Грузії а також в сусідніх країнах. Уряд постійно виділяє кошти на проекти, пов'язані з реставрацією пам'яток історії. Значну частину серед історико-культурних пам'яток Грузії займають спорудження християнської архітектури. Наприклад церков, присвячених святому Георгію, покровителю Грузії, в країні більше трьох сотень, більшість

з яких були зведені в позаминулому тисячолітті. В історичному центрі Тбілісі, наприклад, стоїть Сіонський кафедральний собор, побудований в VII ст. У ньому зберігається дерев'яний хрест святої Ніно, яка заснувала в Грузії християнську релігію [4].

До списку Світової спадщини ЮНЕСКО включено також комплекс храмів Мцхета і її околиці: жіночий монастир Самтавро IV ст., нещодавно відреставрований храм Джварі VII ст. і кафедральний собор Светіцховелі. Храм Баграта в Кутаїсі, стародавній собор XI ст. був серйозно пошкоджений при турках, від нього залишилася тільки напівзруйнована основа, на якій відбувались служби. За останнє десятиліття комплекс відновили, хоча 35 ЮНЕСКО протестувало проти надмірно радикальних архітектурних перетворень. Тому досі серед істориків залишається питання, чи так він виглядав первісно насправді.

Туристам, що мають дуже мало часу для ознайомлення з країною, пропонують відвідати вулиці історичного центру Тбілісі з його атмосферою стародавнього міста. Також у курортному містечку Вані можна оглянути руїни стародавнього античного міста. На півдні Грузії туристам пропонують відвідати й оглянути фортецю Хертвісі, яка будувалася з X по XIV ст. До більш пізніх історичних пам'яток XVI-XVIII ст. слід віднести фортецю Ананурі на Військово-грузинській дорозі та царську фортецю Гремі в Кахетії. За дві години їзди на схід від Тбілісі можна побачити відбудоване місто Сигнагі – одне з найменших міст Грузії з населенням 1485 чол. (за даними перепису 2014 року). Його називають туристичним раєм, місто з фортечними стінами XVIII ст., червоними черепічними дахами і панорамними видами [4].

Важливим туристично-рекреаційним ресурсом для розвитку туризму є розвинене в країні з давніх часів виноробство. На території країни багато виноградників, де можна налічити більш ніж 400 сортів винограду. На винних заводах Грузії виробляється великий асортимент напоїв, а домашнє вино

готують практично в кожній родині. Саме Кахетію слід вважати центром грузинського виноробства.

Різноманітна автентична кухня є туристично-рекреаційним ресурсом та потенціалом розвитку туризму в країні. Кулінарний туризм в Грузії з кожним роком набирає обертів. Для того щоб спробувати класичні грузинські страви і навчитися їх готувати до Грузії приїжджають люди з усього світу. Багато з грузинських страв, такі як курча табака (тапака), харчо, хачапурі, широко відомі в світі і стали фактично інтернаціональними.

До історико-культурних пам'яток слід віднести також свята. Історично так склалось, що відпочивати грузини люблять з розмахом, відзначаючи як традиційні для колишнього СРСР свята: Новий рік, 8 березня, День Перемоги, так і унікальні. День незалежності, наприклад, коли Грузія вийшла зі складу Російської імперії і стала окремою державою, відзначається 26 травня. Утворена в 1918 році держава проіснувала всього 3 роки і 36 повернула собі незалежність тільки в 1991 році, цей день все одно значущий для грузин. 9 квітня в Грузії відзначають День національної єдності в пам'ять про події 1989 року, коли в Тбілісі проходили акції протесту, придушені силами міліції та військових. 3 березня в Грузії офіційно відзначають День матері. Важливим православним святом для грузин є Великдень. Свято Ртвелі знаменує час збору винограду, коли чоловіки приходять з першими кошиками додому, а жінки готують частування для всієї родини. Тбілісі святкує своє місцеве свято – Тбілісоба у перші вихідні жовтня, після успішного збору врожаю винограду. Зазвичай воно триває кілька днів.

РОЗДІЛ 2

ПРОЄКТ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ТЕРИТОРІЄЮ ГРУЗІЇ

2.1. Розроблення маршруту та програми туру

Нами розроблено гастрономічний тур до Грузії. Загальна характеристика туру представлена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика гастрономічного туру до Грузії

Маршрут туру	Тбілісі – Кварелі – Телаві – Пассанаурі – Гудаурі – Мцхета – Тбілісі (додаток Б).
Тип маршруту	Лінійний
Кілометраж	451 км
Туристичні об'єкти	- Винний підвал – Хареба - Майстер-клас з приготування Чурхчелли - Ананурі - Гадаурі - Гергета - Джварі - Светіцховелі - Сірчані лазні
Кількість туристичних груп	1
Кількість осіб у групі	5
Тип туру	Автомобільний
Тривалість	Днів: 7 Ночей: 6

Джерело: розроблено автором

Туристи самостійно прилітають до Тбілісі, в аеропорту їх зустрічає представник туристичного оператора та супроводжує на трансфері в готель. Детальна програма по дням гастрономічного туру до Грузії представлена у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Програма гастрономічного туру до Грузії

День 1	
9.40	Приліт до Тбілісі,
10.30	Зустріч групи в аеропорту.
12.00	Трансфер до готелю, поселення.
13.30	Відпочинок
15.00	Піша прогулянка з гідом-екскурсоводом містом.
18.00	Ввечері для групи буде організоване справжнє застілля по-грузинськи, з національними танцями, піснями і під справжні грузинські тости!
День 2	
09.00	Сніданок в готелі.
12.00	У програму екскурсії входить відвідування одного з найбільших винних підвалів заводу «Хареба» в Кварелі:
13.30	Дегустація кількох унікальних сортів вина;
15.00	Участь у майстер-класі з приготування грузинського десерту Чурчхелла;
17.00	По дорозі ви зможете помилуватися чарівними видами Алазанської долини і зупинитися в центрі Кахетії - місті Телаві.
День 3	
09.00	Сніданок в готелі.

Продовження табл. 2.2

11.00	Поїздка в Гори! По дорозі туристи відвідають батьківщину хінкалі - село Пассанаурі, а також побачать: - Жинвальське водосховище та історичну фортецю Ананурі епохи раннього феодалізму; - Місце, де дві річки Біла і Чорна Арагві зливаються в одну річку, при цьому їх води не змішуються; - Гірськолижний курорт Грузії - Гудаурі, розташований на висоті понад 2000 метрів над рівнем моря. Види з оглядового майданчика. Головною визначною пам'яткою екскурсії є храм Гергета. Він розташований на вершині гори, до нього можна дістатися на джипі.
17.00	Повернення в готель в Тбілісі, вільний час.
День 4	
09.00	Сніданок в готелі. Грузія славиться не тільки традиціями виноробства, але і різноманітністю сортів сиру.
11.00	Туристи зустрінуть у столиці знаменитий «Сирний дім» і познайомляться з рідкісними сортами грузинського сиру.
12.00	Далі дорога веде до першої стародавньої столиці Грузії – Мцхети. Де можна побачити: знаменитий монастир Джварі, звідки відкривається дивовижний вид на Мчет. Монастир зберігає свою середньовічну історію, починаючи з 6 століття нашої ери. Місто Мцхета - найдавніше місто Грузії, засноване в V столітті до нашої ери, його ще називають «Другим Єрусалимом», тому що тут багато святих і релігійних місць.

Продовження табл. 2.2

15.00	Собор Светіцховелі є духовним центром християнської Грузії і найбільшою з старовинних споруд країни. Діючий жіночий монастир Самтавро, побудований на місці, де жила свята Ніно. Діючий чоловічий монастир Шіо Мгвіме, який був заснований в VI столітті одним з 13 святих асирійських отців - Шіо.
18.00	Повернення в готель в Тбілісі, вільний час.
День 5	
09.00	Сніданок в готелі, відправлення на екскурсії.
	В цей день буде змога познайомитись з великим фахівцем з грузинської кухні - Майєю Арахамія. Разом з нею приготуємо страви з курки на вибір: сациві, чохохбілі або чкмерулі , і обов'язково ознайомимося з грузинськими соусами і приправами . Після ситного обіду і відпочинку за бажанням можна відвідати всім відомі тбіліські сірчані лазні .
18.00	Повернення до готелю, вільний час.
День 6	
09.00	Сніданок в готелі. Вільний день для прогулянок містом Тбілісі. Можливість прогулятися вузькими вуличками, побачити сувенірні лавки, винні лавки, побачити різноманітні події на вулицях міста, зробити багато яскравих фото. Готель розташований в самому центрі Тбілісі, тому дістатися до всіх найкращих місць столиці буде легко і швидко.
17.00	Ввечері буде проведено кулінарний майстер-клас. Під час майстер-класу туристи навчатися готувати Хачапурі, шашлик по-грузинськи, спечуть власний хліб пурі у печі. Далі дегустація приготованих страв з вином.

Продовження табл. 2.2

День 7	
09.00	Сніданок в готелі.
10.00	Вільний день в Тбілісі .
12.00	Виселення з готелю і відправлення на трансфері в аеропорт Тбілісі.

Джерело: розроблено автором

Інформація щодо кілометражу маршруту туру представлена в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Інформація щодо кілометражу маршруту туру та приблизний час від
одного міста до іншого**

Тбілісі - Кварелі	2 год. 27 хв. (141 км)
Кварелі - Телаві	37 хв. (39,0 км)
Телаві - Пассанаурі	2 год. 13 хв. (114 км)
Пассанаурі - Гадаурі	42 хв. (33,0 км)
Гадаурі - Мцхета	1 год. 58 хв. (100,0 км)
Мцхета - Тбілісі	38 хв. (23,5 км)

Джерело: розроблено автором

Отже, нами розроблено гастрономічний тур до Грузії, який планується просувати та реалізовувати на ринку України.

2.2. Заходи та інструменти просування гастрономічного туру на ринку України

Просування – це налагодження зв'язків з реальними та потенційними клієнтами, з метою інформування їх про нові туристичні продукти та спонукання до купівлі їх.

Основні канали просування:

- Реклама та засоби масової інформації;
- Стимулювання продажу;
- Прямі продажі;
- Зв'язок з громадськістю.

Названі заходи вимагають великих інвестицій, підприємець не знає наперед який прибуток принесе йому новий продукт та чи буде користуватись він попитом, і тому до цього потрібно підходити відповідально, враховуючи всі деталі.

Розглянемо етапи які будуть використані для просування гастрономічного туру до Грузії:

- Планування просування туристичного продукту на ринок;
- Вибір каналів для просування;
- Створення реклами;
- Проведення оцінки ефективності реклами.

Окреслення цілей. Загальною метою просування туристичного продукту є підвищення його популярності. Однак більш конкретною метою туристичного оператора буде донесення інформації про турпродукт до кожного цільового ринку і цільового сегмента. Це необхідно:

- для набуття турпродуктом і самим туристичним оператором широкої популярності;
- для створення позитивного іміджу турпродукту і тур фірми (туристичного оператора);
- для зміцнення позицій турфірми на ринку та протистояння можливим конкурентам.

За метою звернення туристичну рекламу поділяють на такі види:

- товарна реклама, спрямована на популяризацію турпродукту;
- корпоративна реклама, метою якої є покращення іміджу й підвищення авторитету турфірми, впізнання її торгової марки;

- ділова реклама, яка сприяє налагодженню ділових відносин турфирми з іншими підприємствами галузі.

Після розгляду етапів, які будуть використанні для просуванні гастрономічного туру територією Грузії, представимо медіа план з кошторисом, для ефективного керування рекламною кампанією.

Медіа план для просування гастрономічного туру територією Грузії наведено в табл. 2.4

Таблиця 2.4

Медіа план для просування гастрономічного туру територією Грузії

Медіаносій	Примітки	Формат	Тривалість реклами	Витрати
Інтернет- реклама				
Просування у соціальних мережах	Instagram	Таргетована реклама	1 тиждень	5\$грн/день
	TikTok	Таргетована реклама	1 тиждень	10\$/день
	Facebook	Таргетована реклама	1 тиждень	3\$/день
Друкowana реклама				
Туристичні організації	Розповсюдження рекламних матеріалів	Візитки	-	500 шт /3120 грн
Туристичні виставки	друкованого формату	Листівки	-	500 шт/4300 грн

Джерело: розроблено автором

Але для того що б визначити цільову аудиторію та попит на даний вид туру проведемо дослідження по статистичним даним.

Проведемо аналіз динаміки та структури туристичних потоків Грузії за метою поїздки туристів у відсотковому співвідносі наведено рис. 2.1.

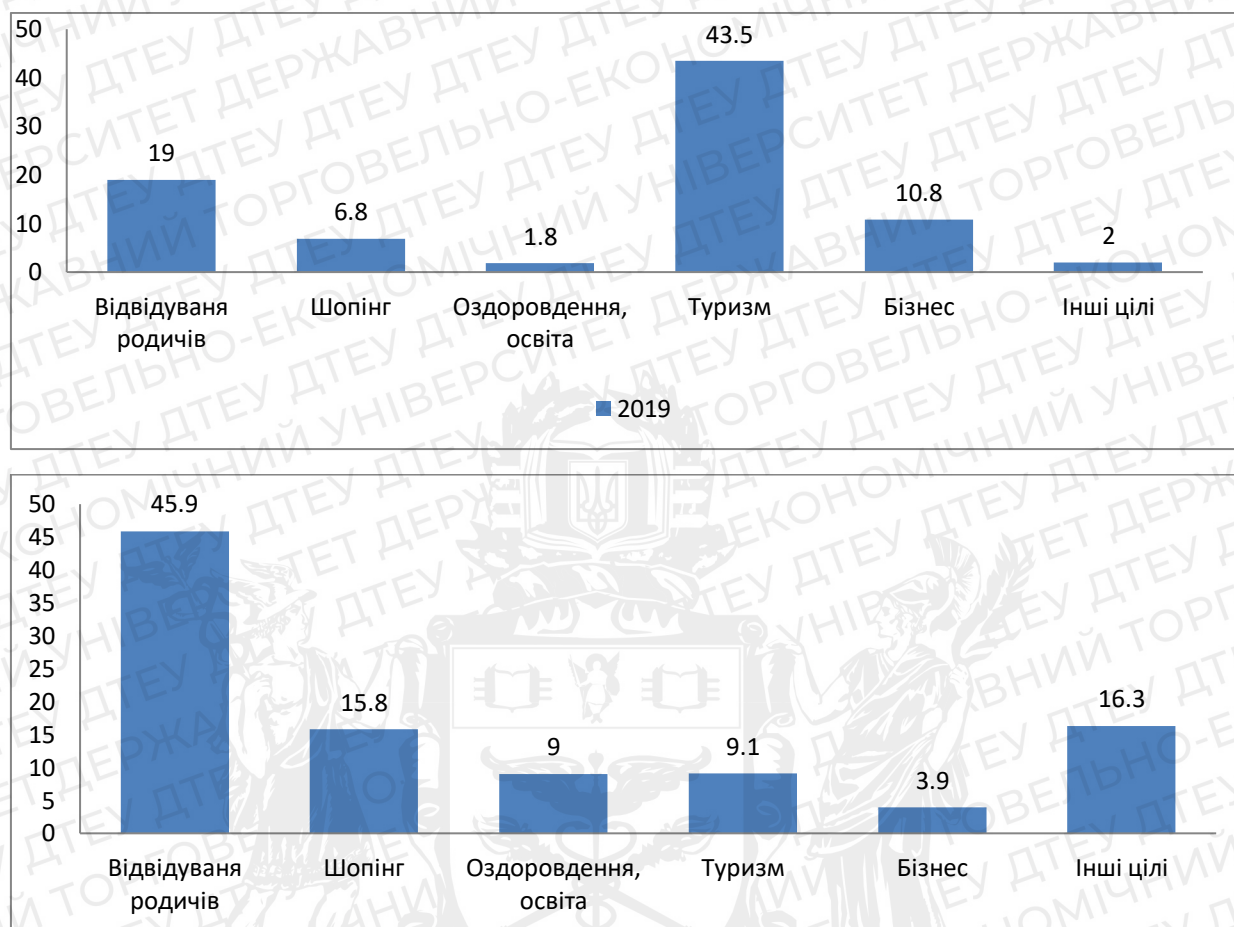


Рис. 2.1. Динаміка в'їзду іноземних громадян до Грузії за метою поїздки 2019-2021 р (у відсотковому співвідношенні)

Джерело: Складено автором за даними [20]

З наведеної статистики видно, що в 2019 році, в порівнянні з 2021 роком кількість туристів яка відвідала Грузію з метою туризму значно вища, це може бути пов'язано з пандемією COVID19, коли кордони були закриті з метою туризму, і деякий час туристи не могли виїздити за кордон. В 2021 році більшість туристів виїхали за кордон з метою відвідування родичів, також велика кількість громадян України має нерухомість в Грузії, і тому їх поїздки також пов'язані з туризмом. 2021 рік коли кордони відкриваються і туристи починають подорожувати, з'являється інтерес до подорожей, яких певний час не було. Грузія країна яка напряду пов'язана з своєю кухнею, і туристи які там бувають завжди куштують нові страви, відвідують безліч ресторанів, тому

гастрономічний туризм для наших громадян є цікавим та пріоритетним для подорожі в Грузію.

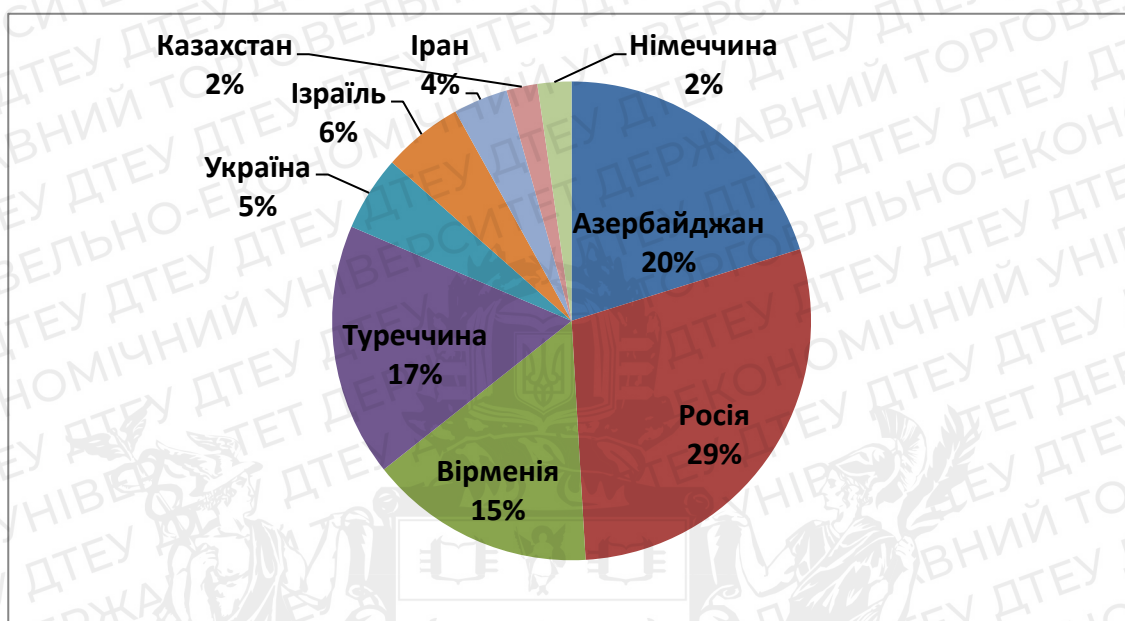


Рис. 2.2. Структура туристичних потоків в Грузію

Джерело: Складено автором за даними [20]

Для статистики було взяти 9 країн які найчастіше відвідують Грузію, Україна серед них посідає шосте місце (рис. 2.2). Грузія межує на півночі з Росією, на півдні з Туреччиною і Вірменією, на сході з Азербайджаном. Саме це пов'язано за найбільшою кількістю відвідувачів з цих країн. Українці також часто відвідують Грузію із-за доступних цін, відсутності мовного бар'єру, тому для Українців Грузія є перспективним та доступним напрямком.

Розглянемо пропозиції Українських тур операторів за напрямком Грузія.

Таблиця 2.5

Пропозиція українських туроператорів по Грузії

Туроператор	Маршрут	Короткий опис	Ціновий діапазон, грн
Join UP!	Тбілісі, Батумі, Кабулеті, Гудаурі, Бакуріані, Баржомі	Оператор організовує авіа тури, також пропонує просто проживання (без перельоту в вибраному готелі), і пакетні екскурсійні тури, на місці	Від 7894 грн за людину за 7 ночей

Продовження табл. 2.5

Туроператор	Маршрут	Короткий опис	Ціновий діапазон, грн
		відпочинку організовуються додаткові екскурсії та транспортне обслуговування. Приймаюча сторона пропанує гастрономічні екскурсії.	
Туристичний оператор «КОТЕ»	Тбілісі, Мцхета, Боржомі, Кахеті, Батумі, Гудаурі	Пропонує тури тільки в Грузію, це автобусні або авіа тури з екскурсійною програмою яка включає в себе не тільки відвідування основних визначних місць, а й гастрономічні поїздки.	Від 5890 грн за людину 5 ночей
ALF	Бакуріані, Батумі, Баржомі, Гудаурі, Казбеги, Кахеті, Кабулеті, Тбілісі, Кутаїсі	Пропонує пакетні тури до Грузії (проживання, перельот, транспортне обслуговування), екскурсійну програму організовують по приїзду.	Від 10125 грн за людину 7 ночей
Акорд-Тур	Аджарія, Батумі, Кахетія, Кутаїсі, Мцхета, Сванетія, Сігнагі, Тбілісі	Організують автобусні екскурсійні тури (різноманітна екскурсійна програма) до Грузії з проживанням по маршруту і в інших країнах.	17518 грн за людину, 11 ночей
TEZ TOUR	Тбілісі, Батумі, Аджарія, Мцхета, Гудаурі, Кахеті	Готелі в Грузії та додаткову екскурсійну програму	Від 6800 грн за людину, 7 ночей

Джерело: Складено автором за даними [22, 23, 24, 25, 26]

Також проведемо порівняльну статистику країн які Українці відвідують найчастіше. Пік подорожей був 2019 рік, спад спостерігаємо в 2021 році і звичайно це пов'язано з початком пандемії. Найпопулярніші серед громадян України країни подорожі це Туреччина та Єгипет, насамперед це пов'язано з тим, що з початку пандемії дані країни зробили спрощені умови в'їзду, що приваблює туристів, а також це тривалий пляжний сезон, а в Єгипті круглий рік. Але в порівнянні Грузія є цікавою для туристів, а туризм в Грузії ще

розвивається, тому в майбутньому потоки туристів з України до Грузії можуть бути збільшені (рис. 2.3).

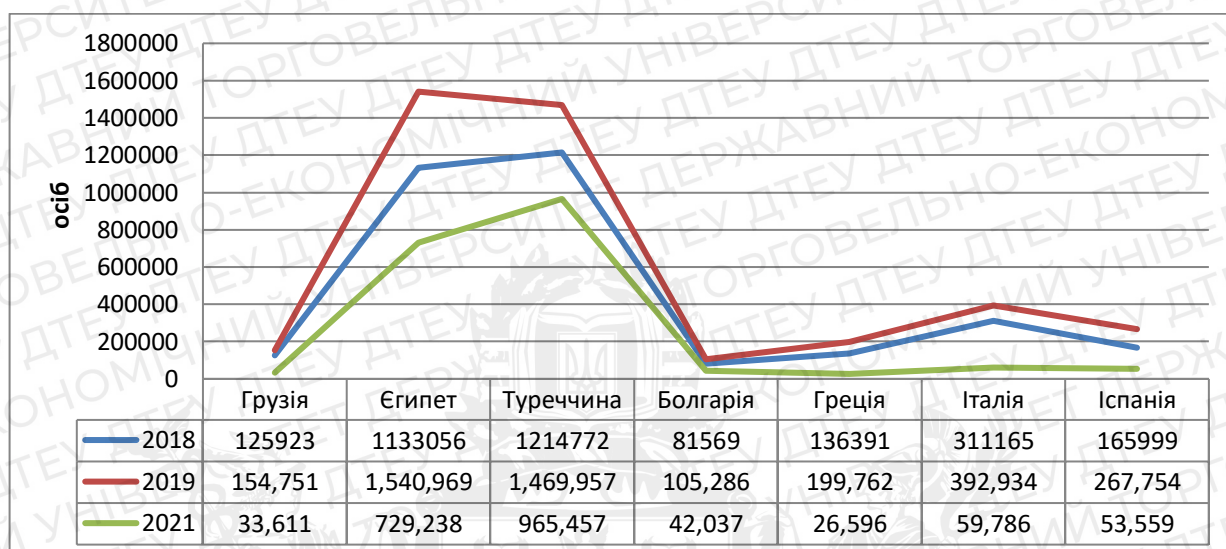


Рис. 2.3. Динаміка виїзного туристичного потоку з України за пріоритетними країнами (осіб)

Джерело: Складено автором за даними [21]

Для просування нового туру Грузією була обрана стратегія налагодження контактів зі споживачами — метою якої, є переконати потенційного споживача в тому, що повністю відповідає їх очікуванню, за сервісом обслуговування, якістю наданих послуг, складом послуг в турі.

Тур обов'язково потрібно анонсувати на сайті туристичного оператора, просування туру через агентські мережі, заохочення агентів в продажі нового продукту.

Важливим в просуванні нового туру є контроль, який передбачає аналіз результатів діяльності по просуванню туру на ринок і перевірку того, наскільки ці результати відображають повне і успішне використання можливостей даного туру.

Для того, щоб постійно володіти інформацією про всі зміни на ринку туристичних послуг, мати можливість оперативно реагувати на них і навіть

самому створювати вигідні для себе зміни, туристична фірма проводить маркетингові дослідження - постійні і періодичні.

Оскільки маркетинг включає дослідження не тільки фактичного стану об'єкта, але й комплекс прогнозування, дослідження проводяться різними методами:

1. Особисте опитування, воно проводиться для виявлення переваг клієнтів.
2. Методом анкетування застосовуються для опитування великої кількості осіб, які розташовані в різних місцях і мають різне коло інтересів.

Туристичний оператор надасть таку рекламу по туру «Гастрономічний тур в Грузію»:

- початкову - ознайомити раніше встановлені кола споживачів з новим для конкретного ринку туристичним продуктом шляхом повідомлення детальних даних, рекламні проспекти для постійних клієнтів та корпоративних клієнтів, анонси на сайті компанії;
- конкурентну – шляхом виділення рекламованого туристичного продукту з великої кількості аналогічної продукції, що пропонується конкуруючими фірмами.

Також, проводяться обмежені рекламні акції: об'яви в газетах, радіо, телебачення, листівки, афіші, розраховані на споживача, інформаційні листи, звернення до посередників і партнерів.

У туристичних операторів основний шлях збуту – це туристичні агенції. Для того щоб туристичні менеджери були ознайомлені з новим туром та пропонували його туристу, оператори організовують навчання для агентів (вебінари, семінари), проводять особисті зустрічі з агентськими мережами, організовують рекламні тури для агентів по маршруту нового туру, та заохочують додатковими бонусами. Для туристів оператор може запропонувати додаткові бонуси в турі, що буде спонукати купувати саме цей

тур. Робота з туристичними фірмами є одним із головних пріоритетів в просування нового продукту.

2.3. Економічне обґрунтування туру

У цьому розділі ми розглянемо один з найважливіших аспектів в організації, що надає туристичні послуги, - розрахунок і обґрунтування туристичних витрат.

Аналіз базуватиметься на розрахунку суми витрат за такими категоріями: транспорт, проживання та харчування, екскурсійні послуги та страхові послуги.

Враховуючи витрати на просування та прибутки туристичних підприємств, розрахуємо витрати виробництва туризму. З цієї суми ми визначимо вартість туру до оподаткування, а потім розрахуємо податок на прибуток і ПДВ (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Калькуляція собівартості гастрономічного туру територією Грузії

Статті калькуляції	Євро	Гривня
1.Послуги розміщення Готель - New Korala Hotel 3*	114 €	4446 грн
2. Екскурсійне обслуговування:		
Винний підвал – Хареба		
Майстер-клас з приготування	10,2 €	397,8 грн
Чурхчелли	27 €	1053 грн
Ананурі	6,36 €	248,04 грн
Гадаурі	8,35 €	325,65 грн
Гергета	Безкоштовно	Безкоштовно
Джварі	Безкоштовно	Безкоштовно
Светіцховелі	6 €	239 грн
Сірчані лазні	16 €	624 грн

Продовження табл. 2.6

Статті калькуляції	Євро	Гривня
3. Харчування: Урмулі Kudigora	8 € 11€	312 грн 429 грн
4. Заробітня плата гіда:	12 €	468 грн
5. Страхові послуги:	11 €	429 грн
6. Авто у Тбілісі:	101 €	3939 грн
7. Всього собівартість туру:	330,91 €	12910 грн

Джерело: Складено автором

Ціноутворення у туризмі – це комплексна міра, обумовлена різноманітністю продукту, високим рівнем конкуренції та складністю чіткої оцінки майбутнього попиту.

На ціноутворення в туризмі виплавають різні фактори, тому при ціноутворенні використовується багато різних методів.

Витрати-плюс. Сутність даного методу заключається в тому, що до витрат додають певний відсоток, який після створення продукту та виведення його на ринок покриє певні витрати. Метод достатньо легкий, але не досконалий, особливі недоліки він має в готельно-ресторанному господарстві де постійно високі витрати. Метод не враховує попит, та ціну конкурентів.

Норма рентабельності. Метод який займається фінансовим аналізом, і визначає на скільки туристична фірма рентабельна та повертає вкладені інвестиції. Попередній метод базувався на витратах, а даний метод має за миту визначити рівень прибутку, та генерується інвестованим капіталом. Але є і мінуси даного методу – не враховує всі фактори які мають вплив на ціноутворення, наприклад, об'єм продажу [5].

Зворотне ціноутворення. Метод, заснований на ринковій ціні товару та запланованого прибутку. За допомогою цього методу компанії намагаються досягти прибутку за рахунок зниження витратних компонентів продукту,

одночасно регулюючи якість та різноманітність послуг. Але, щоб не втратити клієнтів, компанії зазвичай проводять ретельні дослідження потреб туристів з урахуванням конкуренції на ринку.

Дискримінаційне ціноутворення. Даний метод також називають методом гнучкого ціноутворення, при цьому методі завжди враховують попит на ринку, та вносяться зміни до ціни залежно від часу, місця, виду продукту та об'єму продажу. Туристичні оператори використовують сегментацію цін, тобто для кожного сегменту та ринку пропонують свою ціну, залежно від платоспроможності.

«Проникнення на ринок». Метод полягає в наданні меншої ціни ніж у конкурента для залучення клієнтів. Такий метод зазвичай обирають фірми які тільки вийшли на ринок та прагнуть створити клієнтську базу. З часом, коли фірма набирає обертів ціна збільшується, але попит на її послуги не зменшується [5].

Ці методи використовуються для визначення ціни за туристичні послуги.

Ціна типового туру на стадії планування включає такі основні складові:

1. «Чиста» ціна, або ціна «НЕТТО», яка включає: вартість окремих видів послуг, що склалася у конкретних виробників послуг; непрямі дані про окремі види послуг.
2. Дохід (маржа) туристичної фірми, який поділяється на: поточні витрати туристичної фірми на розробку туристичних маршрутів, екскурсійних програм, програм обслуговування туристів під час реалізації туру;
3. Прибуток туроператора з урахуванням податкових платежів на прибуток;
4. Комісійна винагорода на користь турагента та інших посередників, які беруть участь в реалізації туру;
5. Сезонні та інші комерційні знижки для окремих туристів та туристичних груп.

6. Податок на додану вартість з маржинального доходу.

Отже, при встановленні відпускної вартості пакету туристичних послуг і ціни туру використовується два варіанти цін :

Ціна – «нетто», чиста ціна, або вартість туру, включає всі складові тур пакету (приживання, транспорт, страховки, трансфери, додаткові готельні або туристичні збори) ;

Ціна – «брутто», ціна яка виходить на туристичний ринок (це повна собівартість туру де вже закладено прибуток тур оператора, агента, всі види податків, знижка).

Ціна турпакета в розрахунку на одного туриста у цьому разі визначається за формулою:

$$\text{Ціна} = (\text{Собівартість} + \text{Прибуток (30\%)} + \text{Комісійна винагорода (10 \%)}) * 1,2 (\text{ПДВ}) = (12910 + 3873 + 1291) * 1,2 = 21688,8 \text{ грн.}$$

З урахуванням всіх затрат на створення та реалізацію продукту, можна стверджувати, що запропонована ціна відповідає вартості продукту, покриває всі затрати на його створення та реалізацію з можливістю отримання прибутку для туристичного підприємства.

У табл. 2.7 наведено продуктову програму в натуральному вимірі, в якій було розраховано планову кількість туристів.

Таблиця 2.7

Продуктова програма гастрономічного туру територією Грузії у натуральному вимірі, осіб

Тур	Місяці												Всього
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Гастрономічний тур територією Грузії	-	-	-	-	-	5	5	5	5	-	-	-	20

Джерело: складено автором

Наступним кроком буде розробка продуктової програми у вартісному

вимірі (табл. 2.8).

Таблиця 2.8

Продуктова програма гастрономічного туру територією Грузії у вартісному вимірі, грн.

Тур	Місяці												Всього
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Гастрономічний тур територією Грузії	-	--	-	-	-	108444	108444	108444	108444	-	-	-	433776

Джерело: складено автором

Створений туристичний продукт зорієнтований на проведення гастрономічного туру територією Грузії в червні, липні, серпні та вересні на групу з 5 осіб.

Усі складові вартості туру визначаються у національній грошовій одиниці (грн.). До рекламної ціни туру, що оголошується на ринку, вони включаються повністю або частково, залежно від виду туру. Від величини вартості туру та якісних параметрів запропонованих послуг залежить, наскільки ціна туру буде конкурентоспроможною.

У міжнародній практиці використовують такі варіанти: розрахунок ціни на одного туриста, на двох туристів та для групи.

Середня ціна однієї туристичної доби визначається як частка від ділення загального обсягу доходів від реалізації турів на кількість діб у турі.

Оператори формують ціну на різні ринки: іноземні, вітчизняні. При формуванні туру за кордон ціна виражається в валюті, при формуванні туру в Україні – в гривні, але навіть при створенні закордонного тури деякі позиції виражаються у місцевій валюті, в основному це ті послуги які надають Українські фірми (страхування, консульський збір при оформленні візи, транспорт – частково).

Отже, при формуванні цін важливим пунктом контрактної угоди з іноземними партнерами є умови розрахунків. При їх обговоренні узгоджуються всі деталі: форми і способи платежів, терміни платежів, підстави для платежів тощо.



ВИСНОВКИ

Гастрономічний туризм – цікавий та незвичайний вид подорожі, який набуває популярності в усьому світі. Грузія має всі перспективи для розвитку даного виду туризму, так як має цікаву самобутню кухню, яскраву культуру та історичні архітектурні надбання.

1. В першому розділі розглянули поняття гастрономічного туризму та рівень його розвитку в Грузії. І можна прийти до висновку, що гастрономічний туризм в Грузії розвивається, так як є історичні аутентичні місця, де туристи можуть відвідати традиційні страви та взяти участь в їх приготуванні, і це не тільки приготування і куштування страв, а також відвідування визначних місць і пізнання історії та традиції країни.

2. Особливою популярністю користуються тематичні гастротури невеликими господарствами: рибні, винні, сирні, фруктові-ягідні, в яких туристи особисто знайомляться з сім'ями, які з покоління в покоління займаються вирощуванням виноградників, сироварінням, виготовленням повидла, сигар.

3. В другому розділі було розроблено гастрономічний тур до Грузії на 7 днів за маршрутом: Тбілісі – Кварелі – Телаві – Пассанаурі – Гудаурі – Мцхета – Тбілісі. Програма розроблена для знайомства з кулінарними традиціями і головними пам'ятками Грузії. Майстер-класи з приготування грузинських страв, дегустації різних сортів вин, тонкощі і секрети спецій. Вартість туру за людину склала 28193 грн.

4. Розроблено рекламну кампанію та маркетингову стратегію просування туристичного продукту, в якій ми виокремили основні елементи стратегії для приваблення туристів до гастрономічного туру територією Грузії.

5. Було запропоновано засоби просування туру, серед них реклама, стратегія налагодження контактів зі споживачами, просування турів через мережі туристичних агентств, методи заохочення та стимулювання агентств.

Було наведено статистичні дані відвідування іноземними туристами Грузії та показники відвідуваності серед українських туристів масових напрямків.

6. Було проведено економічне обґрунтування туру, розглянуто поняття ціноутворення то проведено розрахунок туру.



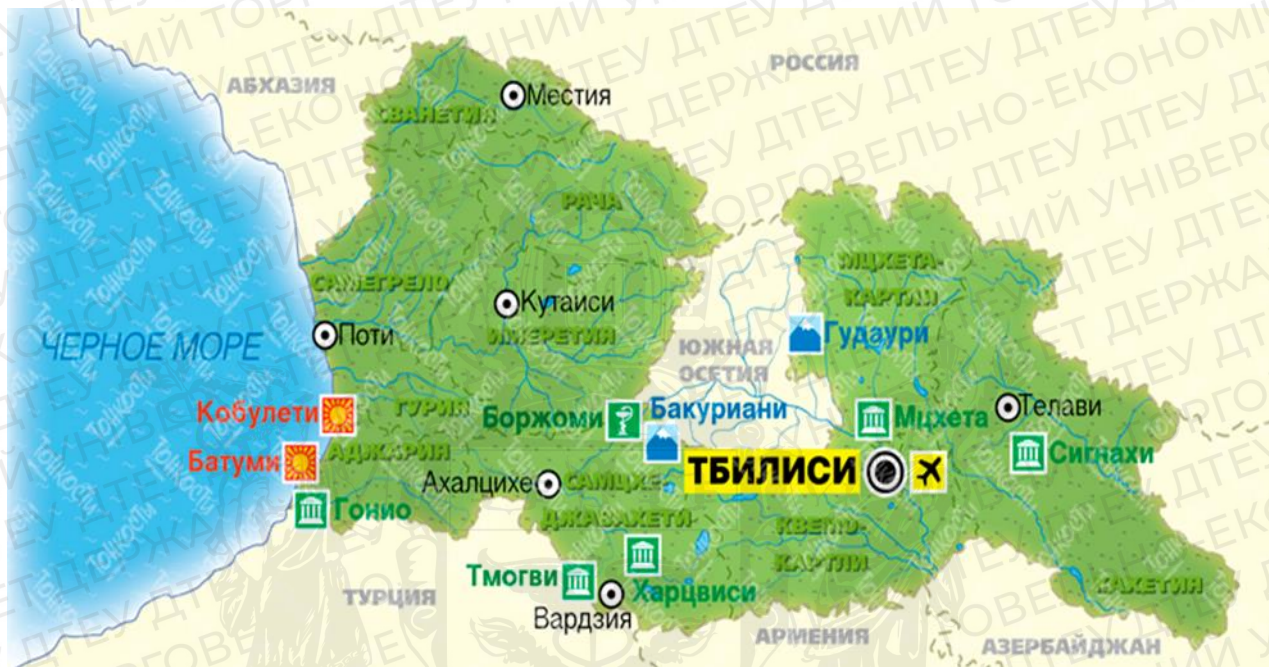
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – 2012. – № 45. – С. 128–132.
2. Божук Т.І. Сучасний стан і перспективи розвитку винного туризму (на прикладі Закарпатської області). / Т.І. Божук, Л.А. Прокопчук // Туристична індустрія: сучасний стан і перспективи розвитку: VI міжнар. наук.- практ. конф., 28–29 квітня 2011 р. – Луганськ, 2011. – № 6. – Том 2. – С. 171–177.
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. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреології та рекреаційної географії. – К.: Палітра, 1997. – 305 с.
5. Безуглий В.В. Економічна і соціальна географія зарубіжних країн: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В.В. Безуглий – К.: ВЦ «Академія», 2005. – 704 с.
6. Бабарицька В.К., Малиновська О. Ю. Менеджмент туризму. Екскурсійна діяльність. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення туристичного продукту: Навч. К.: Альтерпрес, 2004. – 288 с.
7. Воронін І.Н., Бурова О.В., Лук'яненко Є.А. інший. Туристичний бізнес для початківців. – Сімферополь, 2005. – 208 с.
8. Всесвітня туристична організація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org>
9. Гаврилюк С. П. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу. Навч. посібник – К.: КНТЕУ, 2006. – 247 с.
10. Герасименко В.Г. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону. Монографія. – Одеса: Друкарня ФОП Гуляєва В. М., 2016. – 375 с.

11. Дутчак С. В. Управління регіональним розвитком туризму. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2011. – 311 с.
12. Ковальчук А.С. Географія релігії в Україні: Монографія. – Львів: ВЦ ЛНУ ім. Івана Франка, 2003. – 502 с.
13. Русавська В.А., Плюта О.П., Танасійчук О.В., Бескурнікова В. Гастрономічна культура українців // Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації: тези доповідей IV Міжнар. наук.-практ. конф.-фестивалю (м. Київ, 20-21 травня 2021 р.). К.: Вид. центр КНУКіМ, 2021. – 435 с.
14. Смаль І.В. Туристичні ресурси світу. – Ніжин: Видавництво Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя, 2010. – 336 с.
15. Смаль І.В. Рекреація і туризм: короткий тлумачний словник термінів і понять. – Ніжин: Видавництво Ніжинського державного університету імені Миколи Гоголя. – 2006. – 328 с.
16. Школа М. І. Розвиток туристичного бізнесу регіону. Навчальний посібник. – Чернівці: Книги XXI. – 2007. – 413 с.
17. Туристична бібліотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_tourism/oganyan.htm
18. Всесвітня туристична організація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unwto.org/>
19. World Tourism Organization UNWTO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www2.unwto.org/en>
20. Georgian National Tourism Administration [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://gnta.ge/>
21. Туристичний Барометр [[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ntoukraine.org/assets/files/ntou-barometer>
22. Сайт туристичного оператора Join UP! [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://joinup.ua/login/>

23. Сайт туристичного оператора Коте [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kote.travel/ua/>
24. Сайт туристичного оператора Акорд-тур [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.accordtour.com/>
25. Сайт туристичного оператора TEZ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.teztour.ua/index.ua.html>
26. Сайт туристичного оператора ALF [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://alf.ua/>
27. The World Food Travel Association [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://worldfoodtravel.org>
28. Класифікація видів гастрономічного туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://core.ac.uk/download/pdf/197266959.pdf>

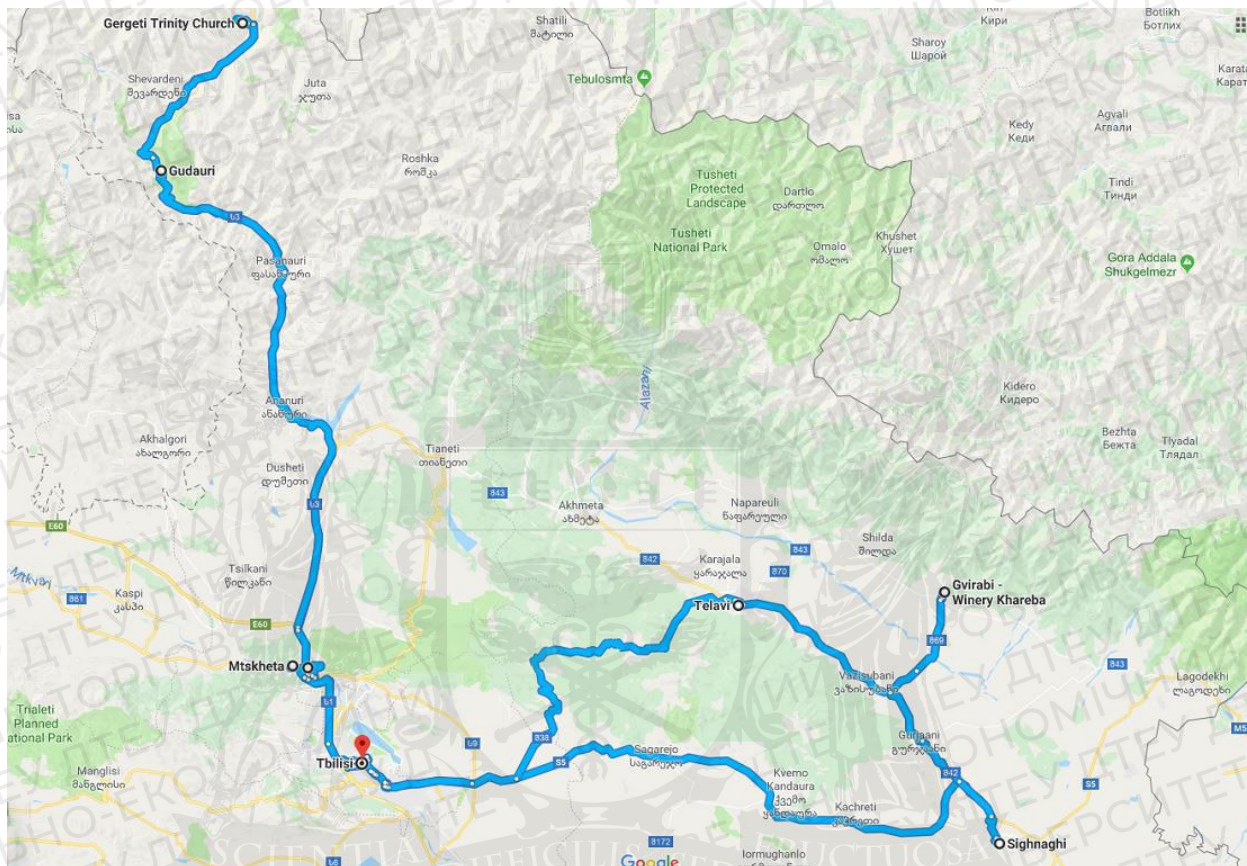
Туристична карта Грузії



Джерело: Google

Додаток Б

Карта маршруту розробленого туру



Джерело: Google

Страви Грузинської кухні**Хачапурі****Назукі**

Мчаді



Харчо



Хінкалі



Шашлик



Бадріджані



Чурчхела



Джерело: Google