

шлях, який поєднує найвизначніші і найцікавіші об'єкти історико-культурної спадщини Івано-Франківської та Закарпатської областей, а також території Румунії [4]. Розроблений він в межах реалізації Програми Interreg NEXT, яку зараз реалізовує наш університет.

Перелік використаних джерел

1. Державне агентство розвитку туризму в Україні
<https://www.tourism.gov.ua/>
2. Івано-Франківська обласна державна адміністрація URL:
<https://www.if.gov.ua/turizm/statistika-tourism/statistichni-formi-zvitnosti>
3. Івано-Франківська громада очолила рейтинг туристичної активності на Прикарпатті URL: <https://kuryer.if.ua/ivano-frankivska-gromada-ocholya-rejtyng-turystychnoyi-aktyvnosti-na-prykarpatti/>
4. Карпатський культурний шлях URL:
<https://carpathianculturalroute.com/>

УДК 640.4:338.48:664

Сумарук М. В., студентка
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила»

Куцик Л. В., старший викладач
циклової комісії з готельно-ресторанної справи та туризму
Фахового коледжу ЗВО «Університет Короля Данила».

ЛОКАЛЬНИХ ПРОДУКТИ ЯК СУЧАСНИЙ ТРЕНД РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

У сучасному світі спостерігається зростаючий інтерес до споживання місцевих продуктів. Вони дедалі частіше стають невід'ємною частиною повсякденного життя, впливаючи не лише на харчові звички, а й на екологічну відповідальність, економічну самодостатність і культурну самобутність окремих територій. Відмова від масових, часто імпортованих товарів на користь сезонних, регіонально вироблених продуктів, які підтримують місцевих виробників, стала світовою тенденцією.

Сучасні споживачі звертають увагу на якість і походження продуктів, обираючи натуральні, мінімально оброблені та екологічно безпечні варіанти. Така орієнтація не лише позитивно впливає на здоров'я, але й відкриває нові перспективи для розвитку туризму, зокрема гастрономічного. Відвідування місцевостей з багатими кулінарними традиціями стало новим форматом подорожей. Туристів приваблюють екскурсії на ферми, участь у майстер-класах з приготування традиційних страв, гастротури, що дозволяють глибше пізнати місцеву культуру через їжу [3].

Зростання інтересу до локальної кухні стимулює розвиток інфраструктури: з'являються еко-готелі, ресторани з регіональними меню, організовуються туристичні об'єкти, що орієнтовані на гастрономічний досвід. Все це формує основу для туристичного бізнесу, який сприяє розвитку регіонів, зберігаючи їх автентичність.

Серед ключових аспектів впливу локальних продуктів на сферу гостинності можна виділити:

1. Походження і натуральність. Регіональні гастрономічні вироби високо цінуються за чистоту, сезонність і традиційний спосіб виготовлення. Наприклад, гуцульська кухня славиться такими продуктами, як вурда, бринза, будз, мед, ягоди, приготовані без хімічних домішок і відповідно до давніх рецептів. Гуцульська бринза та вурда — овечі сири, виготовлені на полонинах без хімічних добавок. Будз — копчений сир із коров'ячого або овечого молока. Карпатський мед з диких пасік. Сушені та мариновані білі гриби з місцевих лісів. Чорниці, брусниця, малина — зібрані вручну в Карпатах.

2. Кулінарні враження. Туристи дедалі частіше шукають можливість не просто скуштувати страви, а й узяти участь у процесі приготування. У Карпатах, наприклад, можна власноруч зварити сир на полонині, приготувати банош, борщ, пройти дегустацію меду чи настоянок — усе це створює глибокий особистий зв'язок з місцем. Туристи прагнуть не лише скуштувати, але й приготувати страви власноруч. Банош із бринзою — вариться на вогні з кукурудзяної крупи й овечої бринзи. Кулеша — густа кукурудзяна каша, яку подають із шкварками. Борщ з квашеним буряком за старовинним рецептом. Голубці з грибами та гречкою — популярна пісна страва. Дегустації меду, наливки, гуцульських сирів — часто з майстер-класами [2].

3. Зростаюча привабливість регіонів. Гуцульщина набирає популярності саме завдяки гастрономічній автентичності. Їжа, приготована на відкритому вогні, за бабусиними рецептами, на фоні гірських пейзажів — це унікальний туристичний досвід, що приваблює як внутрішніх, так і закордонних мандрівників.

Збереження кулінарної традиції. Локальні продукти допомагають зберегти кулінарну ідентичність регіонів. Рецепти та технології передаються з покоління в покоління. Приготування, наприклад, вурди на полонині — це не лише технологічний процес, а культурний ритуал. Передача знань від старших поколінь підтримує живу гастрономічну спадщину. Гуцульський пиріг із кислицею — сезонна страва зі свіжих лісових ягід. Гуцульський квас із житнього хліба — традиційний напій [1].

4. Економічна вигода. Підтримка місцевих виробників через споживання їхньої продукції дозволяє розвивати малий бізнес. Прямий продаж сирів, меду, настоянок, грибів забезпечує доходи родин, а також стимулює відкриття дегустаційних залів, етносадиб і кулінарних шкіл, що інтегруються у туристичну сферу.

Таким чином, використання локальних продуктів стає не просто харчовим вибором, а частиною стратегії сталого розвитку туризму, збереження культурної спадщини та підтримки місцевих громад. Через їжу турист відкриває для себе не лише нові смаки, а й глибше розуміє традиції, історію та характер регіону.

Перелік використаних джерел

1. Гаврилюк, Н. І. Гастрономічний туризм як складова сталого розвитку регіонів. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 176 с.
2. Коваленко, Л. В. Локальні продукти в системі туристичної привабливості територій. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм. 2021. № 4(2). С. 95-103.
3. Hall, C. M., & Gössling, S. Food Tourism and Régional Development: Networks, Products and Trajectories. - London: Routledge, 2016. 302 p.

УДК 388.488.2

Талашок Ю. Ю., ст.гр.ТУМ-24-1,
Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу
Качала С. В., к.т.н., доцент,
доцент кафедри туризму, рекреації та регіонального розвитку,
Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу.

ГОТЕЛЬНА СФЕРА ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ В УМОВАХ ВИКЛИКІВ СЬОГОДЕННЯ: СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Івано-Франківська область завжди посідала важливе місце у туристичній мапі України завдяки унікальному поєднанню природних, культурно-історичних та рекреаційних ресурсів. До початку воєнних дій регіон демонстрував стійке зростання туристичних потоків, що сприяло активному розвитку готельного господарства. Водночас війна кардинально змінила функціонування цієї галузі, що вимагає глибокого аналізу її сучасного стану, викликів та перспектив. Метою даного дослідження є вивчити актуальний стан готельного господарства Івано-Франківської області в умовах воєнного часу, визначити основні тенденції та виклики, а також окреслити перспективи його відновлення та подальшого розвитку з урахуванням сучасних умов.

У даній роботі проаналізовано сучасний стан готельного господарства Івано-Франківської області в умовах повномасштабної війни. Розглянуто основні зміни в структурі попиту, економічні труднощі, кадрові виклики та адаптаційні заходи. Визначено перспективи подальшого розвитку галузі в контексті післявоєнного відновлення, цифровізації, інвестування та