

**Белорусский государственный университет
Факультет международных отношений**

Кафедра международного туризма

Реферат дипломной работы

**«Кулинарное наследие в структуре регионального туристского
продукта»**

Иноятова Екатерина Сергеевна,

руководитель Решетников Дмитрий Георгиевич

2015

РЕФЕРАТ

Иноятова Екатерина Сергеевна
«Кулинарное наследие в структуре регионального туристского
продукта»

Дипломная работа: 38 страниц, 1 таблица, 97 использованных источников.

Ключевые слова: КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ, НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО, РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТУРПРОДУКТ, КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС, ДЕГУСТАЦИЯ, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ.

Объект исследования: кулинарное наследие в структуре регионального турпродукта.

Цель работы – проанализировать теоретические и прикладные аспекты использования гастрономического наследия в туризме, установить возможности повышения роли гастрономического наследия в формировании и продвижении региональных турпродуктов Беларуси.

Методы и методология проведения дипломной работы: метод научного анализа теоретического материала, метод научного синтеза и обобщения, сравнительный метод.

Полученные результаты и их новизна: результаты проведенного исследования позволили составить ряд рекомендаций по улучшению качества, имиджа и продвижения белорусского кулинарного турпродукта, который будет способствовать формированию белорусского кулинарного бренда.

Автор дипломной работы подтверждает, что приведенный в ней расчетно-аналитический материал правильно и объективно отражает состояние исследуемого процесса, а все заимствованные из литературных и других источников теоретические и методологические положения и концепции сопровождаются ссылками на их авторов.

РЭФЕРАТ

Інаятава Кацярына Сяргееўна «Кулінарная спадчына ў структуры рэгіянальнага турысткага прадукту»

Дыпломная праца: 38 старонак, 1 табліца, 97 выкарыстаных крыніц.

Ключавыя словы: КУЛІНАРНАЯ СПАДЧЫНА, ГАСТРАНАМІЧНЫ
ТУРЫЗМ, НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ, НАЦЫЯНАЛЬНАЯ СТРАВА,
РЭГІЯНАЛЬНЫ ТУРПРАДУКТ, КУЛІНАРНЫ МАЙСТАР-КЛАС,
ДЭГУСТАЦЫЯ, ГАСТРАНАМІЧНЫ ФЭСТЫВАЛЬ.

Аб'ект даследавання: кулінарная спадчына ў структуры рэгіянальнага
турпрадукту.

Мэта працы: прааналізаваць тэарэтычныя і прыкладныя аспекты
выкарыстання кулінарнай спадчыны ў турызме, усталяваць магчымасці
павышэння ролі кулінарнай спадчыны ў фарміраванні і папулярызацыі
рэгіянальных турпрадуктаў Беларусі.

Метады і метадалогія правядзення дыпломнай працы: мэтад навуковага
аналізу, мэтад навуковага сінтэзу і абагульнення, параўнальны мэтад.

Атрыманыя вынікі і іх навізна: вынікі праведзенага даследавання
дазволілі скласці шэраг рэкамендацый па паляпшэнні якасці, іміджу і
папулярызацыі беларускага кулінарнага турпрадукту, які будзе спрыяць
фармаванню беларускага кулінарнага брэнда.

Аўтар дыпломнай работы пацвярджае, што прыведзены ў ёй разлікова-
аналітычны матэрыял правільна і аб'ектыўна адлюстроўвае стан даследнага
працэсу, а усе запазычаныя з літаратурных і іншых крыніц тэарэтычныя і
метадалагічныя палажэнні і канцэпцыі суправаджаюцца спасылкамі на іх
аўтараў.

ABSTRACT

Inoyatova Ekaterina

“Culinary heritage in the structure of the regional tourist product”

Diploma work: 38 pages, 1 table, 97 used sources.

Keywords: CULINARY HERITAGE, GASTRONOMIC TOURISM, NATIONAL CUISINE, NATIONAL DISHES, REGIONAL TOURISM PRODUCTS, COOKING CLASSES, TASTINGS, GASTRONOMIC FESTIVAL.

Research object: culinary heritage in the structure of regional tourism product.

Purpose of the work: to analyze theoretical and applied aspects of the culinary heritage in tourism, to establish the possibility of enhancing the role of the culinary heritage in the development and promotion of regional tourist products in Belarus.

Methods and methodology of the diploma work: scientific method, generalized method, comparative method.

The results of the research allow to make a list of recommendations that will help improve the quality, image and promotion of Belarusian culinary tourism products, that will contribute to the formation of the Belarusian culinary brand.

The author of diploma work confirms that settlement and analytical material of this diploma work are given correctly and objectively reflects the state of the investigated process, and all borrowed from literatures and other sources of theoretical and methodological principles and concepts are accompanied to their authors.