

участка, не решает задачи иной, чем количественное определение суммарного результирующего влияния основных ценообразующих факторов на формирование цены (арендной ставки) данного объекта [4].

Таким образом, для решения задачи индивидуальной оценки недвижимости сравнительным подходом достаточным условием адекватности полученной модели множественной регрессии может являться статистическая значимость уравнения в целом. Опыт практического моделирования сегментов рынка недвижимости при решении задач индивидуальной оценки показывает, что существующее состояние рынка позволяет формировать выборки из объектов-аналогов, обеспечивающие получение коэффициента детерминации не ниже 0,8.

Это означает, что для наиболее часто применяемых моделей с числом факторов 4–5 статистическая значимость уравнения обеспечивается уже при объеме выборки, содержащем 10–12 аналогов соответственно.

Полученные соотношения, определяющие минимально достаточный объем выборки, не носят абсолютного характера, так как базируются на классической параметрической модели линейной регрессии с ее основными предпосылками.

Литература

1. Стерник, С. Г. Развитие оценки недвижимости сравнительным подходом на основе методологии дискретного пространственно-параметрического анализа и моделирования рынка / С. Г. Стерник // Аудит и финансовый анализ. — 2009. — № 5. — С. 130–137.

2. Сивец, С. А. Построение и практическое применение многофакторной гибридной модели оценки доходной недвижимости / С. А. Сивец // Вопросы оценки. — 2001. — № 4. — С. 27–36.

3. Трифонов, Н. Ю. Эконометрическая модель рынка квартир / Н. Ю. Трифонов, С. А. Шимановский // Вопросы оценки. — 2002. — № 4. — С. 8–10.

4. О требованиях к числу сопоставимых объектов при оценке недвижимости сравнительным подходом / И. Н. Анисимова [и др.] // Вопросы оценки. — 2003. — № 1. — С. 2–7.

Кухня как часть национальной культуры. Гастрономический туризм

*Радюк Д. С., студ. II к. БГУ,
науч. рук. ст. преп. Данильченко А. О.*

Туризм — наилучший способ знакомства с другой культурой. Гуманитарное значение туризма заключается в использовании его возможностей для развития личности, ее творческого потенциала, расширения горизонта

знаний. Стремление к знанию всегда было неотъемлемой чертой человека. Совмещение отдыха с познанием жизни, истории и культуры другого народа — одна из задач, которую в полной мере способен решать туризм.

Культурное наследие любого народа составляют не только произведения художников, архитекторов, музыкантов, писателей, труды ученых и т. д., но и нематериальное достояние, включающее и национальную кухню [1].

Неотъемлемой частью при разработке туристических маршрутов является изучение возможностей аттрактивного питания туристов. Питание может выступать не только в качестве сопутствующего необходимого элемента в ходе проведения экскурсионных программ, а как один из ключевых моментов знакомства с культурой того или иного региона. Объекты питания должны рассматриваться как фактор дополнительного привлечения туристов, а не как простой способ употребления пищи [2].

Еда может рассказать о духе народа куда больше иных произведений архитектуры и живописи [3].

Гастрономический туризм — вид туризма, основной целью которого является знакомство с кухней той или иной страны.

Гастрономический тур, или гастротур — комплекс мероприятий по дегустации блюд, характерных для местной кухни [4].

Конечно, без достопримечательностей не обходится, но зрительные впечатления, скорее, идут в дополнение к вкусовым, они лишь оттеняют впечатление.

Цель гастрономического тура — не попробовать пару определенных экзотических блюд, но составить собственное глобальное представление о стране через вкусовые впечатления. И конечно, узнать больше об «околокухонных» традициях: как выращивают овощи или разводят птицу, в какое время трапезничают и как сервируют блюда.

Условно гастрономические поездки можно разделить на две большие группы: сельские и городские. В ходе первых туристу предлагают насладиться натурпродуктами «с земли» — поучаствовать в сборе ягод, орехов и грибов, попробовать фрукты с дерева и овощи с грядки, разумеется, экологически чистые, под присмотром кулинара сварить варенье или испечь торт. Кроме прочего, изучать гастрономическую карту мира можно синтетически или аналитически. В первом случае берем один продукт (например, сыр) и изучаем его во всех странах производства — посещаем сырные фабрики Франции, сыродельни Голландии, частные хозяйства Бельгии, пробуем моцареллу в Италии и сулугуни в Грузии. При аналитическом подходе выбираем какую-либо страну и «распробовываем» ее на вкус — овощи и фрукты, закуски и соусы, холодные и горячие блюда, десерты и компоты.

В зависимости от выбранного «уклона» гастрономические туры предлагаются продолжительностью от уикенда (городские программы, скажем,

устрицы в Париже) до полноценных двух недель погружения в океан вкуса (сельские маршруты, например, по дорогам и ресторанам Апулии) [3].

Разнообразие вариантов отдыха в Беларуси предполагает определенный гастрономический уклон. Именно в категории «Гастрономический тур» желаемым предлагается двухдневная автобусная экскурсия «Придвинье: по следам предков». Маршрут: Браслав – Иказнь – Миоры – Дисна – Язно – Полоцк – граница РБ и Латвии. В Браславе предлагается дегустация травяного чая, ознакомление с традицией чаепития из самовара. В деревне Язно — обед около лечебного источника или в усадьбе: дегустация блюд и напитков традиционной белорусской кухни, знакомство с обрядами, песнями, играми фольклорной группы. В Полоцке — завтрак по-белорусски в ресторане «Славянский», там же — обед в кафе «Дамиан» с дегустацией блюд традиционной белорусской кухни в сопровождении ансамбля [5].

Гастрономический туризм является достаточно новым для Беларуси видом туризма и имеет большие перспективы развития, а организация гастрономических туров будет способствовать возрождению национальных кулинарных традиций белорусской деревни.

Литература

1. Квартальнов, В. А. Туризм / В. А. Квартальнов // М.: Финансы и статистика: учебн. Пособие/, 2002 г. — 320 с.
2. Потаева, Г. Р./Основы экскурсоведения / Г. Р. Потаева, Т. А. Федорцова. — Минск: БГУ, 2011. — 159 с.
3. Гастрономические туры//tonkosti.ru [Электронный ресурс] — 2013. — Режим доступа: <http://tonkosti.ru>. — Дата доступа: 29.03.2013.
4. Гастрономический туризм // wikipedia.org [Электронный ресурс] — 2013. Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org>. — Дата доступа 21.03.2013
5. Нестеров, А. Как выбрать гастрономический тур / А. Нестеров // Гастроном. права [Электронный ресурс] —2013. — Режим доступа: <http://www.gastronom.by/puteshestvie-gurmana/kak-vibrat-gastronomicheskiy-tur.html> — Дата доступа: 08.04.2013.

Тенденции динамики прямых иностранных инвестиций (ПИИ) в странах СНГ

*Рогожжина А. Ю., студ. III к. БНТУ,
науч. рук. преп. Савко Т. К.*

Согласно определению МВФ, ПИИ — это основная форма экспорта частного предпринимательского капитала, сущность которого заключается в приобретении хозяйственной единицей — резидентом одной страны —