

**Белорусский государственный университет
Факультет международных отношений**

Кафедра международного туризма

Реферат дипломной работы

**«Использование белорусской кухни в индустрии
гостеприимства Республики Беларусь»**

Дубовик Иван Михайлович,

руководитель Ефимова-Стадник Ольга Петровна

2015

РЭФЕРАТ

Дубовік Іван Міхайлавіч

«Выкарыстанне беларускай кухні ў індустрыі гасціннасці Рэспублікі Беларусь»

Дыпломная работа: 67 старонак, 3 малюнкi, 2 табліцы, 2 дыяграмы, 2 дадаткі, 74 выкарыстаныя крыніцы.

ТУРЫЗМ, ІНДУСТРЫЯ ГАСЦІННАСЦІ, ГАСТРАНАМІЧНЫ ТУРЫЗМ, АГРАЭКАТУРЫЗМ, КУЛІНАРНАЯ СПАДЧЫНА, БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ, НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ, ТРАДЫЦЫЙЕАЯ КУХНЯ, КУЛІНАРЫЯ.

Аб'ект даследвання: традыцыі харчавання Беларусі.

Мэта даследвання: выяўленне патэнцыялу беларускай кухні для развіцця індустрыі гасціннасці ў Беларусі.

Метады даследвання. У рабоце выкарыстаныя агульнанавуковыя падыходы: абагульненне, аналіз, сінтэз, параўнанне.

Вынікі і іх навізна. Практычнае значэнне дыпломнай работы заключаецца ў выкарыстанні рэкамендацый аўтара для папулярызацыі Беларусі як турыстычнай дэстынацыі і стварэння кулінарнага брэнду Беларусі.

Аўтар дыпломнай работы пацвярджае, што прыведзены ў ёй матэрыял правільна і аб'ектыўна адлюстроўвае стан даследнай тэмы, а ўсе запазычаныя з літаратурных і іншых крыніц тэарэтычныя і метадалагічныя палажэнні і канцэпцыі суправаджаюцца спасылкамі на іх аўтараў.

РЕФЕРАТ

Дубовик Иван Михайлович

«Использование белорусской кухни в индустрии гостеприимства
Республики Беларусь»

Дипломная работа: 67 страниц, 3 рисунка, 2 таблицы, 2 диаграммы, 2 приложения, 74 использованных источника.

ТУРИЗМ, ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА, ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ, АГРОЭКОТУРИЗМ, КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ, БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ, НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ, ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ, КУЛИНАРИЯ.

Объект исследования: традиции питания Беларуси.

Цель исследования: выявление потенциала белорусской кухни для развития индустрии гостеприимства в Беларуси.

Методы исследования. В работе использованы общенаучные подходы: обобщение, анализ, синтез, сравнение.

Полученные результаты и их новизна. Практическое значение дипломной работы заключается в использовании рекомендаций автора для продвижения Беларуси как туристической дестинации и создания кулинарного бренда Беларуси.

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

ABSTRACT

Dubovik Ivan

«Belarusian cuisine in the hospitality industry of the Republic of Belarus»

Diploma work: 67 pages, 3 figures, 2 tables, 2 diagrams, 2 appendices, 74 used sources.

TOURISM, HOSPITALITY INDUSTRY, GASTRONOMIC TOURISM, AGROECOTOURISM, CULINARY HERITAGE, BELARUSIAN CUISINE, NATIONAL CUISINE, TRADITIONAL CUISINE, GASTRONOMY.

Research object: culinary traditions of Belarus.

Purpose of the work: analysis of the potential of Belarusian cuisine for the development of tourism.

Methods of research: scientific method, generalized method, comparative method.

The results of the research allow to make recommendations that will help to promote Belarus as a tourist destination and contribute to the creation of Belarusian culinary brand.

Author of the diploma work confirms that the material of this diploma work correctly and objectively reflects the state of investigated topic, and all theoretical and methodological principles and concepts borrowed from literature and other sources are accompanied to their authors.