**Аннотация выпускной квалификационной работы**

**Бразиной Анны Петровны**

**«РЕСТОРАННАЯ КРИТИКА В СОВРЕМЕННОЙ ПЕРИОДИКЕ»**

**Н. рук. – Тепляшина Алла Николаевна, д. филол. наук, профессор**

**Кафедра периодической печати**

**Второе высшее и параллельное (заочная форма обучения)**

Внастоящее время ресторанная критика - актуальное и востребованное направление в мировой журналистике, которое, однако, еще не сформировалось окончательно. Так, например, не существует единого стандарта и общепризнанных критериев оценки мест общественного питания. Это делает ресторанную критику субъективной, случайной и нередко вводящей читателя в заблуждение. С другой стороны, очевидно, что ресторанная критика становится все более популярной. Выполняя просветительскую функцию, она дает возможность обществу правильно ориентироваться в сфере предлагаемых услуг и повышает его общий культурный уровень.

**Новизна** работы заключается в том, что любой критический процесс противоречив: ресторанная критика, как своеобразный маятник, вечно колеблется от одной крайности к другой, поэтому найти в ней золотую середину читателю всегда сложно.

**Объектом** исследования данной работы является ресторанная критика в современной периодике. **Предметом** исследования выступают тексты известных российских ресторанных критиков. **Эмпирическую базу** формируют художественные тексты русской литературы XIX-XX веков и более 70 журналистских текстов российских ресторанных критиков, опубликованных с 9 января 1993 по 6 декабря 2013 года в таких СМК, как: деловая газета «Взгляд», «КоммерсантЪ», «Ведомости», «Деловой Петербург», «Departures», «Yachting», путеводитель «ЧЕРНОВиК», а также электронные газеты и журналы «Дни.ру» и «812'online», интернет-проекты «AllCafe», «Peoples.ru», «Restoran.ru», «resto74.ru», «The Village».

**Цель** работы заключается в определении единых критериев оценки мест общественного питания. Для достижения цели мы решили ряд **задач**: дали комплексное определение критики; осмыслили роль критики как составляющей журналистского творчества; определили природу и сущность ресторанной критики, а также многообразие способов ее выражения.

В процессе исследования были применены следующие **методы**: метод анализа по аналогии, заключающийся в сравнении различных исторических этапов становления ресторанной критики; метод сплошной выборки: были отобраны тексты, максимально раскрывающие направление ресторанной критики; метод сравнительного анализа, целью которого являлось распознать критерии оценки заведений и построения критических текстов каждого автора.

**Структура** работы: первая глава посвящена вопросам взаимодействия литературы и журналистики, анализу традиций ресторанной критики в художественных произведениях и печатных СМИ; во второй главе ресторанная критика рассматривается как составляющая журналистского творчества. Список литературы включает около 70 источников.