

РЕЦЕНЗІЯ

на дипломну роботу

здобувача другого (магістерського) рівня вищої освіти

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»,

факультету міжнародної економіки і менеджменту ХНЕУ ім. С. Кузнеця

Богдана Нікіти Руслановича

Тема дипломної роботи: «Розробка та впровадження технологічних

інновацій на підприємствах сфери HoReCa»

Актуальність теми Збалансоване харчування є основою для підтримки здоров'я. Харчові складові забезпечують наш організм енергією, сприяють зміцненню імунітету та відіграють важливу роль у всіх життєвих процесах людини. У швидкому темпі сучасного життя часто ігнорується важливість збалансованого харчування, що призводить до дефіциту поживних речовин, ослаблення імунної системи та, як результат, до розвитку різних захворювань. Ця проблема актуальна і в Україні, тому існує потреба у збагаченні стандартних продуктів харчування функціональними добавками.

Отже виникає необхідність розроблення нових видів технологічних інновацій борошняних виробів з використанням вітчизняної рослинної сировини, які можна рекомендувати для споживання відвідувачам закладів HoReCa з метою запобігання вітамінної і мінеральної недостатчі та розвитку пов'язаних з цим захворювань.

Загальна характеристика роботи Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел

Новизна дипломної роботи Наукова новизна отриманих результатів полягає у теоретичному обґрунтуванні та експериментальному підтвердженні доцільності використання кропиви в технології борошняних виробів з позицій поліпшення процесів тістоприготування дріжджового тіста та підвищення харчової цінності готових виробів.

Одержано комплекс даних щодо впливу добавок кропиви на якість і розтяжність клейковини, активність ферментного комплексу та газоутворюючу здатність тіста, а також харчову та енергетичну цінність нових виробів з дріжджового та пряничного тіста.

Установлено рецептурний склад нових видів булочних виробів та параметри технологічного процесу їх виготовлення; визначено вплив добавок кропиви на властивості клейковини, ферментний комплекс та газоутворюючу здатність та якість готових виробів.

Практичне значення отриманих результатів полягає у розробленні рецептурного складу та технології борошняних виробів збагачених добавками кропиви: булочки «Весняної» та «Коржика цукрового».

Зауваження. Взагалі робота виконана згідно правил та рекомендацій і задовольняє всім вимогам до виконання магістерських та наукових робіт. Значних зауважень та недоліків в роботі не виявлено. У роботі зустрічаються друкарські помилки та недоліки оформлення.

Загальна оцінка дипломної роботи. У цілому, магістерська робота студента магістратури Богдана Н.Р., може бути рекомендована до захисту в екзаменаційній комісії, робота заслуговує на позитивну оцінку, а її автор Богдан Нікіта Русланович - на присвоєння кваліфікації магістра з готельно-ресторанної справи.

Рецензент:

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівського державного університету фізичної культури імені І. Боберського

д-р вет. наук, професор
(посада рецензента)

«___» грудня 2023 року


Марія ПАСКА
(ПІБ рецензента)

