

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

Паталахи Ярослава Сергійовича

Тема дипломної роботи: «Розробка та впровадження технологічних

інновацій у ресторані при готелі»

Актуальність теми В умовах жорсткої конкуренції у готельно-ресторанному бізнесі впровадження технологічних інновацій дає значну перевагу закладам ресторанного господарства у тому числі при готелях.

У переліку продукції, що виробляється закладами ресторанного господарства, десертна група (солодкі страви) користується особливою популярністю серед споживачів завдяки привабливим органолептичним показникам, харчовій цінності та гарній засвоюваності.

Посилення конкурентної боротьби серед підприємств зумовлює необхідність використання нових маркетингових заходів, що дозволяють збільшити їхню прибутковість. Використання в технологіях виробництва продукції харчування елементів молекулярної гастрономії, що дозволяють покращити привабливість готової продукції, здатне підвищити економічну ефективність виробництва.

У зв'язку з цим є актуальним розробка інноваційних технологій солодких страв з додаванням полісахаридів рослинного походження.

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 полісахаридів рослинного походження у виробництві широкого асортименту десертної продукції.

Одержано комплекс даних щодо процесів капсулювання та гелеутворення.

Встановлено рецептурний склад нових видів десертної продукції з використанням полісахаридів рослинного походження.

Практичне значення отриманих результатів Розроблено технології та рецептури солодких страв на основі фруктово-овочевої сировини та сирної сироватки з додаванням альгінату натрію, а також капсульованого гарніру для солодких страв, отриманого за новою технологією сферифікації.

Визначено показники якості та безпеки розробленої кулінарної продукції на основі сирної сироватки з полісахаридними добавками.

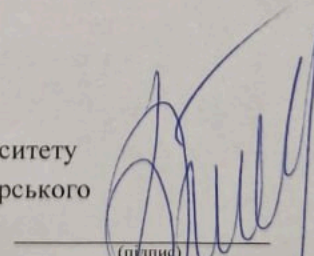
Зауваження. Взагалі робота виконана згідно правил та рекомендацій і задовольняє всім вимогам до виконання магістерських та наукових робіт. Значних зауважень та недоліків в роботі не виявлено. У роботі зустрічаються друкарські помилки та недоліки оформлення.

Загальна оцінка дипломної роботи. В цілому, магістерська робота студента магістратури Паталахи Ярослава Сергійовича заслуговує на позитивну оцінку, а її автор Паталаха Ярослав Сергійович - 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)

