

**РЕЦЕНЗІЯ**  
**на дипломну роботу**  
**здобувачки другого (магістерського) рівня вищої освіти**  
**спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**  
**освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»,**  
**факультету міжнародної економіки і менеджменту ХНЕУ ім. С. Кузнеця**  
**Подушко Юлії Олександрівни**

Тема дипломної роботи: **«Підвищення рівня конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу»**

1. *Актуальність теми.* У сучасних економічних умовах поняття «конкурентоспроможність» та «конкурентна перевага» дуже важливі для підприємств ресторанного бізнесу. У багатьох галузях, у тому числі ресторанної, на сьогоднішній день дуже високий рівень конкуренції. Тому, щоб мати можливість конкурувати з іншими компаніями та мати над ними перевагу, важливо періодично проводити аналіз найближчих конкурентів, виявляти сильні й слабкі сторони підприємства та вміти ними керувати. Своєчасно проведений аналіз ринку та оцінка конкурентних переваг підприємства дозволяють вчасно реагувати на умови функціонування ринку, що змінюють, і вироблення правильної стратегії довгострокового сталого розвитку підприємства. Ринок ресторанного бізнесу постійно розвивається, з'являються нові гравці, змінюється попит та потреби суспільства. У цих умовах необхідно залучення додаткових інвестицій та збільшення витрат за пріоритетними напрямками для отримання позитивного ефекту у майбутньому.

2. *Загальна характеристика роботи.* У першому розділі дипломної роботи наведено теоретичне обґрунтування поняття конкурентоспроможності, чинники, які на неї впливають та методи її оцінки. У другому розділі роботи проаналізовано діяльність ресторанного закладу та визначено шляхи підвищення конкурентоспроможності даного підприємства за рахунок впровадження тренду «kraft drink». Розроблено рецептурний склад, технологію та оцінено якість крафтового пива з додаванням нетрадиційної рослинної сировини. У третьому розділі запропоновано рекомендації щодо впровадження інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності ресторанного закладу.

3. *Новизна дипломної роботи* полягає у теоретичному обґрунтуванні та експериментальному підтвердженні доцільності упровадження крафтових сортів пива з метою удосконалення концепції та підвищення рівня



конкурентоспроможності ресторану Pinocchio Osteria концерну «Райський куточок».

4. *Практичне значення отриманих результатів* полягає у розробленні рецептурного складу та технології крафтових сортів пива, введення їх до барної карти ресторану з метою підвищення рівня його конкурентоспроможності.

5. *Зауваження.* До дипломної роботи магістра зауважень немає.

6. *Загальна оцінка дипломної роботи.* Дипломна робота представляє практичний інтерес і засвідчує вміння здобувача узагальнити отримані дані та робити правильні висновки. Робота виконана відповідно до вимог, що висуваються до дипломної роботи магістра та може бути рекомендована до захисту в ЕК.

Рецензент:

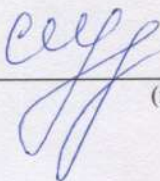
Завідувач кафедри готельно-ресторанної  
справи та туризму,

Національний університет біоресурсів  
і природокористування України,

доктор економічних наук, професор

(посада рецензента)

рецензента)

  
\_\_\_\_\_ С. В. Мельниченко  
(підпис) (ПІБ)

«13» грудня 2023 року

*Акт засвідчує  
Архівується в*



*Головка*