

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

Симоненка Ярослава Юрійовича

Тема дипломної роботи: «Впровадження системи НАССР у заклад
ресторанного бізнесу та підвищення його конкурентоспроможності»

1. *Актуальність теми.* Якість та безпека – пріоритетні проблеми для закладів ресторанного господарства. Сьогодні підприємства ресторанного господарства активно запроваджують системи управління безпекою та якістю продукції. Однією з програм, спрямованих на усунення ризиків для здоров'я, пов'язаних зі споживанням харчових продуктів і зменшенням кількості інфекційних хвороб та отруєнь харчовими продуктами, є система аналізу ризиків і критичних контрольних точок – система НАССР.

Запровадження системи НАССР є вкрай перспективним для нашої країни, бо в ній розглядаються не лише елементи ідентифікації та аналізів ризиків, але й елементи управління критичними точками і оцінювання його результатів. Це створює на підприємстві реальну можливість для організації та підтримки у порядку ефективної та діючої системи якості. Тому, проблеми забезпечення безпеки та якості продукції та послуг підприємств ресторанного господарства є досить нагальними, що підтверджує актуальність обраної теми дипломної роботи.

2. *Загальна характеристика роботи.* Дипломна робота характеризується якісним рівнем виконаних досліджень та викладання матеріалу, послідовністю вирішення поставленої мети та необхідних для її досягнення завдань. Структура і зміст роботи відповідають обраній темі.

У першому розділі роботи досліджено наукові підходи до забезпечення безпеки продукції ресторанного господарства, проаналізовано сучасний стан розвитку системи НАССР, досліджені проблеми, що виникають під час впровадження та застосування системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства, вивчені нормативні документи, що регулюють порядок впровадження системи НАССР в Україні. У другому розділі наведено організаційно-економічну характеристику ресторану «Pinocchio Osteria»

концерну «Райський уголок», вивчено послуги, які надаються рестораном, досліджено організацію виробництва та процес обслуговування у ресторані, вивчено санітарно-гігієнічні умови надання послуг у ресторані «Pinocchio Osteria». У третьому розділі розроблено систему НАССР у ресторані «Pinocchio Osteria», визначено конкурентні переваги впровадження системи НАССР у ресторані «Pinocchio Osteria». Результати роботи викладені у висновках.

3. *Новизна дипломної роботи* полягає у теоретичному обґрунтуванні та підтвердженні доцільності розробки та впровадження системи НАССР у ресторані «Pinocchio Osteria».

4. *Практичне значення отриманих результатів* полягає у розробці системи НАССР, впровадження якої забезпечить ресторану «Pinocchio Osteria» підвищення рівня його конкурентоспроможності на конкурентному ринку.

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

6. *Загальна оцінка дипломної роботи.* Дипломна робота представляє практичний інтерес, підготовлена на високому якісному рівні, характеризується ретельним та кваліфікованим підходом до постановки та вирішення завдань. До позитивних моментів роботи слід віднести її практичну значимість та публікацію отриманих результатів досліджень у відкритій печаті.

Вважаю, що магістерська дипломна робота Симоненка Ярослава Юрійовича, виконана на тему «Впровадження системи НАССР у заклад ресторанного бізнесу та підвищення його конкурентоспроможності», можна рекомендувати до захисту в екзаменаційній комісії, робота заслуговує на позитивну оцінку, а її автор Симоненка Ярослава Юрійовича - на присвоєння кваліфікації магістра з готельно-ресторанної справи.

Рецензент:

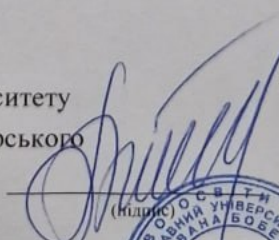
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівського державного університету фізичної культури імені І. Боберського

д-р вет. наук, професор

(посада рецензента)

«___» грудня 2023 року


(Підпис)

Марія ПАСКА
(ПІБ рецензента)