

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу (Стартап как диплом) студента гр. ТОП-41 направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания факультета аграрных технологий ФГБОУ ВО «МГТУ» очной формы обучения

Навасардяна Нарэка Хачатуровича

Тема выпускной квалификационной темы (ВКР), актуальность:

Тема ВКР: «Разработка вузовской системы здорового питания: высокая студенческая кухня» (инновационное студенческое кафе).

Сохранение и укрепление здоровья молодёжи одна из главных задач государства и общества. Структура питания является важнейшим показателем качества жизни населения страны. Молодое поколение часто не задумывается о последствиях неправильного пищевого поведения. После поступления в вуз многие студенты полностью или частично изменяют режим питания.

Поэтому организация студенческого кафе с рационально разработанным меню, направленном на насыщение организма здоровой и полезной пищей на территории университета очень актуально.

Основное содержание и объем работы:

Цель работы – разработка проекта инновационного студенческого кафе здорового питания для дальнейшего внедрения.

Разработана система здорового питания для студентов, основанная на философии молодежного вкуса, предпочтениях: пищевом поведении и обоснованном качестве: сбалансированности по основным веществам, с заданными полезными свойствами, рекомендуемого пищевого рациона, состоящего только из продуктов здорового питания; формировании и развитии культуры питания: эстетического вкуса к пище и ее потреблению для переориентирования молодежи с быстрого и неправильного питания на здоровое питание, используя приемы «высокой кухни» (тщательное приготовление и тщательная презентация блюд\изделий, призванной к формированию устойчивой высокой мотивации к здоровому питанию, сохраняющейся всю дальнейшую жизнь, качество которой может прогнозироваться с преимущественными показателями.

Работа изложена на 101 странице, содержит: введение, две главы, заключение, список литературы, приложения. Содержит 26 таблиц, 12 рисунков, 88 библиографических наименований.

Основные достоинства и недостатки работы:

К основным достоинствам следует отнести следующее:

- проведенный анализ потребительского спроса среди студентов и преподавателей - анкета-онлайн позволил сделать вывод, что новое

студенческое кафе интересно для респондентов и будет пользоваться спросом;

- инновации в производстве блюд здорового питания основаны на следующих тенденциях: потребности потребителей к здоровому питанию; экологически чистые продукты питания; сочетания разных ингредиентов для создания новых вкусов; использование продуктов с новыми свойствами; использование инновационных способов приготовления - Sous-vide и технологического оборудования – пароконвектомат;

- технологический цикл студенческого кафе построен с соблюдением принципов ХАССП и принципов здорового питания, гарантирующих высокую успеваемость и улучшение показателей здоровья потребителей;

- карта позиционирования студенческого кафе здорового питания подтверждает, что студенческое кафе здорового питания находится в категории «Низкая цена–Высокое качество», что является достаточно выгодной позицией и можно охарактеризовать как стратегию «Первого номера».

В качестве недостатков работы следует отметить:

- целесообразно было бы провести анализ мирового рынка продуктов здорового питания.

Заключение о ВКР:

1. Теоретическое и практическое значение:

В ходе выполнения ВКР Навасардян Нарэк Хачатурович получил результаты, имеющие теоретическое и практическое значение: аналитически исследованы аспекты организации предприятия малого бизнеса; изучены сущность и задачи бизнес-планирования, структура и технология разработки бизнес-плана; оценены возможности открытия малого предприятия на рынке общественного питания; разработан и экономически обоснован бизнес-план открытия малого предприятия.

2. Соответствие работы квалификационным требованиям и оценке:

Выпускная квалификационная работа (Стартап как диплом) Навасардяна Нарэка Хачатуровича на тему: «Разработка вузовской системы здорового питания: высокая студенческая кухня» (инновационное студенческое кафе) соответствует квалификационным требованиям, заслуживает оценки «отлично», а ее автор – присвоения квалификации «бакалавр».

Рецензент: Абрегов Руслан Меджидович
(фамилия, имя, отчество)

Должность: Директор

Место работы: ООО «Минотавр»

«___» _____ 2020 г.

Подпись 

