

Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі

# ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ



*дисципліна за вибором  
здобувачів спеціальності  
181 «Харчові технології»*

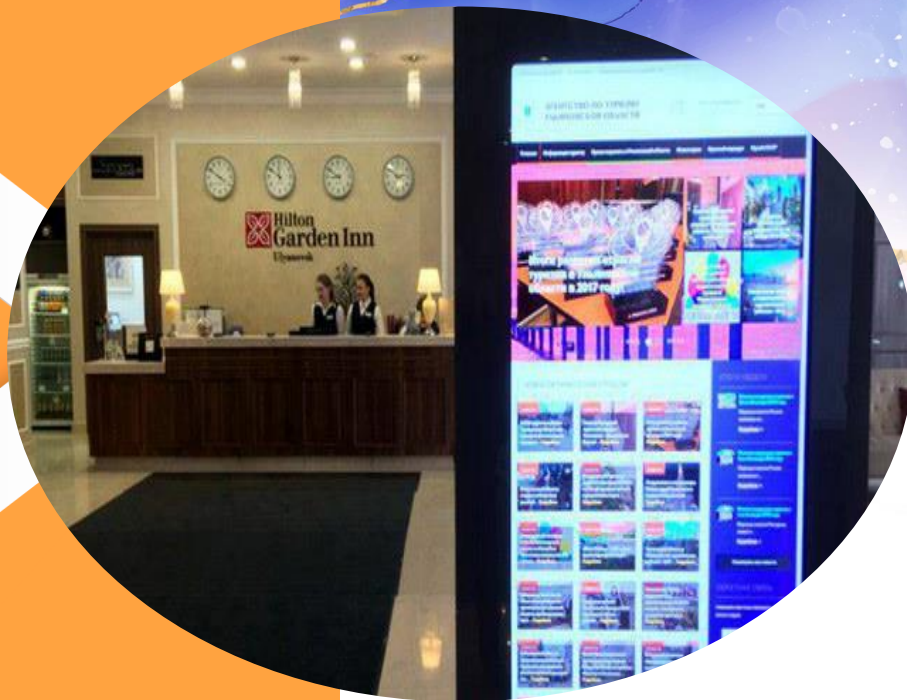
*6 СЕМЕСТР  
для здобувачів базової загальної  
середньої освіти  
1 кред. - 30 год  
(28 год - аудиторних)*

*6 СЕМЕСТР  
для здобувачів повної загальної  
середньої освіти  
1.5 кред. - 45 год  
(30 год - аудиторних)*

*Викладач: Ольга СТЕЦЬ*

Прогрес будь-якої країни відбувається за рахунок розвитку науки. Саме впровадження інноваційних технологій та ідей призводить до економічного зростання, розвитку малого бізнесу, і, відповідно, до фінансової стабільності.

01



02

Покращення у сфері обслуговування безпосередньо залежить від застосування інновацій. Варто зазначити, що оскільки зараз наша держава переживає фінансову кризу, то і рівень сервісу в закладах харчування є далеко не найкращим. Тому для того, щоб привернути увагу потенційних клієнтів, керівники ресторанів та кафе впроваджують у діяльність закладів нові технології.



Ті інновації, які актуальні, те що вас неодмінно зацікавить!!!!



# Теми вивчення дисципліни

1

Теоретичні основи інноваційного процесу у ресторанному господарстві

2

Створення і освоєння прогресивної виробничої технології та проектування продукції та послуг

3

Методичні підходи до оцінювання інновації

4

Управління інноваційною діяльністю у ресторанному господарстві

5

Інноваційні ресторанны технології

