

Тернопільський фаховий коледж
харчових технологій і торгівлі

ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ



6 СЕМЕСТР

для здобувачів повної загальної
середньої освіти
3 кред. - 90 год
(60 год - аудиторних)



дисципліна за вибором
здобувачів спеціальності
181 «Харчові технології»

6 СЕМЕСТР

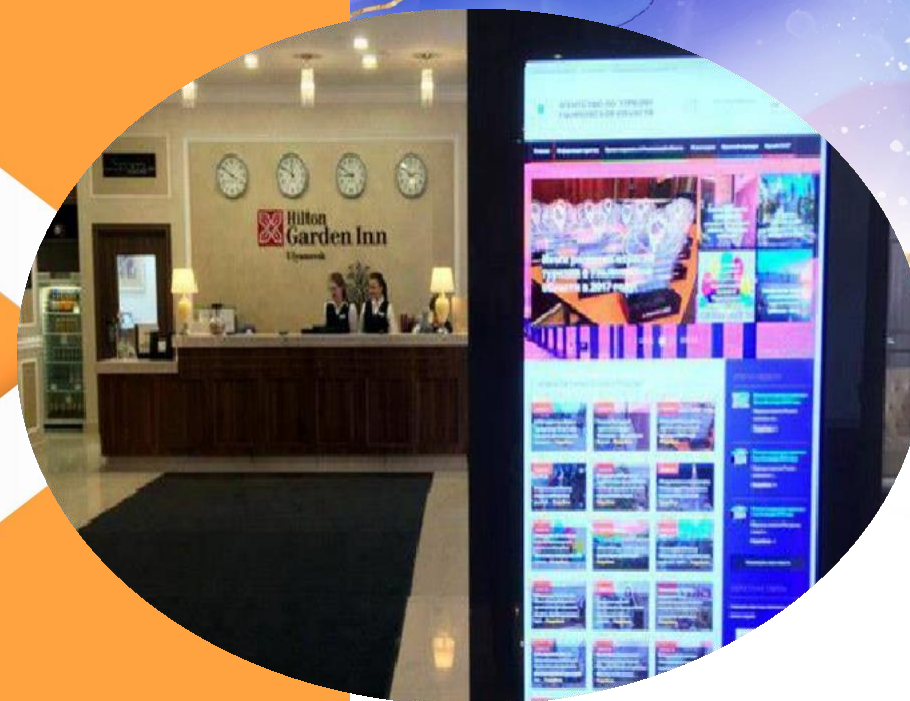
для здобувачів базової загальної
середньої освіти
3 кред. - 90 год
(60 год - аудиторних)

Викладач: Ольга СТЕЦЬ

Загальні компетентності

- ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
- ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК9. Вміння виявляти, ставити та вирішувати наукові проблеми, генерувати нові ідеї, здатність самостійно продукувати і приймати рішення.

01



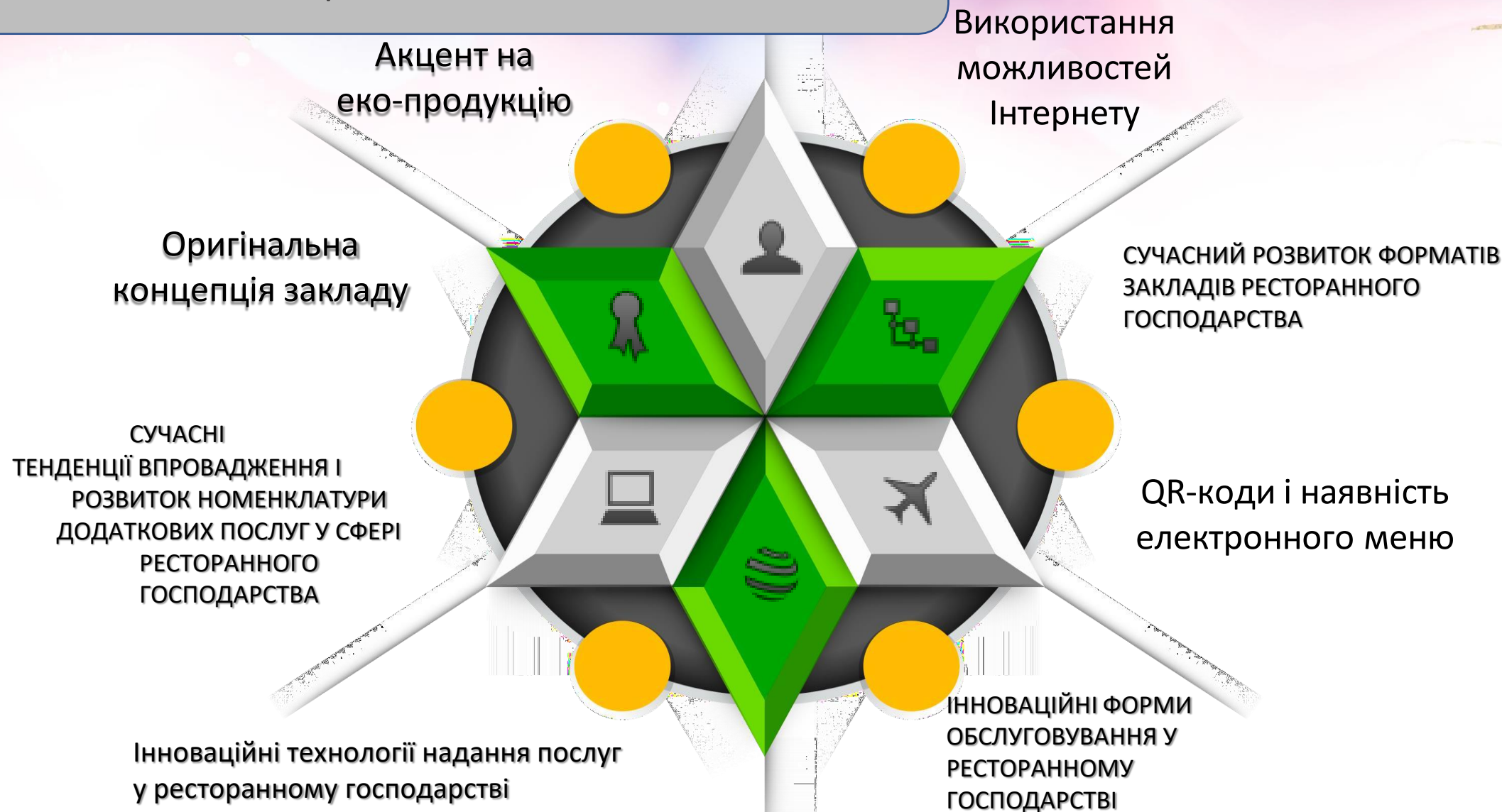
Спеціальні компетентності

02

- СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.
- СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових 11 та удосконаленні існуючих харчових технологій.
- СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.



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

