

Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі

# ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ



7 СЕМЕСТР  
4 кред. - 120 год  
(80 год - аудиторних)

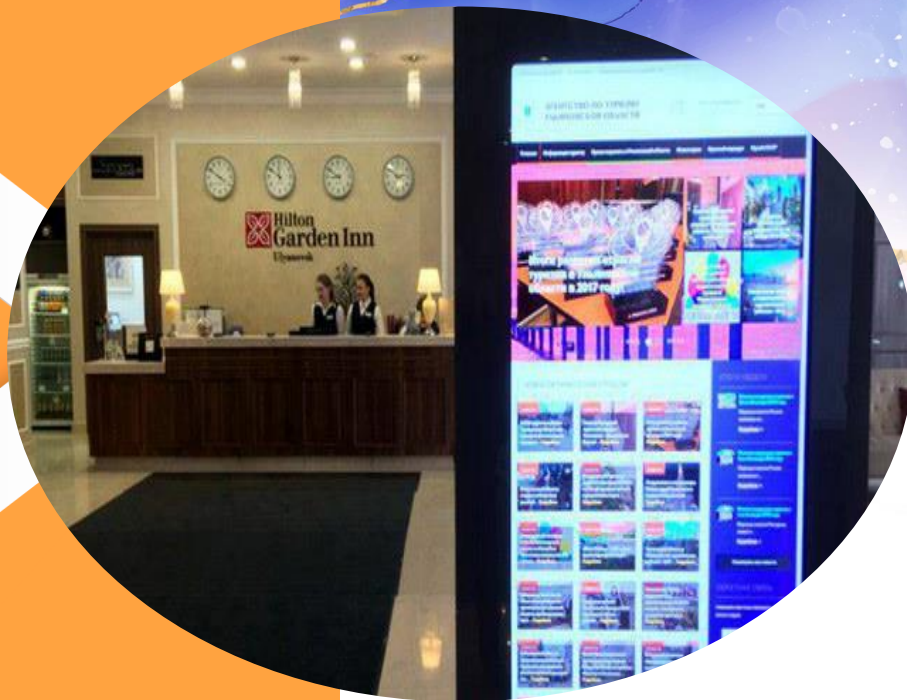
*дисципліна за вибором  
здобувачів спеціальності  
181 «Харчові технології»  
ОПП Виробництво харчової  
продукції*



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

