

Тернопільський фаховий коледж  
харчових технологій і торгівлі

# ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ



4 СЕМЕСТР  
3 кред. - 90 год  
(40 год - аудиторних)



*Вибірковий освітній компонент  
для здобувачів освіти  
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

