



Республика Беларусь



Учреждение образования
«Гомельский государственный колледж кулинарии»

*Научно – практическая конференция
«Сетевое взаимодействие как фактор повышения потенциала
и качества профессионального образования»*

Тема: *«Роль дисциплины «Экономика и менеджмент в общественном питании» в подготовке специалистов для сферы сервиса и услуг»*

Никонова Ольга Валерьевна
преподаватель 1 категории

г. Гомель, апрель 2025г



Дисциплина «Экономика и менеджмент в общественном питании» играет ключевую роль в подготовке специалистов для сферы сервиса и услуг, так как она предоставляет необходимые теоретические и практические знания для эффективного управления предприятиями общественного питания.

Рассмотрим несколько аспектов её значимости:



Задачи дисциплины



Экономические основы общественного питания



Экономическая структура в общественном питании

Анализ затрат

- Классификация затрат
- Оптимизация затрат
- Учёт и мониторинг

Оптимизация затрат

- Управление запасами
- Эффективность работы персонала
- Пересмотр меню
- Снижение накладных расходов

Применение технологий

- Автоматизация процессов
- Аналитика и прогнозирование
- Регулярная проверка и анализ финансовых отчетов
- Проведение инвентаризаций

Анализ и оптимизация затрат в общественном питании - это ключевые аспекты управления ресторанным бизнесом, которые могут существенно влиять на его финансовые показатели и устойчивость

Набор и
отбор
персонала

Обучение и
развитие

Создание
командной
культуры

*Управление персоналом и
мотивация*



Управление персоналом в общественном питании является ключевым аспектом для успешного функционирования ресторанов, кафе, баров и других заведений.

Дисциплина «Экономика и менеджмент в общественном питании» включает в себя **связь** с большим количеством дисциплин в учебном процессе:

- *Бухгалтерский учет и ценообразование* в общественном питании
- *Организация производства и обслуживания* в объектах общественного питания
- *Технология приготовления пищи*
- *Профессиональная этика и психология делового общения*
- *Гигиена и санитария в общественном питании*
- *Основы маркетинга* и многие другие

Требования к профессиональной подготовке

- Необходимо знание экономики и организации общественного питания, основ физиологии человека и эстетики, технологии приготовления блюд, рецептуры блюд, устройства и правил эксплуатации специального оборудования.



Сегодня

Технолог общественного питания - это специалист, деятельность которого является организацией общественного питания, культурное обслуживание населения, внедрение прогрессивных форм работы.

Знание экономики и менеджмента позволит будущему руководителю быстро выявлять проблемы, оперативно принимать решения по их устранению, достигать поставленные цели и получать высокий доход предприятием. А также позволит правильно организовывать работу и мотивировать коллектив к выполнению поставленных задач.



Спасибо за внимание!

