

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного заочного обучения

Студентам группы- **ПКД 4/2-9/22-11/23** предлагаются материалы по дисциплине МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельности

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового теоретического материала лекции: **15.01.2026**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. **Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы.** Название файла должно

содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: ПКД 4/2-9/22-11/23 Тарасов Е.В

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakichen@mail.ru

Тема: Производственный технологический процессы: понятие, сущность, содержание, основные элементы, принципы организации

Цель лекции: Сформировать четкое понимание разницы между производственным и технологическим процессами на предприятии общественного питания (ПОП), раскрыть их содержание, элементы и фундаментальные принципы организации.

Ключевые понятия: Производственный процесс, технологический процесс, производственная операция, принципы организации, поточность, ритмичность, специализация.

1. Введение. Актуальность темы

Любое предприятие питания работает как живой организм. Чтобы блюдо из сырья превратилось в гастрономическое удовольствие для гостя, необходим четкий, отлаженный порядок действий. Этот порядок и есть система процессов. Их грамотная организация — ключ к качеству, скорости, экономии ресурсов и, в конечном счете, к успеху бизнеса.

2. Производственный процесс: понятие и сущность

Производственный процесс (ПП) — это совокупность всех взаимосвязанных трудовых, технологических и естественных процессов, направленных на изготовление готовой продукции (блюд, кулинарных изделий) и доведение ее до потребителя.

Сущность: Это максимально широкое понятие, охватывающее весь путь продукта на предприятии, от склада до стола гостя. Его главная цель — преобразование сырья в готовую продукцию и ее реализация.

Содержание производственного процесса включает:

1. Подпроцессы:

- о **Технологический процесс** (основной, о нем далее).
- о **Транспортно-складские процессы:** Доставка, приемка, хранение сырья, перемещение полуфабрикатов между цехами.
- о **Процессы обслуживания производства:** Мойка посуды и инвентаря, уборка, обеспечение энергоресурсами, ремонт оборудования.
- о **Контрольные процессы:** Входной контроль сырья, операционный контроль на этапах, выходной контроль готовой продукции (бракераж).
- о **Коммерческо-сбытовые процессы:** Прием заказа от гостя (официантом или через систему), передача заказа на производство (через KDS — Kitchen Display System), отпуск готовой продукции, расчет с гостем.

Таким образом, **ПП = Технология + Логистика + Контроль + Обслуживание + Продажа.**

3. Технологический процесс: понятие, сущность и содержание

Технологический процесс (ТП) — это основная, целевая часть производственного процесса, непосредственно связанная с последовательным изменением состояния, свойств, формы и качества сырья (продуктов) для превращения его в готовую кулинарную продукцию.

Сущность: Это ядро производства. Если ПП — это «весь путь из пункта А в пункт Б», то ТП — это непосредственно «процесс вождения автомобиля по маршруту».

Содержание технологического процесса — это строгая последовательность технологических операций.

Основные элементы технологического процесса (от общего к частному):

1. Стадии технологического процесса (максимально укрупнено):

- о **Механическая кулинарная обработка** (первичная/холодная): мытье, очистка, разделка, нарезка, измельчение, смешивание, фарширование и т.д.
 - о **Тепловая кулинарная обработка:** Варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, бланширование и т.д.
 - о **Холодная обработка готовых продуктов:** Охлаждение, порционирование, оформление, сборка блюд (особенно для холодных закусок и салатов).
2. **Технологическая операция** — это законченная часть ТП, выполняемая на одном рабочем месте одним или несколькими работниками с помощью

определенных орудий труда над одним предметом труда (например, «Нарезка картофеля брусочками», «Обжарка куриного филе до золотистой корочки», «Порционирование супа»).

3. **Технологическая карта** — это **нормативный документ**, который формализует и описывает ТП на конкретное блюдо или изделие. Ее основные разделы:

- о Наименование сырья и нормы его закладки (брутто/нетто).
- о Выход готового блюда.
- о Пошаговое описание технологии приготовления.
- о Требования к оформлению, подаче, хранению.
- о Пищевая и энергетическая ценность.

4. Соотношение понятий: Производственный и Технологический процессы

Критерий	Производственный процесс (ПП)	Технологический процесс (ТП)
Масштаб	Макроуровень. Вся деятельность предприятия.	Микроуровень. Ядро, преобразование продукта.
Цель	Изготовить и реализовать продукцию.	Преобразовать сырье в готовое блюдо.
Содержание	Широкое: технология + логистика + контроль + продажа.	Узкое: последовательность технологических операций.
Результат	Удовлетворенный гость и экономический эффект.	Готовая к реализации кулинарная продукция.
Аналогия	Весь ресторан: от закупки до расчета.	Только кухня: от разморозки до подачи на раздачу.

Вывод: Технологический процесс — это важнейшая, но не единственная составляющая более широкого производственного процесса.

5. Основные принципы организации процессов на предприятиях питания

Это фундаментальные правила, обеспечивающие эффективность, безопасность и качество. Они применимы как к ПП в целом, так и к ТП в частности.

1. **Принцип пропорциональности (сбалансированности):** Мощности, пропускная способность и производительность всех звеньев процесса (цехов, участков, линий) должны быть **соразмерны** и соответствовать производственной программе. Не должно быть «узких мест» (например, горячий цех работает на пределе, а холодный — простаивает).
 2. **Принцип параллельности (одновременности):** Выполнение разных частей процесса или разных операций должно происходить **одновременно** для сокращения общего времени. Пример: параллельная подготовка гарнира в горячем цехе, соуса на соусной станции и белкового компонента на гриле.
 3. **Принцип прямоточности (поточности):** Обеспечение **кратчайшего пути** движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по ходу технологического процесса **без встречных и возвратных движений**. Идеальная планировка «от грязного к чистому», «от сырого к готовому». Основа санитарной безопасности.
 4. **Принцип ритмичности (тактности):** Процесс должен идти **равномерно**, с регулярным выпуском продукции через установленные промежутки времени. Это позволяет избежать авралов и простоев, равномерно загружает персонал и оборудование.
 5. **Принцип непрерывности:** Сведение к минимуму всех перерывов в процессе (кроме технологически необходимых, например, маринование или расстойка теста). Достигается за счет механизации, автоматизации и правильной организации рабочих мест.
 6. **Принцип специализации:** Закрепление за цехами, участками и работниками **ограниченной номенклатуры продукции или операций**. Повышает квалификацию, скорость и качество работы (шеф-повар, повар холодного цеха, повар-грилье, су-шеф и т.д.).
 7. **Принцип гибкости (адаптивности):** Способность производственной системы (особенно в формате а la carte) быстро **перенастраиваться** на выпуск новых позиций меню или изменение объемов заказов. Обеспечивается универсальным оборудованием и квалификацией персонала.
 8. **Принцип научной обоснованности и соблюдения нормативов:** Все процессы должны организовываться на основе утвержденных **технико-технологических карт (ТТК)**, санитарных норм (СанПиН) и правил (например, принцип FIFO — «первым пришел, первым ушел» на складе).
-

6. Выводы

1. **Производственный и технологический процессы** — взаимосвязанные, но разные по масштабу понятия. ТП является центральной частью ПП.
2. Грамотная **организация этих процессов** — не стихия, а результат осознанного проектирования на основе **фундаментальных принципов** (пропорциональность, прямоточность, ритмичность и др.).
3. Соблюдение этих принципов позволяет:
 - о **Повысить производительность и снизить издержки.**
 - о **Обеспечить стабильное качество и безопасность продукции.**
 - о **Создать комфортные условия труда для персонала.**
 - о **Достичь максимальной удовлетворенности гостя.**

Таким образом, управление производственными и технологическими процессами на основе их глубокого понимания и научных принципов организации — это профессиональная компетенция, которая отличает успешное предприятие питания от заведения, работающего в режиме постоянного аврала и хаоса.

Контрольные вопросы для аудитории:

1. Приведите примеры операций, входящих в технологический процесс приготовления борща. Какие стадии ТП они представляют?
2. Объясните на конкретном примере, как в вашем любимом кафе реализуется принцип прямоточности или параллельности.
3. К чему приведет нарушение принципа пропорциональности между кондитерским и горячим цехом в ресторане в обеденный час?