

Моя профессиональная  
карьера

ISSN

INTERNATIONAL  
STANDARD  
SERIAL  
NUMBER

ISSN

2782-4365

Проверить  
номер:



Научно-образовательный электронный журнал

# ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ

Выпуск №74-3 (том 3)  
(май, 2026)

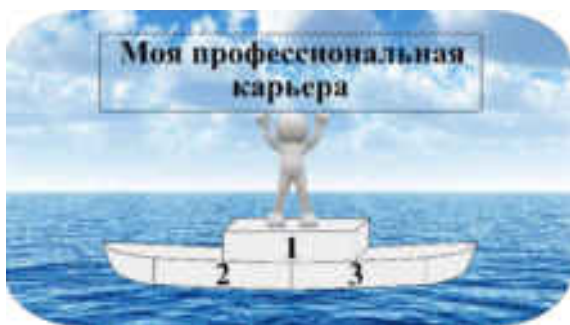


Google  
Scholar



Периодичность выпуска: 1 раз в неделю

Сайт: [mpcareer.ru/oinv21veke](http://mpcareer.ru/oinv21veke). Почта: [obrmprcareer@mail.ru](mailto:obrmprcareer@mail.ru)



Международный научно-образовательный  
электронный журнал  
«ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ»

ISSN 2782-4365

УДК 37

ББК 94

**Международный научно-образовательный электронный журнал  
«ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ». Выпуск №74-3 (том 3) (май,  
2026). Дата выхода в свет: 18.05.2026.**

Журнал объединяет авторов на территории стран СНГ и помогает обмениваться передовыми научно-образовательными исследованиями.

Содержит научные работы отечественных и зарубежных авторов по экономическим, техническим, философским, юридическим и другим наукам.

Миссия научно-образовательного электронного журнала «ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА В XXI ВЕКЕ» состоит в поддержке интереса читателей к оригинальным исследованиям и инновационным подходам в различных тематических направлениях, которые способствуют распространению лучшей отечественной и зарубежной практики в интернет пространстве.

Целевая аудитория журнала охватывает работников сферы науки и образования (педагоги, учителя, ученые, преподаватели, научные сотрудники, бакалавры, магистранты, аспиранты).

Материалы публикуются в авторской редакции. За соблюдение законов об интеллектуальной собственности и за содержание работ ответственность несут авторы работ. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов научных работ. При использовании и заимствовании материалов ссылка на издание обязательна.

© ООО «МОЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА»

© Коллектив авторов

|  |     |
|--|-----|
| Сапармуратов Р., Абаева М.Х.<br>ВЛИЯНИЕ МИКРОПЛАСТИКА И ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ В<br>ВОДЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ РЫБ  | 442 |
| Мятиева Х.<br>ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ ИСТОРИИ В<br>СРЕДНИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ   | 449 |
| Шихназаров А.<br>ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ПРЕПОДАВАНИЮ<br>ИСТОРИИ В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>ОБРАЗОВАНИЯ                                     | 454 |
| Гумманов К.<br>МЕТОДИКА ПРЕПОДАВАНИЯ ИНФОРМАТИКИ В<br>СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>ОБРАЗОВАНИЯ  | 459 |
| Акыев Г., Хангельдыева Г.<br>ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ<br>БЫСТРОГО ПИТАНИЯ НА 30 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ  | 464 |
| Тиркешов Ресулберди, Мамедов Нурсахат Шавкатович<br>ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТУРКМЕНСКИХ ИМЁН<br>СОБСТВЕННЫХ В РУССКОМ ХУДОЖЕСТВЕННОМ ТЕКСТЕ            | 472 |
| Ягшигельдыев А., Чарыев Н.<br>ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ<br>ПРОДУКЦИИ СТРОИТЕЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И<br>СЕРТИФИКАЦИЯ ЕЕ СООТВЕТСТВИЯ СТАНДАРТАМ | 477 |
| Нурыева О.<br>СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОБУЧЕНИЮ ИНОСТРАННЫМ<br>ЯЗЫКАМ В ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ВУЗАХ И ШКОЛАХ   | 485 |
| Атаев Кувват, Акыева Огулширин<br>АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БИРЖ СОДРУЖЕСТВА<br>НЕЗАВИСИМЫХ ГОСУДАРСТВ   | 490 |
| Мухудов Искендер, Алланазарова Чинар<br>АНАЛИЗ РОЛИ ШТРИХОВОГО КОДИРОВАНИЯ В<br>РЕКЛАМНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ                                       | 496 |
| Аманназаров Д., Ашырмухаммедов А.<br>ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ  | 502 |
| Аманназаров Д., Атаев Б.<br>РОЛЬ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В<br>ЭКОНОМИЧЕСКОМ РАЗВИТИИ  | 508 |
| Аннамередова А., Оразбердыева Я., Чарыев Ч.<br>МЕТОДЫ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ<br>УЧАЩИХСЯ   | 514 |
| Атабаева Г., Байрамсахедова Г., Чуриева М., Диванова А.<br>РОЛЬ СОВРЕМЕННОГО УЧИТЕЛЯ В ОБЩЕСТВЕ  | 520 |

**ФИО автора(-ов):** *Акыев Г., старший преподаватель кафедры «Маркетинг» Туркменского Государственного института Экономики и Управления (г. Ашхабад, Туркменистан)*

*Хангельдыева Г., студентка 4-го курса по специальности «Технология продукции и организация общественного питания» Туркменского Государственного института Экономики и Управления (г. Ашхабад, Туркменистан).*

**Название публикации:** «ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ НА 30 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ»

Предприятия быстрого питания занимают значительное место в современной системе общественного питания. Высокий темп жизни, урбанизация, изменение потребительских привычек и спрос на оперативное обслуживание способствуют активному развитию заведений формата fast food. Такие предприятия ориентированы на быстрое приготовление и реализацию продукции, доступность цен и удобство обслуживания посетителей.

Предприятие быстрого питания на 30 посадочных мест относится к объектам малого или среднего формата и предназначено для обслуживания ограниченного потока потребителей в течение дня. Небольшое количество посадочных мест позволяет рационально использовать производственные площади, снизить затраты на содержание помещения и обеспечить более эффективный контроль за организацией работы.

Основной целью деятельности предприятия быстрого питания является предоставление посетителям качественной продукции в минимально возможные сроки. Для достижения данной цели необходимо грамотно организовать производственные процессы, логистику движения сырья и готовой продукции, работу персонала и систему обслуживания клиентов.

Организация работы начинается с планирования структуры предприятия. В состав fast food заведения обычно входят производственная зона, складские помещения, зона обслуживания посетителей, кассовая зона, санитарные помещения и административная часть.

Производственная зона должна быть организована с учетом последовательности технологических процессов. Рациональное размещение оборудования и рабочих мест способствует сокращению времени приготовления продукции и повышению производительности труда персонала.

Важное значение имеет организация складского хозяйства. На предприятии предусматриваются помещения или зоны для хранения сухих продуктов, охлажденного сырья, замороженной продукции, упаковочных материалов и хозяйственного инвентаря. Для различных категорий продукции должны соблюдаться соответствующие условия хранения и температурные режимы.

Ассортимент fast food предприятия обычно включает блюда быстрого приготовления: бургеры, сэндвичи, хот-доги, картофель фри, наггетсы, куриные изделия, салаты, напитки, десерты и иные популярные позиции. Формирование ассортимента зависит от концепции предприятия, потребительского спроса и технических возможностей производства.

Производственный процесс строится на принципе максимальной стандартизации. Для каждой позиции разрабатываются технологические карты, устанавливающие состав блюда, последовательность приготовления, нормы закладки сырья, время обработки и стандарты подачи.

Стандартизация позволяет обеспечить стабильное качество продукции, ускорить процесс обслуживания и снизить вероятность технологических ошибок. Особенно важна стандартизация при высокой интенсивности работы и значительном потоке заказов.

Организация обслуживания клиентов на предприятии быстрого питания отличается высокой степенью оперативности. Как правило, применяется система самообслуживания либо обслуживание через кассовую стойку с последующей выдачей готового заказа.

Кассовая зона является важным элементом организации работы fast food предприятия. Здесь осуществляется прием заказов, расчет посетителей и координация взаимодействия между клиентской и производственной зонами.

Для повышения эффективности используются автоматизированные системы учета заказов и оплаты.

При организации зала на 30 посадочных мест учитываются комфорт посетителей, рациональное размещение мебели, удобство перемещения и соблюдение санитарных норм. Посадочная зона должна обеспечивать функциональность, простоту обслуживания и соответствовать общей концепции заведения.

Значительную роль играет подбор оборудования. На предприятии быстрого питания используются холодильные установки, морозильные камеры, грили, фритюрницы, микроволновые печи, тепловые витрины, кассовое оборудование и производственные столы.

Эффективная организация работы fast food предприятия невозможна без грамотного управления персоналом. В штат могут входить администратор, кассиры, повара, кухонные работники, уборочный персонал и иные сотрудники в зависимости от масштаба деятельности.

Производственный процесс на предприятии быстрого питания строится с учетом необходимости оперативного приготовления продукции и минимизации времени ожидания заказа. Главной особенностью fast food формата является высокая скорость обслуживания при сохранении стабильного качества выпускаемой продукции.

Организация производственного процесса начинается с приемки сырья. Все поступающие продукты должны соответствовать требованиям качества, иметь сопроводительные документы и проходить первичный контроль. Особое внимание уделяется мясной продукции, полуфабрикатам, овощам, молочным изделиям и ингредиентам с ограниченными сроками хранения.

После приемки сырье распределяется по зонам хранения. Для охлажденной и замороженной продукции используются холодильные и морозильные камеры, обеспечивающие необходимый температурный режим. Сухие продукты, упаковочные материалы и расходные материалы размещаются в специально выделенных складских зонах.

В fast food предприятиях широко применяются полуфабрикаты различной степени готовности. Их использование позволяет сократить время приготовления и обеспечить стандартизированное качество продукции. Полуфабрикаты могут включать котлеты для бургеров, куриные наггетсы, картофель фри, булочки, соусы и иные компоненты меню.

Процесс приготовления блюд организуется по принципу поточности. Каждая операция выполняется в определенной последовательности: подготовка ингредиентов, термическая обработка, сборка блюда, упаковка и передача готового заказа клиенту.

Одним из наиболее загруженных участков является зона тепловой обработки. Здесь осуществляется жарка, запекание, разогрев и доведение продукции до готовности. Для этого используются грили, фритюрницы, жарочные поверхности, печи и микроволновое оборудование.

Особое внимание уделяется соблюдению технологических параметров приготовления. Для каждого блюда устанавливаются нормы времени, температурные режимы и стандарты сборки. Соблюдение данных требований обеспечивает одинаковое качество продукции независимо от смены или сотрудника.

После приготовления блюда комплектуются в соответствии с заказом. На этапе сборки важно соблюдать точность комплектации, аккуратность оформления и скорость выполнения операций. Для упаковки используются одноразовые контейнеры, коробки, стаканы, пакеты и иные материалы, соответствующие санитарным требованиям.

Организация обслуживания клиентов является одним из ключевых элементов успешной работы fast food предприятия. Основной задачей выступает обеспечение быстрого и удобного получения заказа.

Наиболее распространенной моделью является обслуживание через кассовую зону. Посетитель оформляет заказ, производит оплату и получает готовую продукцию либо ожидает ее приготовления в течение минимального времени.

Для повышения эффективности обслуживания применяются современные автоматизированные системы. Использование кассовых терминалов, электронного учета заказов и систем управления очередью позволяет ускорить процесс обслуживания и снизить вероятность ошибок.

В fast food предприятиях особое значение имеет организация клиентского потока. Пространство должно быть спроектировано таким образом, чтобы исключать пересечение потоков посетителей, сотрудников и продукции. Это способствует удобству обслуживания и соблюдению санитарных требований.

Посадочная зона на 30 мест должна быть функциональной и комфортной. Размещение столов, стульев и проходов осуществляется с учетом эргономики помещения и удобства уборки. Важно обеспечить достаточное пространство для перемещения посетителей и персонала.

Существенную роль играет поддержание чистоты в зале обслуживания. Столы, подносы, зоны выдачи заказов и поверхности должны регулярно очищаться и дезинфицироваться. Чистота напрямую влияет на восприятие заведения посетителями и уровень доверия к предприятию.

Для эффективной работы предприятия необходимо грамотное распределение обязанностей между сотрудниками. Кассиры отвечают за прием заказов и расчет клиентов, повара — за приготовление продукции, администратор координирует работу персонала и контролирует организационные процессы.

При высокой интенсивности работы важным фактором становится командная координация. Слаженность действий персонала позволяет сократить время обслуживания, избежать ошибок и поддерживать стабильную работу заведения в часы пиковой нагрузки.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований является обязательным условием функционирования предприятия быстрого питания. Высокая интенсивность работы, постоянный поток посетителей и использование пищевого сырья требуют строгого контроля санитарного состояния всех производственных и обслуживающих зон.

Производственные помещения должны регулярно подвергаться уборке, санитарной обработке и дезинфекции. Особое внимание уделяется рабочим поверхностям, тепловому оборудованию, холодильным установкам, инвентарю и зонам контакта с пищевой продукцией.

Для предотвращения перекрестного загрязнения необходимо раздельное хранение сырья и готовой продукции. Использование отдельных разделочных досок, ножей, контейнеров и маркированного инвентаря позволяет минимизировать риски нарушения санитарных требований.

Персонал предприятия обязан соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники должны использовать специальную одежду, головные уборы, перчатки при необходимости и проходить обязательные медицинские осмотры. Работа с пищевой продукцией допускается только при соблюдении установленных санитарных норм.

Значительное внимание уделяется контролю качества продукции. На предприятии осуществляется контроль поступающего сырья, соблюдения технологических процессов, условий хранения и реализации готовых блюд. Продукция должна соответствовать установленным требованиям безопасности, качества и органолептическим показателям.

Оценка качества готовой продукции включает анализ внешнего вида, температуры подачи, вкусовых характеристик, свежести и соответствия стандартам приготовления. Для fast food формата особое значение имеет стабильность качества, поскольку посетители ожидают одинаковый уровень продукции при каждом посещении.

Сроки хранения готовых блюд строго ограничиваются. Продукция, не реализованная в установленные временные рамки, подлежит списанию. Данное требование позволяет поддерживать безопасность питания и предотвращать реализацию продукции ненадлежащего качества.

Важным элементом деятельности fast food предприятия является управление запасами. Эффективное планирование закупок и контроль товарных

остатков позволяют сократить потери, снизить издержки и обеспечить бесперебойную работу заведения.

Экономическая эффективность предприятия быстрого питания во многом зависит от рационального использования ресурсов. Оптимизация производственных процессов, стандартизация операций, контроль затрат и эффективная организация труда способствуют повышению рентабельности бизнеса.

Небольшой формат предприятия на 30 посадочных мест позволяет более гибко управлять затратами и адаптироваться к изменению потребительского спроса. Компактность производства упрощает контроль качества, управление персоналом и организацию обслуживания.

Дополнительным фактором успешности fast food предприятия является уровень клиентского сервиса. Вежливое обслуживание, скорость выдачи заказов, чистота помещений и стабильное качество продукции формируют положительный имидж заведения и способствуют формированию постоянной клиентской базы.

Использование современных технологий также оказывает положительное влияние на деятельность предприятия. Автоматизированные системы учета продаж, управления запасами и обработки заказов позволяют повысить эффективность управления и сократить операционные ошибки.

Организация деятельности предприятия быстрого питания на 30 посадочных мест требует комплексного подхода, включающего рациональное планирование производственных процессов, грамотную организацию обслуживания, соблюдение санитарных требований и контроль качества продукции.

Проведенный анализ показывает, что эффективная организация fast food предприятия обеспечивает высокую скорость обслуживания, стабильное качество выпускаемой продукции и экономическую устойчивость бизнеса. Комплексное управление всеми элементами деятельности способствует

повышению конкурентоспособности предприятия и удовлетворенности потребителей.