

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.03.02 Нормирование и оплата труда на
предприятии общественного питания**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1	Конспект лекций	3
1.1	Лекция 1 (Л-1) Труд как основа жизнедеятельности человека и общества	3
1.2	Лекция 2 (Л-2) Нормирование труда на предприятии общественного питания	7
2	Методические указания по выполнению лабораторных работ	18
2.1	Лабораторная работа 1-3 (ЛР 1-3) Организация труда	18
2.2	Лабораторная работа 4-5 (ЛР 4-5) Нормирование труда на предприятии общественного питания	23
3	Методические указания по проведению практических занятий	26
3.1	Семинарское занятие 1 (С-1) Рынок труда. Трудовые ресурсы, занятость, безработица	26
3.2	Семинарское занятие 4 (С-4) Методические основы нормирования труда	26

1. КОНСПЕКТ ЛЕКЦИЙ

1.1 Лекция 1 (2 часа)

Тема: «ТРУД КАК ОСНОВА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЧЕЛОВЕКА И ОБЩЕСТВА»

1.1.1 Вопросы лекции:

1. Предмет, объект и задачи дисциплины «Экономика труда», ее место в системе научных знаний;
2. Сущность и социально-экономическая роль труда;
3. Характер и содержание труда;
4. Виды и классификация труда.

1.1.2. Краткое содержание вопросов

1 Предмет, объект и задачи дисциплины «Экономика труда», ее место в системе научных знаний.

Экономика труда является важной комплексной дисциплиной, рассматривающей как экономические, организационные, так и социально-психологические аспекты трудовой деятельности.

Предметом экономики труда являются труд в его исторически определенной форме, общественная организация труда. Экономика труда относится и числу конкретных дисциплин, она изучает трудовую деятельность человека, позволяет получить дифференцированные представления о сущности и роли труда, его месте в жизни человека и общества, о путях повышения эффективности труда.

Вопросы экономики труда в последние годы приобрели весьма острый характер; это обусловлено преобразованиями и реформированием жизни общества, новыми условиями хозяйствования. Недостаточное к этим вопросам внимание и нерешенность их могут вызывать социальную напряженность в обществе. Поэтому необходимо и уточнение, и пересмотр, а в ряде случаев, и переосмысление позиций к отдельным проблемам, составляющим сущность и содержание экономики труда как научной дисциплины. Среди этих проблем, прежде всего, мотивация и стимулирование труда, условия труда, подготовка и повышение квалификации кадров, формирование и функционирование рынка труда, расстановка **кадров** в трудовом коллективе, формирование трудовых коллективов, измерение и нормирование труда.

Экономика труда занимает особое место в системе экономических наук. В отличие от отраслевых экономик, где проблемы труда рассматриваются в качестве одного из факторов производства, экономика труда изучает способы организации и стимулировании эффективной трудовой деятельности людей, их взаимоотношения в процессе производства средств, необходимых для жизнеобеспечения человека и общества путем удовлетворения их материальных, духовных, социальных потребностей.

Практически нет такой экономической проблемы в любой сфере человеческой деятельности, которая в той или иной степени не была бы связана с трудом и интересами человека. Именно экономика труда как наиболее близкая к повседневной практике область экономической науки призвана изучать закономерности формирования и развития эффективного взаимодействия человека с природой. Но и экономика труда может успешно решить свои задачи лишь во взаимосвязи с другими экономическими, а также социальными правовыми, инженерными дисциплинами. При этом она расширяет сферу влияния за счёт распространения её положений на решение экономических и социальных проблем, начиная от первичного трудового коллектива предприятия до отрасли, региона и экономики страны в целом.

По существу, объективно и правомерно рассматривать все проблемы экономики через призму труда и в этом смысле экономика труда является и прикладной, и теоретической экономической наукой. При этом проблемы труда становятся сферой приложений, как общих экономических законов, так и законов, отражающих сущность труда - экономии времени, перемены труда, распределения по труду, неуклонного повышения

производительности труда, опережающих темпов роста производительности труда по сравнению с темпами роста оплаты труда.

Роль экономики труда в рамках общей экономической теории видится в упреждающих практику выявлении, обосновании и оптимальном решении приоритетных проблем труда, ориентированных на создание экономических и социальных предпосылок для повышения уровня жизни населения.

Решение такого рода проблем должно базироваться на экономических расчётах и сравнениях с учетом соблюдения минимально необходимых уровней установленных социальных стандартов и нормативов, например, прожиточного минимума, минимального размера оплаты труда, размера пенсий, социальных выплат, льгот и т. п.

2 Сущность и социально - экономическая роль труда

Два с половиной столетия человечество пытается понять и раскрыть сущность труда. В одном случае труд отождествляют с работой, в другом - его возводят до уровня божественного творения, в третьем - под трудом понимают любую деятельность, даже если она не приносит пользу и результатов. Однако, несомненно, что труд - естественное и непереносимое условие существования человека, основа его жизнедеятельности и развития. В самой человеческой природе изначально заложена потребность трудиться. Причём, эта потребность не зависит от общественно-экономического устройства государства, форм собственности, способов и условий хозяйствования.

В экономической литературе широко распространенным является определение труда, которое дал К. Маркс. Труд - «это процесс, совершающийся между человеком и природой, т.е. целесообразная деятельность человека, в процессе которой он своей собственной деятельностью опосредствует, регулирует и контролирует обмен веществ между собой и природой, создает необходимые потребительные стоимости» (Маркс К., Энгельс Ф. Соч. - 2 изд. Т. 23, с. 188). Это определение не утратило своего значения и сегодня, поскольку акцентирует внимание именно по объективности и целесообразности присущей только человеку сфера деятельности, называемый трудом. Этим труд отличается от работы, которая является чисто физическим понятием, может выполняться не только человеком, но и машиной, и животным и измеряется в отличие от труда, измеряемым рабочим временем, в натуральных единицах - килограммах, гектарах, метрах, штуках и т.п.

Важно заметить, что человеческий труд по своей сущности является также и общественным трудом, имея в виду его созидательную роль в жизни общества, идеи коллективизма, причастность человека к общим результатам труда.

Обязательным элементом процесса труда является труд, предметы труда, средства труда.

Собственно труд это и есть использование человеком совокупности своих физических и духовных способностей, называемых рабочей силой для превращения располагаемых им природных, материальных и интеллектуальных ресурсов в необходимые для личного или общественного потребления продукт.

К предметам труда относятся земля и её недра, флора и фауна, сырьё и материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, объекты производственных и непроизводственных работ и услуг, энергетики, материальные и информационные потоки.

Средствами труда являются машины, приборы, инструменты, различное оборудование и приспособления, организационная оснастка рабочего места, средства программного обеспечения.

Труд, как целесообразная и полезная деятельность человека обладает следующими свойствами: осознанность действий, целесообразность, результативность, общественная полезность, энергозатратность действий.

Труду принадлежит великая роль в истории человечества. Он всегда был и будет источником существования и развития людей. Труд, писал Ф. Энгельс, представляет собой

«первое основное условие всей человеческой жизни, и притом в такой степени, что мы в известном смысле должны сказать: труд создал самого человека» (Маркс К., Энгельс Ф., Соч. -2 изд., т. 20, с. 486).

В процессе труда создаются не только материальные и духовные ценности, предназначенные для удовлетворения потребностей людей, но и развиваются сами работники, которые приобретают опыт и навыки, раскрывают свои способности, постоянно пополняют и обогащают знания и умения. Труд, общественные отношения, складывающиеся в процессе труда оказывают вполне определенное влияние на общество и его развитие.

Многочисленные примеры людей, достигших высоких и даже выдающихся результатов в производственной деятельности, науке, искусстве, литературе свидетельствует, что достигнуты эти результаты, прежде всего благодаря систематическому труду, для которого характерны строгая и четкая регламентация, целенаправленность, собранность, организованность.

3 Характер и содержание труда

Характер труда предполагает наличие в нем ряда признаков (черт), позволяющих говорить о способе соединения личных и вещественных факторов производства, об экономической и социальной сущности отношений, месте работника в трудовом процессе и производства в целом.

Содержание труда - это совокупность факторов, определяющих роль и развитие главного составляющего процесса труда - человека. Наиболее важным среди них являются: состав и объем трудовых функций, обусловленных разнообразием и особенностями трудовых движений, действий и приёмов; наличие специальных знаний и навыков и степень их влияния на качество и эффективность труда; соотношение умственного и физического, творческого и репродуктивного труда. Следует подчеркнуть, что характер и содержание труда выражают две стороны одного и того же явления: сущность и форму общественного труда, что делает эти понятия неразрывными и взаимообусловленными. Основные отличительные черты характера и содержания труда - всеобщность, сложность, коллективизм, свобода, творчество, ответственность, воспитательность.

Всеобщность означает обязательность труда для всех лиц, способных трудиться; вместе с тем рыночные отношения в экономике делают реальным формирование и функционирование рынка труда с проблемами занятости и безработицы, в связи с чем, важное значение приобретает социальная защищённость трудовой деятельности человека: установление правовых гарантий обеспечения занятости, комплексация безработицы, обеспечение прожиточного минимума, поддержание малообеспеченных групп населения и т.д.

Важная относительная черта характера и содержания труда - его сложность. Эта черта обусловлена тем, что труд требует не только расходования простой человеческой рабочей силы («мускульная энергия»), но и применения вполне определенных знаний, навыка, опыта, которые приобретаются со временем и требуют затрат сил и материальных средств.

Сложность труда определяется также поставленными задачами по изменению предмета труда, его свойств и применяемыми средствами труда. Характерной чертой труда является коллективизм. Исторически сложилось так, что в процессе производства люди непосредственно связаны между собой, обмениваясь сырьем, различной продукцией, готовыми изделиями, информацией; поэтому труд всегда является общественным. В крупном производстве преобладает коллективный труд, формирующий отношения и взаимосвязи участников процесса труда, активизирующий способности человека, порождающий творческое сотрудничество и взаимопомощь. Свобода труда проявляется через право на выбор профессии, рода занятий и места работы в соответствии с желанием, образованием и возможностями человека. Степень свободы труда также обуславливается добровольным выбором человеком форм собственности. Следует подчеркнуть, что важное значение имеет индивидуальный подход к определению и оценке мотивов труда каждого человека исходя из его предпочтений - размера заработка, отношений в коллективе, интереса

к содержанию работы, условий труда, социальные гарантий и защищенности. Степень свободы труда тесно связана с такими чертами характера труда как творчество, ответственность, воспитательность.

Разнообразие черт характера и содержания труда находит отражение в классификации труда по видам.

4 Виды и классификация труда

Существует многообразие различных видов труда. Для всестороннего и тщательного изучения процесса труда выделяют следующие группы квалификационных признаков, отличающих тот или иной вид трудовой деятельности: характер и содержание труда; предмет и продукт труда; средства и способы труда; условия труда.

Классификация видов труда по его характеру и содержанию рассматривается в двух аспектах - структурном и социальном.

Структурный аспект связан с составом, объемом и сложностью трудовых функций, необходимостью специальных знаний и умений, соотношением физического и умственного труда, творческого и исполнительского.

Социальный аспект обусловлен формой собственности на средства производства, а также формами и способами мотивации труда. По этому признаку различают труд частный и наёмный, коллективный и индивидуальный, физический и умственный, творческий и репродуктивный, простой и сложный, труд по желанию или принудительный.

Классификация труда по его предмету и продукту базируется на видах и формах разделения труда. Так, может быть, выделен труд научный (или исследовательский), производственный, инженерный, управленческий, педагогический и др. Здесь же выделяется труд инновационный, предпринимательский, коммерческий, а также виды труда, носящие отраслевые признаки - промышленный (в т.ч. добывающий и перерабатывающий), сельскохозяйственный (в т.ч. труд в растениеводстве и животноводстве), строительный, транспортный, обслуживающий.

При классификации трудовой деятельности по применяемым средствам и способом труда выделяют труд ручной (технически невооруженный), механизированный (технически вооруженный), автоматизированный (компьютеризированный), а также низкотехнологичный, среднетехнологичный и высокотехнологичный.

В зависимости от условий труда, их благоприятности или не благоприятности выделяют также виды труда: стационарный и мобильный, наземный и подземный, привлекательный и непривлекательный, нерегламентированный (свободный) и регламентированный с разной степенью его регламентации.

Для общей характеристики того или иного вида конкретного труда используются рассмотренные квалификации признаки в их сочетании. Например, у рабочих производственной бригады на предприятии - труд преимущественно физический, средней сложности, коллективный, квалифицированный, технически вооруженный, средней тяжести, наёмный, передвижной, регламентированный, среднетехнологический.

Для научного работника эта характеристика труда выглядит следующим образом: труд умственный, индивидуальный, творческий, высококвалифицированный, научный, инновационный, стационарный, средней тяжести, привлекательный, самостоятельный, нерегламентированный.

Всесторонняя характеристика труда применительно к отдельному работнику и трудовому коллективу служит необходимой базой для оценки его соответствия требованиям, вытекающим из целей трудовой деятельности в решении экономических, организационных и социальных задач предприятия или работника.

1.2 Лекция 2 (2 часа)

Тема: «Нормирование труда на предприятиях общественного питания»

1.2.1. Вопросы лекции:

1. Сущность и задачи нормирования труда.
2. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений
3. Определение численности работников на предприятиях общественного питания

1.2.2. Краткое содержание вопросов

1. Сущность и задачи нормирования труда

Нормирование труда в общественном питании - это определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях. Для повышения эффективности труда большое значение имеет техническое нормирование.

Техническое нормирование в общественном питании, как и в других отраслях народного хозяйства, является наиболее прогрессивным методом нормирования, базируется на передовом опыте работы предприятий, предусматривает научную организацию труда, повышение его производительности, улучшение качества выпускаемой продукции, повышение культуры обслуживания потребителей.

Техническое нормирование решает следующие задачи: - анализ использования рабочего времени, оборудования (по времени и мощности);

- изучение организации рабочих мест, их оснащения, размещения, снабжения и обслуживания;
- внедрение передовых приемов и методов работы;
- изучение причин, вызывающих потери рабочего времени, простой оборудования;
- установление рациональных режимов труда;
- разработка организационно-технических мероприятий, улучшающих производственный режим, условия труда;
- установление технически обоснованных норм труда;
- установление правильных соотношений численности и квалификационного состава работников.

Нормирование труда - это определение затрат труда, необходимых для выполнения конкретной работы. Мера труда выражается нормой труда. Норма труда - величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определенного объема работы. Норма труда выражается нормой времени, нормой выработки, нормой обслуживания, нормой численности, нормой управляемости.

Норма времени - это затраты времени, необходимые для выполнения определенной операции или изготовления единицы продукции. Норма времени устанавливается в часах, минутах, секундах.

Норма времени является исходной величиной для расчетов нормы выработки. Разработаны технически обоснованные нормы времени для продукции общественного питания.

Норма выработки - это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.

Норма выработки и норма времени - величины обратно пропорциональные, т. е. чем меньше

норма времени на единицу продукции, тем больше при данном рабочем дне норма выработки.

Норма обслуживания - это количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определенное время. Например, норма обслуживания повара в горячем цехе установлена 8-10 м².

Норма численности - это число работников, необходимое для выполнения определенных работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест). Например, в горячем цехе площадью 80 м² должно работать 8-10 человек.

Норма управляемости - это оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель.

Методы нормирования труда

Качество норм труда зависит от используемого метода нормирования труда. В общественном питании используют два метода нормирования: опытно-статистический и аналитический.

Опытно-статистический метод нормирования труда основан на использовании отчетных данных о фактическом выпуске продукции за истекший период (год, квартал). При установлении норм выработки опытно-статистическим методом стоимость продукции собственного производства (в рублях), выпущенной работниками за отчетный период, делят на количество за это время человеко-часов или человеко-дней и получают таким образом среднюю фактическую выработку одного человека в день или час. Установленная таким образом норма выработки выражает производительность труда, достигнутую в прошлом периоде.

Пример. Оборот по собственной продукции за 250 рабочих дней составил 3000 тыс. руб., отработано за этот период 5 тыс. человеко-дней (бригада 20 чел.). Следовательно, фактическая выработка одного работника составила 600 руб. (3000 : 5).

Однако разработанные опытно-статистическим методом нормы выработки не отражают того количества труда, которое необходимо для выполнения той или иной работы, так как при изучении отчетных материалов за прошедший период нельзя установить потери рабочего времени, простои оборудования, выявить недостатки в организации труда.

Несмотря на недостатки, этот метод нормирования широко применяется на небольших предприятиях, а также предприятиях, на которых совмещаются производственные и торговые функции.

Аналитический (технический) метод нормирования - более прогрессивный метод нормирования. Нормы труда устанавливаются непосредственно на рабочем месте с помощью фотографии рабочего процесса и хронометража. На основе технического нормирования в общественном питании разработаны технически обоснованные нормы времени. Техническое нормирование помогает обосновывать технико-экономические показатели производственной деятельности предприятия.

3. Классификация затрат рабочего времени

Рабочее время - это время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание. Оно состоит из времени работы и перерывов.

Время работы состоит из времени производительной работы для выполнения производственного задания и времени непроизводительной работы, не увязанной с производительным заданием. Время производительной работы состоит из времени подготовительно-заключительного, оперативного и времени обслуживания рабочего места.

Подготовительно-заключительное время (Тпз) - это время, затрачиваемое работниками для подготовки производства и рабочего места к выполнению задания и его завершения (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе и др.).

При рациональной организации производства подготовительно-заключительное время должно составлять за 7-8 ч рабочего дня 15-20 мин.

Оперативное время - это время, затраченное на выполнение заданной работы. Оперативное время состоит из основного и вспомогательного.

Основным временем (То) называется время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т. е. на качественное изменение предмета труда. К основной работе относятся: первичная обработка сырья, нарезка, измельчение, протирание, обработка продуктов в машинах и механизмах, приготовление полуфабрикатов, варка, жаренье, пассерование овощей, запекание, выпечка, контроль за степенью готовности, порционирование, отпуск блюд потребителям и т.д.

Вспомогательным временем (Тв) называется время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы. Эти действия повторяются с каждой партией изготавливаемой продукции. К вспомогательному времени относятся: выгрузка сырья, взвешивание его, открывание коробок, банок и т. д.

Время обслуживания рабочего места (Тобс) - это время, потраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования, в состоянии, соответствующем санитарным требованиям, в течение всего рабочего дня. На предприятиях общественного питания время обслуживания рабочего места включает следующие виды затрат: время на заточку и правку ножей, установку сменных механизмов к универсальному приводу, сборку и разборку механизмов, наладку оборудования, смену спецодежды.

Время непроизводительной работы (Тип) на предприятиях общественного питания включает все затраты времени, связанные с работой, не являющейся необходимой для выполнения данного задания. Непроизводительная работа может быть следствием технических неполадок (приведение в исправное состояние оборудования), организационных недостатков (повара отвлекаются на разгрузку продуктов, квалифицированные повара выполняют подсобные работы), нарушения поварами технологии приготовления пищи (вторичное приготовление блюд, которые были испорчены во время работы поваром, и др.).

Время перерывов (Тп) - это время, в течение которого по различным причинам процесс прекращается. Перерывы в работе можно подразделить на перерывы, зависящие от работника, и перерывы, не зависящие от него. **Во времени перерывов, зависящих от работника**, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (в течение семичасового рабочего дня это время нормируется не более 10-15 мин) (Т) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу, излишние перерывы на отдых и т. д.), такие перерывы считаются потерями рабочего времени, которые

необходимо устранить.

Ко времени перерывов, не зависящих от работника, относятся перерывы по техническим причинам (прекращается подача электроэнергии, газа, воды); организационным (задержка подачи сырья, полуфабрикатов, посуды) и технологическим причинам (дожаривание продукта в жарочном шкафу, ожидание закипания воды, молока, остывание овощей, сладких блюд и т. д.), которые объединяются индексом Тпот.

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

К нормируемому времени относятся: основное, вспомогательное, подготовительно-заключительное, время на обслуживание рабочего места и перерывов для отдыха и личных надобностей работника в пределах нормативов. В норму времени на изготовление продукции включаются лишь нормируемые затраты рабочего времени.

4. Методы изучения затрат рабочего времени

Важнейшим элементом нормирования труда является изучение фактических затрат рабочего времени на выполнение операций и процессов.

В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени наблюдения подразделяются на фотографии рабочего времени и хронометраж.

Фотографией рабочего времени называются изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определенного периода. Фотография рабочего времени осуществляется в целях: выявления и устранения потерь рабочего времени; установления величины его затрат по отдельным видам; получения материала для планирования наиболее рациональной организации труда; определения численности работников; разработки организационно-технических мероприятий, улучшающих условия труда; расчета нормы времени и выработки.

В зависимости от целевой установки фотография рабочего времени может быть индивидуальной, групповой, маршрутной.

Фотографией рабочего дня называется проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня.

Фотография рабочего времени, охватывающая лишь часть рабочего дня, называется целевой фотографией.

Целевые фотографии проводятся для установления норм оперативного времени на единицу продукции.

Фотография рабочего дня кроме нормировщика может проводиться заведующим производством, технологом, а также самим работником - самофотография, которая проводится с целью установления причин потерь рабочего времени.

Маршрутная фотография рабочего времени применяется в том случае, когда по характеру работы исполнитель находится в движении. Маршрутная фотография может выявить недостатки в расстановке оборудования.

Независимо от вида фотографии рабочего времени этот процесс состоит из следующих

операций: подготовка к наблюдению, проведение наблюдения, обработка фотокарт, составление баланса затрат рабочего времени и плана организационно-технических мероприятий, обеспечивающих улучшение организации труда.)

Подготовка к наблюдению включает изучение объекта наблюдения, инструктивных материалов, знакомство с предприятием, подготовку рабочего места для наблюдения.

Процесс фотографирования наблюдения и записей должен быть непрерывным. Главным условием при наблюдении является внимание, четкая запись действий и текущего времени в часах, минутах.

Для записи наблюдений используются специальные карты фотографии рабочего дня, форма которых приводится в табл. 20 и 20.1.

Таблица 20

Карта индивидуальной фотографии рабочего дня

Наблюдение: Дата наблюдения 13.01.2006 г.

Начало - 10 ч.

Окончание - 18 ч.

Продолжительность - 7 ч.

Обеденный перерыв - 1 ч.

Предприятие - ресторан «Прага»

Цех - холодный

Наименование процесса - приготовление салатов, закусок

Фамилия, и., о. работника - Трофимова В.П.

Специальность - повар

Разряд - V

Возраст - 26 лет

Стаж работы в общественном питании - 8 лет

Таблица 20.1

Наблюдательный лист

№	Что наблюдалось	Текущее время		Продолжительность, мин.	Индекс
		ч.	мин.		
1	Начало работы	10	00		
2	Получение задания и подготовка рабочего места	10	05	5	Тпз
3	Шинковка картофеля	10	47	42	То
4	Получение продуктов	11	00	13	Тв
5	Открывание банок с майонезом	11	10	10	Тв
6	Открывание банок с зеленым горошком	11	12	2	Тв
7	Перерыв на завтрак	11	15	3	Тотл
8	Варка яиц	11	23	8	То
9	Шинковка овощей	11	27	4	То

10	Чистка зеленого лука	11	58	31	То
11	Приготовление салата	12	10	12	То
12	Раскладывание салата	12	25	15	То
13	Уборка стола	12	30	5	Тобс
14	Смена спецодежды	12	45	15	Тпот
15	Очистка яиц для салата	12	55	10	То
16	Получение продуктов	13	05	10	Тв
17	Нарезка мяса	13	10	5	То
18	Шинковка яиц	13	15	5	То
19	Нарезка ветчины	13	25	10	То
20	Нарезка сосисок	13	30	5	То
21	Нарезка рыбы на порции	13	50	20	То
22	Мытье стола, разделочных досок	13	53	3	Тобс
23	Разделка кур на порции	14	05	12	То
24	Перерыв на обед	15	05	60	-
25	Нарезка мяса	15	10	5	То
26	Чистка и резка огурцов	15	20	10	То
27	Шинковка яиц	15	25	5	То
28	Приготовление закусок	15	40	15	То
29	Уход из цеха за картофелем	15	43	3	Тв
30	Шинковка картофеля	15	55	12	То
31	Простой из-за отсутствия сырья	16	07	12	Тпот
32	Шинковка лука	16	15	8	То
33	Получение продуктов	16	35	20	Тв
34	Откупоривание бутылок	16	47	12	Тв
35	Нарезка лимонов	16	52	5	То
36	Разговор с соседом	16	57	5	Тп
37	Мытье посуды	17	07	10	Тпр
38	Раскладка шпрот	17	22	15	Тот
39	Раскладка лимонов	17	27	5	То
40	Разделка рыбы	17	45	18	То
41	Уборка стола, посуды	18	00	15	Тпз
	Итого:			420	

В карту фотографии рабочего дня до начала наблюдений заносятся сведения, относящиеся к наблюдаемым работникам. Непосредственное наблюдение начинается с момента начала работы и заканчивается в конце смены.

Время перерывов в работе, вызванных любыми причинами, записывается в карту как действие, при этом точно фиксируется время и отмечаются причины.

При фотографировании рабочего дня сумма затрат времени на все действия или операции

должна равняться продолжительности рабочего дня (смены). Уменьшение или увеличение рабочего дня должно быть отмечено в заключении нормировщика, наблюдения при увеличении дня не прекращаются.

Обработка фотокарт заключается в уточнении записей, группировке действий по индексам и их подсчете. После подсчета рабочего времени во видам затрат составляется баланс рабочего времени

На основе анализа использования рабочего времени по фактическому балансу составляется нормативный баланс. При составлении нормативного баланса исключается время непроизводительной работы и потери времени по вине работника, за счет чего увеличивается время основной работы.

В заключение составляется план организационно-технических мероприятий по устранению рабочего времени, улучшению использования оборудования.

Нормативный баланс рабочего времени является основой для расчета технически обоснованных норм выработки.

Наряду с фотографией рабочего дня применяется **фотография рабочего процесса (фотохронометраж)**. Фотографией рабочего процесса называется последовательное изучение затрат оперативного времени в ходе технологического процесса. Длительность проведения фотохронометража зависит от длительности технологического процесса. Применяется фотохронометраж для определения затрат времени на единицу продукции.

При изучении производственного процесса в целом наблюдение проводится последовательно за всеми операциями, учитываются только затраты оперативного времени (основного и вспомогательного). После окончания технологического процесса записывается количество изготовленной продукции (в блюдах, штуках и т. д.) и определяют затраты оперативного времени на единицу продукции. При проведении фотографии рабочего процесса можно также проанализировать правильность проведения данного технологического процесса.

Хронометраж рабочего времени. С помощью хронометража измеряется длительность циклически повторяющихся операций (или элементов операций). В общественном питании хронометраж целесообразно применять в крупных заготовочных цехах, кондитерских цехах, где преобладает массовое производство и широко применяется послеоперационное разделение труда между работниками.

Хронометраж проводится в целях определения затрат основного времени на единицу продукции, уточнения норм времени, рассчитанных по фотографии рабочего дня, выявления причин невыполнения норм выработки отдельными работниками.

Для хронометража используются специальные бланки (табл. 23). Расчет норм времени производится по данным наблюдения, при этом затраты времени повторяющихся операций суммируют и делят на число наблюдений. Полученная среднеарифметическая величина делится на количество продукции и рассчитывается норматив времени на операцию. На основе анализа хронометражных наблюдений составляются рекомендации по использованию лучших приемов в работе в целях повышения производительности труда.

2. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений

В зависимости от метода нормирования труда на предприятиях общественного питания различают опытно-статистические и технические нормы выработки.

Выработка продукции одним работником в единицу времени устанавливается в рублях товарооборота, условных блюдах и натуральных выражениях - в килограммах, штуках, литрах. Нормы выработки, установленные опытно-статистическим методом, выражаются в рублях товарооборота и условных блюдах. Норма выработки в рублях, установленная для поваров, не дает достаточно точного представления о действительных затратах труда на производство и реализацию продукции, так как сумма товарооборота в значительной степени зависит от цены реализованных блюд. Эта норма выработки не стимулирует выпуск дешевых, но трудоемких блюд (например, овощных, крупяных).

Нормы выработки в условных блюдах позволяют более объективно учитывать затраты труда на производство блюд и кулинарных изделий по коэффициентам трудоемкости. Коэффициент трудоемкости представляет собой отношение норм времени на приготовление данного блюда ко времени, необходимому для приготовления блюда, принятого за единицу трудоемкости (условное блюдо).

Для блюда, на изготовление которого затрачивается 100 с, коэффициент трудоемкости принимается за 1.

Так, если для приготовления одной порции супа крупяного затрачивают 100 с рабочего времени (коэффициент трудоемкости 1), на приготовление супа лапша-молочная - 90 с (коэффициент трудоемкости 0,9); а на приготовление порции борща - 150 с, то коэффициент трудоемкости 1,5 (150 : 100). Нормы времени на изготовление блюд устанавливаются на основе фотохронометража или при помощи хронометража. Для быстроты расчета коэффициентов трудоемкости блюд рекомендуется использовать нормативные данные, разработанные УкрНИИТОПом. Нормы времени на изготовление холодных блюд даны в прил. 6. В технологических картах на изготовление блюд должны указываться коэффициенты трудоемкости.

Нормы выработки в условных блюдах стимулируют выпуск трудоемких (например, овощных запеканок, фаршированных блюд), способствуют расширению ассортимента продукции собственного производства, наиболее полному удовлетворению спроса потребителей, что повышает конкурентоспособность предприятия.

Технические нормы выработки выражаются в натуральных единицах: килограммах, штуках.

Технически обоснованные нормы выработки определяются по следующей формуле:

$$N_b = \frac{T_{см} - (T_{пз} + T_{обс} + T_{отл})}{T_{оп}}$$

где N_b - норма выработки;

$T_{см}$ - продолжительность рабочей смены, мин;

$T_{пз}$ - подготовительно-заключительное время, мин;

$T_{обс}$ - время обслуживания рабочего места, мин;

$T_{отл}$ - время на отдых, личные надобности, мин;

$T_{оп}$ - оперативное время на единицу продукции, мин.

Можно время показывать в секундах.

Пример. Общая продолжительность рабочего времени, затраченного на изготовление творожного кекса, составила 25220 с; подготовительно-заключительное время - 1260 с; время на обслуживание рабочего места - 1008 с; время на отдых и личные надобности кондитера -

1260 с. Оперативное время на выпуск одного изделия по хронометражу составило 32,29 с. Подставляя эти данные в приведенную выше формулу, производят расчет нормы выработки

$$N_b = \frac{25220 - (1260 + 1008 + 1260)}{32,29} = 671 \text{ шт.}$$

Внедрение технически обоснованных норм выработки способствует снижению себестоимости производства продукции предприятий общественного питания за счет повышения производительности труда, лучшей организации труда, укреплению трудовой дисциплины.

3. Определение численности работников на предприятиях общественного питания

Важнейшей задачей нормирования труда является определение численности работников. Различают следующие основные методы определения необходимого количества работников: по нормам выработки, нормам времени; рабочим местам на основании норм обслуживания.

Численность работников предприятий общественного питания непосредственно зависит от объема товарооборота, выпуска продукции, форм обслуживания, степени механизации производственных процессов. Чем больше товарооборот и выпуск продукции собственного производства, тем выше численность работников.

Всех работников предприятий общественного питания можно разделить в зависимости от выполняемой функции на следующие группы: производственную, торговую, административную и работников торгового зала.

Для определения численности работников производства, где установлены нормы выработки, запланированный объем выпуска продукции или товарооборота делят на установленную для одного работника дневную норму выработки в рублях товарооборота или условных блюдах и количество дней, которое должен отработать работник в планируемый период.

Расчет численности работников производства и торгового зала может быть произведен по формуле:

$$N = Q / aT$$

где N - численность работников производства или торгового зала;

Q - объем товарооборота или выпуска продукции;

a - норма выработки в единицу времени;

T - фонд рабочего времени на одного работника.

Пример. Запланированный годовой объем продукции собственного производства составляет 2 700 000 усл. блюд. Норма выработки 360 усл. блюд на одного человека в день. Эффективный фонд рабочего времени (при пятидневной рабочей неделе) 225 дней.

Определяем численность работников производственной бригады:

$$\begin{aligned} 2\,700\,000 \text{ усл. бл.} : 360 &= 7500 \text{ человеко-дней;} \\ 75\,000 \text{ человеко-дней} : 225 \text{ рабочих дней} &= 33 \text{ человека.} \end{aligned}$$

Эффективный фонд рабочего времени равен номинальному фонду (т.е. календарному фонду минус выходные и праздничные дни) за вычетом невыходов, связанных с очередными отпусками, болезнями и другими невыходами, предусмотренными законом. Например, в 2005 г. календарный фонд рабочего времени на предприятии составил 365 дней. Выходные и праздничные дни при 5-дневной рабочей неделе - 112 дней. Количество невыходов в связи с отпусками, болезнями и другими причинами - 28 дней. Номинальный фонд рабочего времени составит 253 дня (365 дней - 112 дней). Эффективный фонд рабочего времени - 225 дней (253 дня - 28 дней).

Определить численность работников горячего и холодного цехов можно с учетом норм времени на приготовление одного блюда (табл. 24).

Таблица 24

Наименование блюда	Норма времени на приготовление одного блюда, с.	Количество блюд, реализуемых за день	Время, необходимое для выпуска блюда, с.
Первые блюда			
Бульон с домашней лапшой	150	2500	375 000
Борщ московский	210	1500	315 000
Вторые блюда			
Треска жареная с гарниром	90	1500	135 000
Кнели мясные паровые	70	2500	175 000
Итого:			1 000 000

Средняя численность работников горячего цеха при 7-часовом (25 200 с) рабочем дне составит 39,6 чел. (1 000 000 / 25 200). Эта численность определена без учета роста производительности труда, поэтому с учетом поправочного коэффициента 1,14 численность работников горячего цеха составит 35 человек (39,6 : 1,14). Необходимо учесть также, что предприятие общественного питания работает без выходных дней, поэтому с учетом поправочного коэффициента 1,32 окончательное число работников горячего цеха составит 46 (35 x 1,32). Нормы времени приготовления блюд (прил. 6).

Определение численности официантов осуществляется на основании плана товарооборота по залу, установленной нормы выработки в рублях и эффективного фонда рабочего времени. Численность официантов можно также определить исходя из количества посадочных мест, закрепленных за одним официантом, с учетом форм обслуживания, условий труда, разделения труда.

Численность отдельных категорий работников (кассиров и др.) может быть определена по числу рабочих мест с учетом коэффициента сменности по формуле

$$N = \frac{\sum_n \cdot K_{cm}}{T} \cdot T_i$$

где N - численность работников;
 $N = \sum n$ - количество рабочих мест;
 $K_{см}$ - коэффициент сменности;
 T - фонд рабочего времени в среднем на одного работника;
 T_i - число дней работы предприятия.

Численность буфетчиков определяется на основании установленного товарооборота для буфета и норм выработки на одного работника в день.

Численность кассиров, работников розничной торговли определяется с учетом установленного товарооборота, количества рабочих мест и продолжительности работы.

Численность административно-управленческого аппарата определяется типовыми штатами в соответствии с размером среднемесячного оборота предприятий по годовому плану.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

2.1 Лабораторная работа № ЛР-1-3 (6 часов).

Тема: «Организация труда»

2.1.1 Цель работы: Изучить рациональную организацию труда в общественном питании.

2.1.2 Задачи работы:

1. Сущность, задачи и значения рациональной организации труда
2. Рациональная организация труда в общественном питании

2.1.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

1. Калькулятор
2. Компьютер
3. Доска

2.1.4 Описание (ход) работы:

Общие результаты труда на предприятиях общественного питания зависят от правильной организации его на каждом участке – на кухне, в цехах, на складах, в залах.

Положительное влияние на деятельность предприятия оказывает рациональная организация труда. Ее цель – обеспечение наиболее рационального использования рабочего времени при высоком качестве конечных результатов работы (продукции, услуг) и экономном расходовании всех видов ресурсов. Рациональная организация труда способствует повышению эффективности труда за счет роста его производительности, интенсивности, более правильного использования времени. Рационально организовать труд – это значит разделить трудовой процесс на операции, расставить людей с учетом квалификации и опыта работы, обеспечить четкую взаимосвязь между ними.

Рациональная организация труда в общественном питании решает три основные задачи:

- экономическую;
- психофизиологическую;
- социальную.

Решение экономической задачи предполагает наиболее полное использование техники, материалов, сырья, обеспечивает повышение эффективности производства и труда. В общественном питании при решении экономических задач особое значение приобретают техническое оснащение предприятий, комплексная механизация технологических процессов, сокращение потерь рабочего времени, более рациональное использование рабочей силы с учетом квалификации и полноты загрузки работников, применение прогрессивных форм обслуживания.

Решение психофизиологической задачи предусматривает создание на предприятии наиболее благоприятных условий труда, способствующих сохранению здоровья работников, снижению утомляемости и повышению трудоспособности, предупреждение и бескомпромиссное решение конфликтных ситуаций, поддержка творческой инициативы.

Решение социальной задачи способствует всестороннему развитию человека, превращению труда в жизненную необходимость, поддержке и распространению прогрессивных начинаний, воспитывает у работника добросовестность и большую ответственность за результаты своего труда.

Рациональная организация труда в общественном питании должна способствовать повышению качества выпускаемой продукции, культуры обслуживания, эффективности производства и рентабельности предприятия.

Задачи и содержание организации труда определяют следующие основные направления:

- разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда;
- совершенствование организации и обслуживания рабочих мест;
- внедрение передовых приемов и методов труда;

- подготовка и повышение квалификации кадров;
- улучшение условий труда;
- совершенствование нормирования труда;
- рационализация режимов труда и отдыха;
- укрепление дисциплины труда.

Одним из главных направлений организации труда является разработка рациональных форм разделения и кооперации труда, которые в наибольшей мере соответствовали бы современной технике, возросшему культурному и техническому уровню работников. Разделение труда внутри предприятий общественного питания может быть функциональным (например, разделение труда между работниками производства и торгового зала), технологическим (по видам работ), пооперационным.

Функциональноеразделение труда на предприятиях общественного питания зависит от объема работ на производстве, в торговом зале, от длительности работы торгового зала предприятия в течение дня.

Технологическое разделение труда производится в зависимости от характера производственного процесса, например, первичная обработка сырья; тепловая обработка продуктов; приготовление холодных блюд. При технологическом разделении труда в зависимости от сложности выполняемых работ используется квалификационное разделение, когда работы определенной сложности, точности и ответственности распределяются между работниками в зависимости от уровня квалификации.

Отделение квалифицированной работы от неквалифицированной сочетается с операционным разделением труда, т. е. расчленением процесса изготовления продукции на отдельные операции. Для повышения производительности труда работников общественного питания большое значение имеет отделение основной работы от вспомогательной. Основную работу выполняют работники более высокой квалификации. Вспомогательные работы (переноска груза, уборка помещений, заточка ножей и др.) должны выполнять рабочие, уборщицы и др.

Однако разделение труда является целесообразным лишь при обеспечении полной загрузки работников производства в течение всей смены, на предприятиях с большим объемом работы.

Важное значение для повышения эффективности работы производства имеет не только разделение труда, но и его кооперация. Формой кооперации труда в общественном питании является создание крупных предприятий, объединений (комбинатов питания), кооперация внутри предприятия - создание производственных бригад. При организации бригады учитывают возможности выпуска продукции в определенном ассортименте и хорошего качества путем рационального использования рабочего времени. Состав бригады и режим ее работы определяется в каждом конкретном случае. Эта форма организации труда позволяет добиваться резкого сокращения потерь рабочего времени, полной загрузки работников и оборудования в течение дня.

Совершенствование организации и обслуживания рабочих мест. Правильно организовать рабочее место - это значит обеспечить его рациональную планировку, оснащение инструментом, оборудованием; своевременную подачу материалов, сырья, тары; создать благоприятные санитарно-гигиенические и эстетические условия труда.

На рабочих местах с большой долей ручного труда, рационализация которых за счет механизации нецелесообразна или невозможна, следует предусматривать мероприятия по сокращению ручного труда путем перепланировки рабочих мест, обеспечивающей установку передвижного оборудования.

Предприятия общественного питания должны проводить аттестацию рабочих мест не реже одного раза в пять лет. Аттестация рабочих мест представляет собой комплексную оценку на соответствие нормативным требованиям технико-технологическим, организационно-экономическим условиям труда и техники безопасности. Предварительная аттестация рабочих мест очень важна при получении сертификации соответствия данному

типу предприятия общественного питания. Главной целью аттестации рабочих мест являются:

- рост производительности труда без увеличения численности работающих;
- улучшение качества обслуживания населения.

Рациональная организация труда предполагает детальное внедрение передовых приемов и методов труда. В результате этой работы создаются возможности для внедрения таких методов труда, которые при интенсивной работе не вызывали бы чрезмерных физических и нервных перегрузок работающего. Правильная организация трудового процесса предусматривает сокращение трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и как результат сокращение физической нагрузки.

Подготовка и повышение квалификации кадров. Рост производительности труда зависит не только от правильной организации производства, внедрения новой техники, но и от умения управлять ею. Поэтому одновременно с внедрением новой техники, улучшением условий труда ведется подготовка и повышение квалификации кадров. С повышением квалификации возрастает уровень производственной дисциплины, уменьшаются потери рабочего времени, улучшаются результаты труда.

Обязательным направлением организации труда является улучшение условий труда. Для повышения работоспособности, снижения утомляемости и сохранения здоровья трудящихся большое значение имеет создание комфортных условий на производстве. Доля ручного труда в общественном питании составляет в среднем 70-75 %. Поэтому большее значение имеет сокращение доли ручного труда за счет механизации и автоматизации процессов. Для облегчения тяжелых и трудоемких работ (первичная обработка картофеля и овощей, мытье посуды, уборка помещений, передвижение наплитных котлов), последовательного сокращения доли ручного труда большое значение имеет использование погрузочно-разгрузочных устройств, подъемно-транспортного оборудования и средств малой механизации.

На предприятиях должны быть созданы нормальные психофизиологические, санитарно-гигиенические и эстетические условия труда, снижающие утомляемость работников (соблюдение общих требований к производственным помещениям; создание оптимального микроклимата: температура, влажность, скорость движения воздуха; освещенность рабочих мест, отсутствие сильного производственного шума и т. д.).

Важнейшим фактором микроклимата является температура воздуха. В зависимости от температуры воздуха производственные помещения подразделяются на холодные и горячие. К холодным производственным цехам относятся заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный) и холодный цех, к горячим - кухни, кондитерские цехи. Наиболее благоприятным для человека считается микроклимат, соответствующий следующим показателям: температура воздуха (в зависимости от климатического пояса) в пределах 18-23°C, относительная влажность – 60-80% и скорость движения воздуха от 0,3 - 0,5 м/с.

Допустимые величины интенсивности теплового (инфракрасного) облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м² при облучаемой поверхности тела человека 25-50%.

Для уменьшения неблагоприятного воздействия на работников нагретых поверхностей кухонных плит целесообразно, чтобы отношение жарочных поверхностей плит к площади кухни было в пределах 1 : 45 или 1 : 50, т. е. площадь кухни должна превышать площадь плиты в 45-50 раз.

Совершенствование нормирования труда предполагает внедрение технически обоснованных норм труда. Техническое нормирование направлено на выработку прогрессивных норм труда в виде норм выработки, норм времени, норм обслуживания и т. д. При этом учитываются организация производства, наиболее эффективное использование машин, наиболее совершенные методы организации труда. Техническое нормирование ставит своей задачей определение оптимальных затрат труда для совершенствования трудового процесса.

Рационализация режимов труда и отдыха. Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности. Работоспособность - это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня.

В первой половине дня отмечается период вработываемости, за которым следует период максимальной устойчивой работоспособности, а за ним - период появления и нарастания утомления. После обеденного перерыва работоспособность вначале несколько снижается, а затем повышается. К концу дня вновь наблюдается спад работоспособности в связи с возрастанием утомляемости.

Основным временем отдыха в течение рабочего дня является обеденный перерыв. Физиологически установлено, что при 7-8-часовом рабочем дне обеденный перерыв следует устанавливать через 3-4 ч после начала работы.

Правильно разработанный и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивает повышение производительности труда, улучшение качества выпускаемой продукции, снижает производственный травматизм. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. В соответствии с трудовым законодательством рабочая неделя должна соответствовать 40 часам. Неполный рабочий день устанавливается по соглашению между рабочими и администрацией и для несовершеннолетних.

Ненормированный рабочий день устанавливается для тех работников общественного питания, труд которых не поддается учету времени, но количество рабочих часов, отработанных за месяц, должно соответствовать трудовому законодательству или в качестве компенсации предоставляется дополнительный отпуск.

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный.

Линейный график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства. Этот график применяется в том случае, когда объем работы полностью выполняется за 7-8 ч, загрузка работников равномерная в течение смены. Преимущество этого графика в том, что обеспечивается ответственность работников за выполнение производственной программы. При продолжительном режиме работы торгового зала использование линейного графика нецелесообразно.

Ленточный (ступенчатый или скользящий) график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, каждый работник отрабатывает 7 или 8 ч. Недостаток этого графика - отсутствие четкого построения бригад, усложнение планирования рабочего времени, контроля за выходом на работу, снижение ответственности некоторых членов бригады за выполнение производственной программы.

График суммированного учета рабочего времени применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При суммированном графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч 30 мин с последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

Двухбригадный график является разновидностью графика суммированного учета рабочего времени. При этом графике организуются две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 мин, сменяясь через день. Преимущество этого графика в том, что состав бригады в течение дня постоянен, это повышает ответственность работников за выполнение производственного задания. Недостатком является неравномерная загруженность работников, большая продолжительность рабочего дня, которая вызывает их

утомляемость и может привести к ухудшению качества производимой продукции, к снижению производительности труда.

Комбинированный график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днем. Такой график часто используется в ресторанах, где работа в целом строится по двухбригадному графику выхода на работу, но с учетом технологического процесса приготовления блюд и загруженности торгового зала некоторые работники выходят на работу по ленточному графику.

Для учета рабочего времени каждого работника ведется табель учета рабочего времени, который подписывает директор. Табель является документом для начисления заработной платы.

Укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Дисциплина труда охватывает ряд вопросов и включает в себя трудовую, технологическую и производственную дисциплину. Трудовая дисциплина - это основа порядка на производстве, она предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва и т. д. Технологическая дисциплина требует точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, не допускать брака в работе, выпускать продукцию, безопасную для здоровья и отличного качества. Производственная дисциплина - это соблюдение работниками требований по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и гигиене, противопожарной охране, пользование спецодеждой, содержание в порядке инвентаря, оборудования, бережное к ним отношение, выполнение приказов и распоряжений руководителей.

Производственный персонал и требования к нему в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

К производственному персоналу относятся категории работников предприятия, занятых производством кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, кулинар мучных изделий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, обвальщик мяса, кухонный рабочий.

К производственному персоналу предприятий всех типов и классов предъявляют следующие требования:

- знание технологии и организации производства продукции общественного питания, основ рационального питания для различных контингентов питающихся, в том числе лечебно-профилактического и диетического питания, правил и техники обслуживания потребителей (в соответствии с занимаемой должностью с учетом специфики предприятия);
- соблюдение должностных инструкций, квалификационных характеристик и правил трудового распорядка предприятия;
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены на рабочем месте;
- знание и соблюдение пожарной и электробезопасности;
- соблюдение культуры и этики общения с коллегами по работе и потребителями;
- знание рациональной организации труда на рабочем месте и умение четко планировать работу.

В ресторанах и барах класса люкс и высший должен работать персонал, знакомый со спецификой кулинарии других государств.

2.2 Лабораторная работа № ЛР-4-5 (4 часа).

Тема: «Нормирование труда на предприятии общественного питания»

2.2.1 Цель работы: Изучить методы изучения затрат рабочего времени

2.2.2 Задачи работы:

1. Сущность, задачи и значения нормирования труда
2. Методы изучения затрат рабочего времени

2.2.3 Перечень приборов, материалов, используемых в лабораторной работе:

1. Калькулятор
2. Компьютер
3. Доска

2.2.4 Описание (ход) работы:

Нормирование труда в общественном питании – это определение необходимых затрат времени на изготовление единицы продукции при данных организационно-технических условиях.

Нормирование труда решает следующие задачи:

Норма труда– величина, определяющая, сколько нужно труда на выполнение определённого объёма работы. Норма труда выражается нормами времени, выработки, обслуживания, численности и управляемости.

Норма времени– это затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции. Норма времени устанавливается в часах, минутах, секундах.

Норма выработки– это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т.д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.

Чем меньше норма времени на единицу продукции, тем больше при данном рабочем дне норма выработки.

Норма обслуживания– количество объектов (единиц оборудования, рабочих мест) или квадратных метров площади, которое может обслуживаться одним работником соответствующей квалификации за определённое время (например, норма обслуживания повара в горячем цехе – 8 –102 м).

Норма численности– это число работников, необходимых для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных объектов (рабочих мест), (например, в горячем цехе площадью 802м должно работать 8 - 10 человек).

Норма управляемости– оптимальное число работников или подразделений, деятельностью которых может эффективно управлять один руководитель.

Рабочее время– это время, в течение которого работник обязан выполнять установленное ему задание. Оно состоит из времени работы и перерывов.

Время работывключает в себя время производительной работы для выполнения производственного задания и время непроизводительной работы, не связанной с производственным заданием. Время производительной работы состоит из времени подготовительно-заключительного, оперативного и времени обслуживания рабочего места.

Подготовительно-заключительное время (Тпз) – это время, затрачиваемое работниками на подготовку производства и рабочего места к выполнению задания и его завершение (подготовка кухонной посуды и инвентаря, получение продуктов в начале рабочего дня, уборка рабочего места в конце рабочего дня, оформление отчета о выполненной работе и т.д.).

При рациональной организации производства подготовительно-заключительное время должно составлять за семь-восемь часов рабочего дня 15–20 минут.

Оперативное время (Топ) – время, затраченное на выполнение заданной работы. Оперативное время состоит из основного и вспомогательного.

Основным временем (То) называется время, затраченное на непосредственное осуществление технологического процесса, т. е. на качественное изменение предмета труда.

К основной работе относятся: первичная обработка сырья, нарезка, измельчение, протирание, жаренье, варка, обработка продуктов в машинах и механизмах, контроль за степенью готовности, порционирование, отпуск блюд потребителям.

Вспомогательным временем (Тв) называется время, затраченное на действия, необходимые для выполнения основной работы. К ним относятся: выгрузка и взвешивание сырья, открывание коробок, банок и т.д.

Время обслуживания рабочего места (Тобс) – время, потраченное на содержание рабочего места, инструмента, оборудования в состоянии, соответствующем санитарным требованиям, в течение всего рабочего дня. На предприятиях общественного питания к времени обслуживания рабочего места относится время на заточку и правку ножей, установку сменных механизмов к универсальномк приводу, сборку и разборку механизмов, наладку оборудования, смену спецодежды.

Время непроизводительной работы (Тнп) на предприятиях общественного питания включает все затраты времени, связанные с работой, не являющейся необходимой для выполнения данного задания. Непроизводительная работа может быть следствием технических неполадок (приведение в исправное состояние оборудования), организационных недостатков (повара отвлекаются на разгрузку продуктов, квалифицированные повара выполняют подсобные работы), нарушения поварами технологии приготовления пищи (вторичное приготовление блюд, которые были испорчены во время работы поваром, и др.).

Время перерывов (Тп) – это время, в течение которого по различным причинам процесс труда прекращается. Перерывы в работе подразделяют на перерывы, зависящие от работника и не зависящие от него. Ко времени перерывов, зависящих от работника, относятся небольшие перерывы на отдых и личные надобности (Тол) (не более 10 – 15 минут, при 7- часовом рабочем дне) и прочие перерывы, вызванные нарушением трудовой дисциплины (опоздание на работу).

Ко времени перерывов, не зависящих от работника, относятся перерывы по техническим причинам (прекращается подача электроэнергии, газа, воды), организационным (задержка подачи сырья, полуфабрикатов) и технологическим причинам (дожаривание продукта в жарочном шкафу, остывание овощей и т.д.), которые объединяются индексом Тпот.

Все виды затрат рабочего времени делятся на нормируемые и ненормируемые.

Нормируемые являются затраты времени, необходимые для выполнения заданной работы. К ним относятся: основное, вспомогательное, подготовительно-заключительное время, время на обслуживание рабочего места, время перерывов для отдыха и личных надобностей работника в пределах нормативов.

В норму времени на изготовление продукции включаются лишь нормируемые затраты рабочего времени.

К ненормируемым затратам времени относятся потери времени, вызываемые нарушениями хода производственного процесса и трудовой дисциплины.

В зависимости от назначения, степени охвата и содержания изучаемых затрат времени методы изучения подразделяются на фотографии рабочего времени и хронометраж.

Фотографией рабочего времени называются изучение и замеры всех без исключения затрат рабочего времени в течение определённого периода. Фотография рабочего времени осуществляется в целях выявления и устранения потерь рабочего времени; установления величины его затрат по отдельным видам; получения материала для планирования наиболее рациональной организации труда; определения численности работников; разработки организационно-технических мероприятий, улучшающих условия труда; расчета нормы времени и выработки.

Фотографией рабочего дня называется проведение всех замеров затрат времени в течение смены или рабочего дня.

Фотография рабочего времени, охватывающая лишь часть рабочего дня, называется целевой фотографией. Целевые фотографии проводятся для установления норм оперативного времени на единицу продукции. Их применяют для установки продолжительности сборки, разборки, мойки оборудования, получения сырья и т.д.

Фотография рабочего дня кроме нормировщика может проводиться заведующим производством, технологом, а также самим работником - самофотография, которая проводится с целью установления причин потерь рабочего времени.

В зависимости от целевой установки фотография рабочего времени может быть индивидуальной, групповой, маршрутной

Индивидуальное наблюдение за одним работником или одной машиной называется индивидуальной фотографией. Если изучается работа нескольких исполнителей или нескольких единиц оборудования, то фотография называется групповой. Ее проводят для выявления потерь рабочего времени на участке, установления причин потерь, а также взаимосвязи исполнителей.

Маршрутная фотография рабочего времени применяется в том случае, когда по характеру работы исполнитель находится в движении. Она поможет выявить недостатки в расстановке оборудования.

Независимо от вида фотографии рабочего времени этот процесс состоит из следующих операций: подготовка к наблюдению, проведение наблюдения, обработка фотокарт, составление баланса затрат рабочего времени и плана организационно-технических мероприятий, обеспечивающих улучшение организации труда.

Подготовка к наблюдению включает изучение объекта наблюдения, инструктивных материалов, знакомство с предприятием, подготовку рабочего места для наблюдения.

Процесс фотографирования рабочего времени должен быть непрерывным. Главным условием при наблюдении является внимание, чёткая запись действий и текущего времени в часах, минутах. Для записи наблюдений используются специальные карты фотографии рабочего дня.

В карту фотографии рабочего дня до начала наблюдений заносятся сведения, относящиеся к наблюдаемым работникам. Непосредственное наблюдение начинается с момента начала работы и заканчивается в конце смены.

Время перерывов в работе, вызванных любыми причинами, записывается в карту как действие, при этом точно фиксируется время и отмечаются причины.

При фотографировании рабочего дня сумма затрат времени на все действия или операции должна равняться продолжительности рабочего дня (смены). Уменьшение или увеличение рабочего дня должно быть отмечено в заключении нормировщика, наблюдения при увеличении дня не прекращаются.

Обработка фотокарт заключается в уточнении записей, группировке действий по индексам и их подсчёте.

После подсчёта рабочего времени по видам затрат составляется баланс рабочего времени. На основе анализа использования рабочего времени по фактическому балансу составляется нормативный баланс, из которого исключаются время непроизводительной работы и потери времени по вине работника, за счёт чего увеличивается время основной работы.

В заключение составляется план организационно-технических мероприятий по устранению непроизводительного рабочего времени, улучшению использования оборудования. Нормативный баланс рабочего времени является основой для расчёта технически обоснованных норм выработки.

Наряду с фотографией рабочего дня применяется фотография рабочего процесса (фотохронометраж), т.е. последовательное изучение затрат оперативного времени в ходе технологического процесса. Длительность проведения фотохронометража зависит от длительности технологического процесса. Применяется фотохронометраж для определения затрат времени на единицу продукции.

При изучении производственного процесса в целом наблюдение проводится последовательно за всеми операциями, учитываются только затраты оперативного времени (основного и вспомогательного). После окончания технологического процесса записывается количество изготовленной продукции (в блюдах, штуках и т.д.) и определяются затраты оперативного времени на единицу продукции. В ходе фотографии рабочего процесса можно также проанализировать правильность проведения данного технологического процесса.

Хронометраж рабочего времени используется для измерения длительности циклически повторяющихся операций (или элементов операций). В общественном питании хронометраж целесообразно применять в крупных заготовочных и кондитерских цехах, где преобладает массовое производство и широко применяется послеоперационное разделение труда между работниками.

Хронометраж проводится в целях определения затрат основного времени на единицу продукции, уточнения норм времени, выявления причин невыполнения норм выработки отдельными работниками.

Для хронометража используют специальные бланки. Расчёт норм времени производится по данным наблюдения, при этом затраты времени повторяющихся операций суммируют и делят на число наблюдений. Полученная среднеарифметическая величина делится на количество продукции, и рассчитывается норматив времени на операцию. На основе анализа хронометражных наблюдений составляются рекомендации по использованию лучших приёмов в работе в целях повышения производительности труда.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Семинарское занятие 1 (С-1) (2 часа).

Тема: «РЫНОК ТРУДА. ТРУДОВЫЕ РЕСУРСЫ, ЗАНЯТОСТЬ И БЕЗРАБОТИЦА»

3.1.1 Задание для работы:

1. Понятие рынка труда. Механизм функционирования рынка труда.
2. Трудовые ресурсы: понятие, структура, формирование.
3. Занятость населения: социально-экономическая сущность, классификация. Сущность и виды безработицы.

3.1.2 Краткое описание проводимого занятия:

Подготовка и представление докладов по предложенным вопросам.

3.2 Семинарское занятие 2 (ПС-2) (2 часа).

Тема: «МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НОРМИРОВАНИЯ ТРУДА»

3.2.1 Задание для работы:

1. Измерение труда, сущность и роль нормирования труда.
2. Классификация затрат рабочего времени и ее использование для нормирования труда.
3. Методы и способы нормирования труда. Порядок установления и использования норм труда

3.2.2 Краткое описание проводимого занятия:

Подготовка и представление докладов по предложенным вопросам.