

ЛЕКЦІЯ 8. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



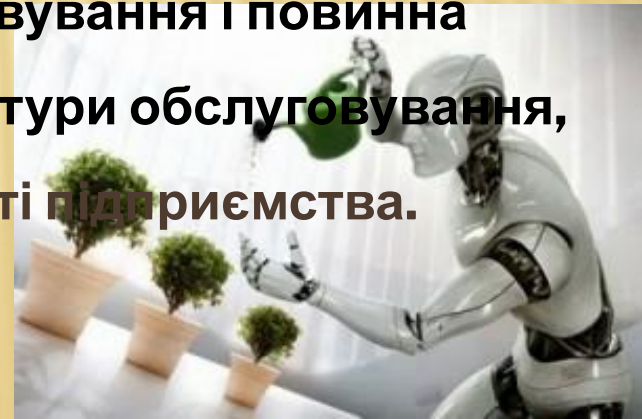
ПЛАН

1. Значення раціональної організації праці
2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці
3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць
4. Графіки виходу на роботу.

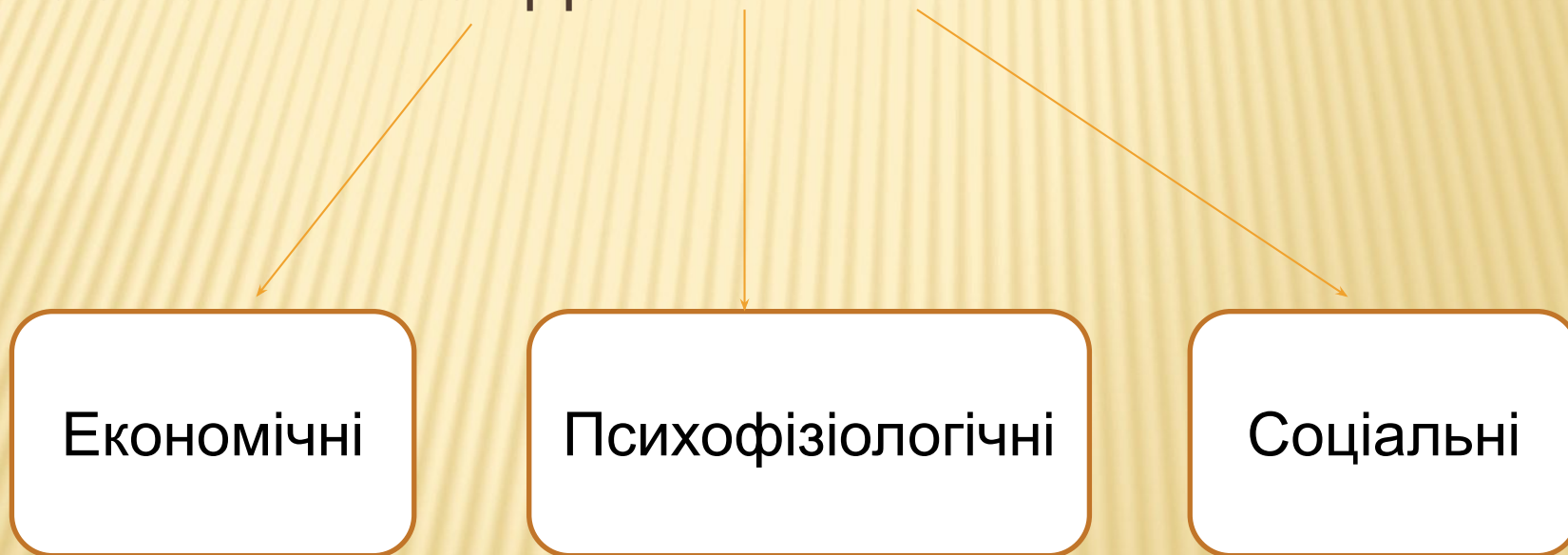


1. ЗНАЧЕННЯ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ

Раціональною вважається така організація праці, яка, ґрунтуючись на досягненнях науки і техніки, дозволяє поєднати техніку і людей у єдиному виробничому процесі і за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів одержати найкращі результати, домагаючись при цьому підвищення продуктивності праці та збереження здоров'я. Раціональна організація праці передбачає використання передової технології, сучасних засобів механізації, прогресивних методів обслуговування і повинна сприяти підвищенню якості продукції, культури обслуговування, ефективності виробництва і рентабельності підприємства.



Рациональна організація праці в ресторанному господарстві, як і в інших галузях економіки, повинна вирішувати три основних завдання:



РІШЕННЯ ЕКОНОМІЧНИХ ЗАВДАНЬ ПЕРЕДБАЧАЄ
НАЙБІЛЬШ РАЦІОНАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНІКИ,
МАТЕРІАЛЬНИХ І ТРУДОВИХ РЕСУРСІВ.

Особливе значення набувають:

- ❖ Технічне оснащення підприємств;
- ❖ Комплексна механізація і автоматизація технологічних процесів;
- ❖ Скорочення втрат робочого часу;
- ❖ Більш раціональне використання праці кваліфікованих робітників;
- ❖ Впровадження прогресивних форм виробництва;
- ❖ Обслуговування і оплати праці.

Вирішення психофізіологічних завдань спрямоване на створення сприятливих умов праці, які забезпечують найбільш повне використання професійних і розумових здібностей працівників, зниженню стомлюваності і підвищенню працездатності



Вирішення соціальних завдань забезпечує активізацію творчої і професійної діяльності робітників, заохочує відповідальне відношення до дорученої справи, сприяє перетворенню праці в життєву необхідність.



НАЙБІЛЬШИЙ ЕФЕКТ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ
РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ ДОСЯГАЄТЬСЯ ПРИ
КОМПЛЕКСНОМУ ВИРІШЕННІ

економічних

психофізіологічних

соціальних задач

ДО ОСНОВНИХ НАПРЯМКІВ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ ВІДНОСЯТЬСЯ:

удосконалення
форм розподілу
і кооперації
праці;

організації та
обслуговуванн
раціоналізація
робочих

прийомів і
методів праці;
атестація

удосконалення
нормування
праці;

підготовка і
підвищення
кваліфікації
фахівців;

впровадження
раціональних
режимів праці і
відпочинку.

3. ПОЛІПШЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ

Правильно організувати робоче місце - значить забезпечити його раціональне планування, оснащення обладнанням та інструментами, своєчасне подавання сировини, тари, задовільні санітарно-гігієнічні і естетичні умови праці. При організації робочих місць необхідно враховувати потужність і спеціалізацію закладу, характер діючих технологічних процесів, послідовність їх виконання.

У невеликих закладах переважають універсальні робочі місця, де виконується декілька технологічних процесів. Універсальні робочі місця необхідно забезпечити відповідним набором посуду, інвентарю, інструментів з урахуванням виробничої програми



РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ПРИЙОМІВ І МЕТОДІВ ПРАЦІ

Передбачає можливість впровадження таких методів праці, які забезпечують його високу продуктивність і не викликають надмірного фізичного і нервового навантаження працівників. Правильна організація трудового процесу передбачає скорочення кількості трудових рухів і прийомів, які виконуються робітником, зменшення їхньої тривалості.

АТЕСТАЦІЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ

- проводиться шляхом визначення рівня показників згідно з нормативними вимогами. У ресторанному господарстві атестація робочих місць проводиться за трьома критеріями:
- техніко-технологічний рівень робочого місця: оснащення технологічним обладнанням, засобами малої механізації, виробничим інвентарем, нормативною документацією, дотримання технології виробництва кулінарної продукції;
- організаційно-економічний рівень робочого місця: планування і площа робочого місця, санітарно-гігієнічні умови праці, естетичні вимоги до умов праці, режим праці і відпочинку;
- рівень ефективності організації робочого місця: ефективність використання обладнання, раціональність організації робочого місця, сумісництво професій, нормування праці

З метою підтримання необхідної працездатності робітників у закладах створюються оптимальні умови праці за рахунок сприятливого мікроклімату (температури, вологості, кратності обміну повітря, освітлення), який складає виробниче середовище. Ці вимоги регламентуються будівельними нормами і правилами і складають: температура 18-23°С, відносна вологість повітря – 60-70%, швидкість руху повітря – 0,06-0,19 м/с. Природне освітлення (відношення площі вікон до загальної площі приміщення) повинно становити: для виробничих, торговельних, адміністративних приміщень не менше 1:8, побутових – 1:10. Штучне освітлення повинно бути не менше 75 лк/м² при використанні ламп розжарення.

4. ГРАФІКИ ВИХОДУ НА РОБОТУ

Важливою умовою підтримання високої працездатності є впровадження раціональних режимів праці і відпочинку. На практиці використовується змінний, тижневий, помісячний і річний режими праці і відпочинку. Найбільш поширений – змінний режим праці і відпочинку. Основним часом відпочинку протягом робочої зміни є обідня перерва. При 7-8 годинному робочому дню її доцільно встановлювати через 3-4 години після початку роботи. Тривалість її 30-60 хв.

ЛІНІЙНИЙ ГРАФІК

передбачає одночасний початок і закінчення роботи. Перевагою такого графіку є однакова міра відповідальності за виконання виробничого завдання у зв'язку з постійним складом бригади протягом зміни. При нерівномірному завантаженні виробництва і зали використання лінійного графіку не доцільне.



СТРІЧКОВИЙ (СТУПЕНЕВИЙ) ГРАФІК

передбачає вихід на роботу в різний час невеликими групами у залежності від потоку споживачів і пов'язаною з цим нерівномірною завантаженістю закладу протягом дня. Стрічковий графік використовується у закладах з тривалістю роботи у півтори і більше змін. Він дозволяє значно покращити обслуговування відвідувачів у години найбільшого завантаження зали, встановити для робітників нормальну тривалість робочого дня.

СУТНІСТЬ ДВОБРИГАДНОГО ГРАФІКА

полягає у тому, що у закладі створюються дві бригади, які однаково укомплектовані за кваліфікаційним складом і чисельністю. Коли одна з них працює, друга бригада у цей день відпочиває. Максимальна тривалість робочого дня – 11 год. 30 хв. Двобригадний графік використовується у закладах з продовженим робочим днем (1,5-2 зміни), для працівників з матеріальною відповідальністю, мийників столового та кухонного посуду.

КОМБІНОВАНИЙ ГРАФІК

передбачає одночасне використання двох-трьох видів графіків і застосовується у закладах з продовженим робочим днем.



ГРАФІК СУМАРНОГО ОБЛІКУ РОБОЧОГО ЧАСУ

використовується у закладах, робота яких пов'язана з коливаннями попиту споживачів за днями тижня або сезоном року. Цей графік складається із загальної суми робочого часу кожного робітника на період, що планується..



ВИСНОВОК

- ❑ Раціональна організація праці в ресторанному господарстві повинна сприяти росту його продуктивності, підвищенню ефективності виробництва і якості продукції, що виготовляється. Вона передбачає використання передової технології, сучасних засобів механізації, прогресивних методів обслуговування.
- ❑ Основні напрямки раціональної організації праці витікають із її сутності і завдань. До них відносяться: удосконалення форм розподілу і кооперації праці; покращення організації та обслуговування робочих місць; раціоналізація прийомів і методів праці; атестація робочих місць; удосконалення нормування праці; підготовка і підвищення кваліфікації фахівців; впровадження раціональних режимів праці і відпочинку.