

## **Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві**

### **План**

1. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.
2. Класифікація витрат робочого часу.

### ***1. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.***

*Нормування праці* – це визначення необхідних витрат часу на виготовлення одиниці продукції або на обслуговування споживачів в одиницю часу за даних організаційно-технічних умов.

#### Задачі нормування праці:

1. Систематичне й усебічне вивчення використання робочого часу, аналіз використання обладнання.
2. Вивчення причин, що викликають втрати робочого часу, простої обладнання.
3. Виявлення додаткових, невикористаних ресурсів виробництва.
4. Вивчення та узагальнення раціональних прийомів роботи, передового виробничого досвіду, прогресивних форм організації праці й розробка заходів з їх впровадження.
5. Установка правильних співвідношень чисельності й кваліфікаційного складу працівників.
6. Впровадження технічно обґрунтованих норм праці, які відображають сучасний рівень розвитку техніки й організації виробництва.
7. Забезпечення зростання продуктивності праці.
8. Здійснення правильної організації заробітної платні.

Кожний процес праці протікає у часі, тому робочий час є загальною мірою праці. Міра праці практично виражається **нормою праці**. Її різновиди – норма часу, норма виробітки, норма обслуговування, норма чисельності, норма керованості.

Норма часу є вихідною величиною для розрахунку норми виробітку. Норма виробітку – величина, зворотна нормі часу.

Технічно обґрунтована **норма виробітку** - це кількість продукції, яка має бути випущена на одиницю часу одним або групою працівників відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання усіх засобів

виробництва, передового виробничого досвіду й раціональної організації праці.

**Норма обслуговування** - це кількість одиниць обладнання (робочих місць, споживачів тощо), яке має обслужити працівник за одиницю часу.

Для керівних, інженерно-технічних працівників встановлюються **норми керованості** – це оптимальне число працівників або структурних підрозділів, які слід закріпити за керівником.

**Норма чисельності** виражається кількістю робочих певної професії або кваліфікації, необхідних для виконання будь-якого обсягу робіт або обслуговування об'єкту.

Норми праці розрізняються за багатьма ознаками й можуть бути операційними, бригадними, індивідуальними, галузевими, типовими, постійними й часовими, місцевими та ін.

*Важливим завданням нормування праці* є ретельне вивчення виробничих умов, найбільш раціональних прийомів й методів праці.

**Норми праці**, розроблені шляхом наукового аналізу конкретних умов виробництва, з урахуванням його технічних, технологічних й організаційних можливостей, а також шляхом вивчення найбільш раціональних прийомів роботи, називають **технічно обґрунтованими**.

**Принципи нормування праці** обумовлені законами підвищення потреб, економії часу, планомірного, пропорційного розвитку, розподілу за працею, повернення витрат робочої сили.

В основу нормування праці покладені принципи комплексності, прогресивності й наукової обґрунтованості, рівної напруги, динамічності та ін.

Під **методом нормування праці** розуміють сукупність прийомів встановлення норм праці, що включають аналіз трудового процесу, проектування раціональної технології й організації праці, розрахунок норм.

Усі методи встановлення норм можна об'єднати у дві групи: аналітичні та сумарні.

**Аналітичні методи** нормування передбачають аналіз конкретного трудового процесу, розділення його на складові елементи, проектування раціональних режимів роботи обладнання й прийомів праці працівників, визначення норм за елементами трудового процесу з урахуванням специфіки конкретних робочих місць, встановлення норм на операцію.

Норми, встановлені на основі аналітичних методів, називають **технічно обґрунтованими**.

За методикою отримання вихідних даних аналітичні методи поділяються на аналітично-дослідницький метод нормування та аналітично-розрахунковий.

*Аналітично-дослідницький метод* на підприємствах ресторанного господарства застосовується для встановлення місцевих норм виробітку й вихідна інформація для яких отримується шляхом спостережень або експериментів.

*Аналітично-розрахунковий метод* передбачає розрахунок норми за її складовим із використанням нормативів.

Загальним й цінним для аналітичних методів нормування є те, що вони передбачають критичне відношення до процесу виробництва, дозволяють аналізувати й удосконалювати його, активно впроваджувати у практику досягнення науки та передового досвіду, сприяють зростанню продуктивності й поліпшенню умов праці.

**Сумарні методи нормування** дозволяють встановити норму часу без аналізу застосовуваних способів робіт й без проектування конкретних заходів із удосконалення організації праці й виробництва. Ці норми не сприяють зростанню продуктивності праці, тому що не розкривають змісту й не викривають недоліки у виробництві.

Сумарні методи передбачають встановлення норм праці на основі досвіду нормувальника (досвідний метод) або статистичних даних (статистичний метод). Норми, встановлені за допомогою сумарних методів, називають досвідно-статистичними. Під час використання сумарних методів розрахунок норм базується на середньоарифметичних даних за минулий період без аналізу фактичної організації праці, рівня механізації процесів, правильності використання робочого часу тощо.

## ***2. Класифікація витрат робочого часу.***

Вивчення витрат часу та їх аналіз здійснюється із застосуванням класифікації витрат робочого часу.

Усі витрати робочого часу поділяються на дві групи: час роботи та час перерв. Час роботи включає наступні витрати робочого часу: підготовчо-заклучні, оперативні, витрати часу на обслуговування робочого місця. Час перерв включає регламентовані та нерегламентовані перерви.

**Час підготовчо-заключної роботи** ( $T_{ПЗ}$ ) призначений для підготовки виконання виробничого завдання, а також виконання дій, які пов'язані з завершенням роботи.

**Оперативний час** ( $T_{ОП}$ ) включає основний та допоміжний час.

Основний технологічний час ( $T_{О}$ ) витрачається на прийоми та дії, направлені на кількісні та якісні зміни стану продуктів, що обробляються; він повторюється з виготовленням кожної одиниці продукції або з виконанням певного обсягу робіт.

Допоміжний час ( $T_{Д}$ ) витрачається на дії, які сприяють виконанню основної роботи.

**Час обслуговування робочого місця** ( $T_{ОБС}$ ) включає витрати часу на догляд за робочим місцем та підтримку обладнання, інвентарю та інструменту в належному санітарному та робочому стані протягом усієї зміни.

**Час перерв** – це час, протягом якого робітник не бере участі у виробничому процесі. Він поділяється на час регламентованих і нерегламентованих перерв.

До складу **регламентованих перерв** входить час на відпочинок, виробничу гімнастику і особисті потреби ( $T_{ОТЛ}$ ), а також час перерв, що зумовлений технологією та організацією виробництва ( $T_{ПТ}$ ).

До складу **нерегламентованих** – входять перерви з організаційно-технічних причин ( $T_{ПОТ}$ ) та перерви, викликані порушенням нормального ходу виробничого процесу або порушенням трудової дисципліни ( $T_{ПНД}$ ).

Під час встановлення норм праці й аналізу витрат робочого часу останні поділяються на нормовані та ненормовані.

До **нормованих витрат робочого часу** належать необхідні для даних конкретних умов витрати оперативного та підготовчо-заключного часу, витрати часу на обслуговування робочого місця, на відпочинок і особисті потреби, регламентовані перерви, що зумовлені технологією та організацією виробництва.

До **ненормованих витрат робочого часу** належать втрати робочого часу, викликані недоліками в організації виробництва, праці й управління або втрати, що виникли в результаті порушення трудової та виробничої дисципліни.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 142-148], [13 – стор. 60-69].*