

Практическая работа № 1

Тема: Применение экономических знаний в производственных ситуациях.

Наименование работы: Определение численности работников на предприятии общественного питания

Цель: Закрепить теоретические знания по расчету численности работников производства, по организации труда в кондитерском цехе

Время: 2 часа

Материально – техническое обеспечение:

- инструкционные карты,
- калькуляторы
- Литература:

1. "Правила оказания услуг общественного питания" от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями от 21 мая 2001 г.).

2. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

3. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению".

4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".

5. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

6. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений сред. проф. образования / С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 336 с.

Теоретические сведения

Количество человек, занятых на изготовлении кондитерских изделий, определяют по действующим нормам выработки при среднем уровне механизации

труда по формуле: $N_1 = n : N_1 \times \lambda$

где N_1 – норма выработки на 1 человека при изготовлении кондитерских изделий данного вида, шт. за смену,

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda=1,14$).

Основой для расчета является производственная программа и действующие нормы выработки

Списочная численность определяется по формуле: $N = N_1 \cdot \alpha$

где α – коэффициент, учитывающий праздничные и выходные дни ($\alpha=1,59$)

На основании расчетного числа работников составляется график выхода на работу, определяется профессиональный состав бригады кондитеров и пекарей.

Рассчитывают количество часов, которое должен отработать каждый повар за месяц, например: в n –ом месяце, n –го года

Количество календарных дней - 31

Рабочих дней - 27, при 6-ти дневной неделе

Воскресений - 4

Суббот - 4

В субботу рабочий день 6 часов, остальные дни рабочей недели по 7 часов.

Таким образом, количество часов в месяц составит 85 часов.

Для дальнейших расчетов и правильной организации рабочих мест кондитеров необходимо распределить по отделениям (операциям) в следующем соотношении: Замес теста – 15%, разделка – 40%, выпечка – 15% (III разряд), отделка – 25% (V разряд), упаковка – 5% (III разряд).

Практическая часть

Задание 1. Составить план-меню кондитерского цеха в табличном виде

План-меню кондитерского цеха

Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота

№ рецептуры						Итого
Наименование изделия						
Норма выхода, гр						
Заказано, к-во, шт.						
Необходимое количество сырья в кг						

Задание 2. Рассчитать количество производственного персонала кондитерского цеха, используя формулу. Результаты представить в табличном виде.

Расчет численности производственных работников кондитерского цеха

Наименование изделий	Единицы измерений	Количество изделий	Норма выработки, шт.	Количество работников

Задание 3. Рассчитать общую численность работников кондитерского цеха, используя формулу. Определить профессиональный состав бригады кондитеров на основе установленного процентного соотношения. Состав производственного персонала

Должность, разряд	Количество работников в смену
Заведующий производством (начальник цеха)	
Повар – кондитер 5 разряда	
Повар – кондитер 4 разряда	
Помощник повара	

Отчет о работе: Сделать расчеты, данные внести в таблицы, сделать выводы.

Контрольные вопросы:

1. Что означает функциональное разделение труда?
2. Что означает технологическое разделение труда?
3. Что означает пооперационное разделение труда?
4. Что означает квалификационное разделение труда?