

**ПОНЯТИЕ О
НОРМИРОВАНИИ И
НОРМАХ ТРУДА.
ОПРЕДЕЛЕНИЕ
ЧИСЛЕННОСТИ
РАБОТНИКОВ
ПРОИЗВОДСТВА.**



План урока

1. Понятия о нормировании и нормах труда.
2. Виды нормирования труда.
3. Определение численности работников.

Понятия о нормировании и нормах труда.

- Нормирование труда – это определение необходимых затрат труда (или времени) на выполнение определенной работы (изготовление единицы продукции) отдельными работниками или бригадами и установление норм труда.
- Норма труда – конкретное выражение меры труда, т. е. доли участия каждого отдельного работника в совокупном общественном труде.

Виды нормирования труда.

Основные цели нормирования:

- • планирование производства и определение потребности в персонале (качество и количество);
- • расчет затрат на заработную плату;
- • оценка изменения производительности, эффективности производства.

Виды нормирования труда.

Методы нормирования труда.

- Хронометраж — это способ изучения временных затрат путем замеров и фиксации продолжительности действий, подлежащих выполнению.
- Фотография рабочего времени (ФРВ) — это вид наблюдения, при котором измеряют все без исключения затраты времени исполнителя за определенный период работы.

Определение численности работников.

Численность работников предприятий общественного питания непосредственно зависит от объема товарооборота, выпуска продукции, форм обслуживания, степени механизации производственных процессов.

Определение численности работников

Группы работников:

1. производственную,
2. торговую,
3. административную
4. работников торгового зала.

$$N = \frac{Q}{aT}$$

Расчет численности работников производства и торгового зала

$$N = Q : aT$$

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.

$$N = \frac{Q}{aT}$$

Расчет численности работников производства и торгового зала

$$N1 = P_g \times H_{вр} / T_{см} \times K_{тп} \times 3600,$$

$N1$ – количество работников;

P_g – количество вырабатываемой продукции шт;

$H_{вр}$ – норма времени необходимое для приготовления данного вида продукции;

$T_{см}$ – продолжительность дня рабочего цеха, час (8,2 час.)

$K_{тп}$ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда (1,14).



Определение численности работников

Определить *численность официантов* можно на основании плана товарооборота по залу, установленной нормы выработки в рублях и эффективного фонда рабочего времени, а также исходя из количества посадочных мест, закрепленных за одним официантом, с учетом форм обслуживания, условий труда, деления труда.

Определение численности работников

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.

Пример расчета количества работников производства

Например, 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

Пример оформления решения

Наименование блюд	Норма времени на приготовление 1 блюда	Кол-во блюд, реализуемых за день	Время, необходимое для выпуска блюд
Первые блюда			
Бульон с домашней лапшой	150	2500	375000
Борщ московский	210	1500	315000
Вторые блюда			
Треска жареная с гарниром	90	1500	135000
Кнели мясные паровые	70	2500	17500
Итого:			1000000

Задание для повторения

Определить количество работников кондитерского (горячего, холодного) цеха, при том, что в горячем цехе изготавливают 1200 ед. продукции ежедневно, в холодном цехе 873 ед., в кондитерском цехе 2300 ед.



Домашнее задание

Повторение конспекта, подготовка к самостоятельной работе по теме урока.