



**КОЛЛЕДЖ  
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И  
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ**  
Государственное бюджетное  
профессиональное  
образовательное учреждение города Москвы  
**«Колледж сферы услуг №3»**  
**(ГБПОУ КСУ № 3)**

**ПМ 06. Организация и контроль текущей  
деятельности подчиненного персонала**

Тема: Организация ресурсного обеспечения деятельности  
подчиненного персонала

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова И.В.

Дата занятия 30.11.2020

## Планирование численности работников предприятия общественного питания

Основной целью планирования численности является расчет потребности в работниках, их профессионального и квалификационного состава, обеспечивающей эффективную деятельность предприятия общественного питания с учетом целей и задач, стоящих перед ним в плановом периоде.





Каждое предприятие самостоятельно определяет состав и структуру штата, руководствуясь хозяйственной целесообразностью и соблюдая установленные государством ограничения по использованию рабочего времени работников, режиму их труда и отдыха.

Плановая численность работников должна предусматривать такое их число, которое обеспечивало бы подмену работников во время выходных, отпусков, неявок по болезням и по другим причинам и нормальный процесс работы предприятия.

Поэтому в процессе планирования используют такие показатели баланса рабочего времени, как календарный, номинальный и эффективный фонд рабочего времени в днях и часах, рассчитываемые на основе составления планового баланса рабочего времени.







Особенностью деятельности предприятий общественного питания является ненормированный режим их работы: как правило, общедоступные предприятия работают ежедневно без выходных в течение всего дня, а рестораны, бары, кафе функционируют и ночью, т. е. продолжительность рабочего дня (смены) более 8 ч, интенсивность нагрузки в течение дня разная.

Так как согласно ст. 91 Трудового кодекса РФ количество рабочих часов в неделю не должно превышать 40 ч, на предприятиях разрабатываются графики выхода работников (ступенчатые, сменные, комбинированные) и формируются смены работников, занимающихся производством, реализацией и обслуживанием потребителей.



Вопросы графиков выхода на работу регулируются дополнительными соглашениями с работниками при заключении трудового договора. Режим выхода на работу может быть шестидневным, предусматривающий продолжительность смены 6,67 ч, или пятидневным с 8-часовым рабочим днем.

Возможно и увеличение числа часов работы смены до 12 ч, в этом случае сокращается число рабочих дней. Особенности режима работы необходимо учитывать при расчете среднесписочной численности путем введения коэффициента сменности работы предприятия.





Планирование должно обеспечить оптимальную численность работников при минимальных затратах живого труда, но без ущерба для качества оказываемой на предприятии услуги.

Учитывая разнообразие выполняемых функций, планирование численности работников предприятия общественного питания целесообразно осуществлять отдельно по функциональным группам работников, с применением различных методов расчета: нормативного с использованием норм и коэффициентов трудоемкости по числу рабочих мест, а также экономико-статистических.





## Формирование бригад и их расстановка

Производственная бригада представляет собой коллектив рабочих, организованный для совместного выполнения производственного задания и несущий общую ответственность за результаты труда.

Бригада состоит из постоянно связанных между собой в процессе рабочих, результатом совместного труда которых является законченный в той или иной стадии.

Результаты работы бригады должны определяться с учетом индивидуального вклада каждого рабочего, что исключает обезличку.





Формированию и расстановке бригад на предприятии предшествует организационно-экономическая расстановка, определяющая место каждой бригаде в производственном процессе участка, цеха, предприятия.

При проектировании решаются вопросы рациональной группировки работ (операции) технологического процесса, учитываются общие требования формирования бригад, выбирается вид бригады, реализуются основные принципы организации производственных бригад, определяется и уточняется численный и квалификационный состав бригад, формируется управление бригадами.





## Общие требования формирования бригад

При проектировании коллективных форм организации и стимулирования труда на уровне бригады необходимо учитывать следующие требования:

- 1) соответствие вида бригады содержанию и последовательности выполняемых работ;
- 2) соответствие численности, профессии и разрядов рабочих объему, составу и сложности выполняемых работ;
- 3) обеспечение непрерывности трудовых процессов, возможности совмещения профессий и применение рациональных приемов и методов труда;
- 4) повышение содержательности труда и использование возможностей для его осуществления;
- 5) заинтересованность в эффективном достижении результатов коллективного труда.





При определении вида бригады следует исходить из технико-технологических условий производства и стремиться к тому, чтобы за бригадой закреплялись работы по ремонту и техническому обслуживанию машин (их агрегатов) определенной номенклатуры, осуществляемые по замкнутому циклу.

Численность и квалификационный состав бригады устанавливается исходя из оптимальной загрузки каждого члена ее коллектива, территориальной близости рабочих мест, создания возможности для квалификационного роста рабочих по основной и сложной профессиям, а также создание условий для уменьшения объема малосодержательных работ.





Трудовой коллектив предприятия общественного питания представляет собой совокупность людей, связанных между собой единством целей, совместным трудом по производству продукции, Реализации и организации ее потребления. Среди прав, которыми наделен трудовой коллектив, - участие в обсуждении и решении хозяйственных вопросов, в планировании и регулировании отношений в процессе труда.

В состав трудового коллектива ресторана входят бригады (звенья). Бригады поваров, официантов, создаваемые в ресторане, выступают в качестве основных ячеек (элементов) трудового коллектива. Бригады могут быть комплексными, а также специализированными.







**Комплексные бригады** объединяют поваров, подсобных кухонных рабочих, мойщиков кухонной посуды. В такой бригаде благодаря совмещению профессий, полной и частичной взаимозаменяемости работники могут выполнять установленные задания с меньшей численностью исполнителей.

**Специализированные бригады** объединяют работников только одной профессии: поваров, кондитеров, грузчиков, официантов.

Бригады могут быть сменными или сквозными в зависимости от времени работы.





**Сквозные бригады** не передают друг другу материальные ценности. В бригадах сокращаются затраты времени на подготовительно-заключительную работу, не происходит сокращения ассортимента блюд перед окончанием смены.

Бригады создают в соответствии с приказом (распоряжением) директора ресторана.

Комплектование вновь создаваемой бригады осуществляется на основе принципа добровольности. Если численность бригады свыше 10 человек, то по решению общего собрания коллектива предприятия создают совет бригады, а на крупных предприятиях - совет бригадиров. Бригадиров, как правило, выбирают члены бригады.





Бригадная форма организации труда обеспечивает сочетание коллективной и личной материальной ответственности и заинтересованности в достижении высоких конечных результатов труда всего коллектива, повышении качества продукции и обслуживания, экономии материальных и трудовых ресурсов.

Оплата труда в бригадах производится по результатам работы бригады и с учетом коэффициентов трудового участия (КТУ). В распоряжении предприятий общественного питания находятся предоставляемые в аренду здания, сооружения, оборудование и другие производственные фонды.







## Производственная группа.

В составе производственной группы выделяют руководящий персонал, работников основного производства и вспомогательного персонала — подсобных работников кухни.

Наличие и численность руководящего персонала (заведующего производством, начальника цеха, их заместителей) зависит от режима работы предприятия, количества смен, объемов выпуска продукции. Расчет численности работников основного производства (поваров, кондитеров, пекарей, подсобных работников кухни, раздатчиков, мойщиков тары и инвентаря) осуществляется отдельно по каждому помещению и структурному подразделению предприятия (основное производство, овощной, мясной цех и т.д.) в два этапа.

I этап. Первоначально определяется явочная численность работников, обеспечивающая наличие людей на рабочих местах для выполнения технологических операций и других работ в рамках производственного процесса предприятия.



II этап. Среднесписочная численность поваров, кондитеров, изготовителей полуфабрикатов, поваров-раздатчиков, мойщиков кухонной посуды и производственного инвентаря определяется отдельно для каждой должности.

После расчета среднесписочной численности поваров планируют их квалификационный состав: он зависит от типа предприятия и определяется сложностью и трудоемкостью изготовления блюд, широтой ассортимента выпускаемой продукции.



# ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Изучить материал по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=5UT1N38dE3o>

[https://www.youtube.com/watch?v=iYP5Sord\\_Co](https://www.youtube.com/watch?v=iYP5Sord_Co)

Задание №2. Как определяют явочную численность поваров, кондитеров, пекарей?

Задание №3. Как определяют среднесписочную численность поваров, кондитеров?