

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА ПЕРСОНАЛА В ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСАХ**

*Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов
направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
профиль 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность»,
заочной формы обучения*

КРАСНОЯРСК 2022

УДК 642.5:658.5 (07)

Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах:
метод. указания по выполнению контрольной работы / сост. О. М. Сергачева;
СФУ ИТиСУ. – Красноярск, 2022. – 22 с.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы	5
3 Варианты контрольных работ.....	6
4 Варианты практических заданий.....	9
Список использованных источников.....	16
Приложение А - Образец оформления титульного листа.....	18
Приложение Б – Методика проведения расчетов.....	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Согласно учебному плану студентов направления подготовки «Гостиничное дело» профиля подготовки «Гостинично-ресторанная деятельность», дисциплина «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах» входит в число вариативных дисциплин базовой части.

Целью дисциплины «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах» является приобретение комплексных знаний и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию научной организации труда в производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является: изучение особенностей производственно-торговой деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; овладение методиками изучения и совершенствования режимов труда и отдыха; овладение методами нормирования труда и методами изучения затрат рабочего времени; овладение методами определения экономического эффекта конкретных мероприятий по внедрению рациональной организации труда, прогрессивной технологии и техники.

Темы, изучаемые в дисциплине «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах» тесно взаимосвязаны с изучением таких дисциплин как «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Управление персоналом в сфере гостеприимства», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит формой промежуточного контроля знаний студентов.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу. Настоящие методические указания включают в себя задания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах».

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Данная контрольная работа состоит из теоретической части, включающей два вопроса, и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам общественного питания, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи. Все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицы.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). Образец оформления титульного листа приведен в приложении А. В конце контрольной работы приводится список использованных источников, оформленный в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4	
2	6	8	9	21	3	5	7	12	14	16	
3	17	4	18	3	21	1	16	2	5	19	
4	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15	
5	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5	
6	10	11	13	8	14	15	14	6	7	12	
7	4	21	16	3	18	5	1	17	20	2	
8	8	10	14	15	9	7	13	6	12	21	
9	20	3	5	19	16	4	18	17	1	2	
0	12	9	10	6	13	15	7	11	14	8	

3.ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1

1. Сущность, задачи, основные направления научной организации труда.
2. Принципы и методы нормирования труда.
3. Задача 1 вариант А.

Вариант 2

1. Разделение труда, квалификационная характеристика.
2. Паспорт рабочего места. Порядок разработки паспорта рабочего места.
3. Задача 1 вариант Б.

Вариант 3

1. Виды режимов труда и отдыха. Их характеристика
2. Сущность и классификация рабочих мест.
3. Задача 1 вариант В.

Вариант 4

1. Формы кооперации и организации труда в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания.
2. Основные концепции эффективности трудовой деятельности.
3. Задача 1 вариант Г.

Вариант 5

1. Работоспособность работников предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания и факторы ее повышения.
2. Характеристика экономической эффективности труда.
3. Задача 2 вариант А.

Вариант 6

1. Совершенствование организации рабочих мест на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания.
2. Характеристика социальной эффективности труда.
3. Задача 2 вариант Б.

Вариант 7

1. Условия труда, факторы, способствующие повышению работоспособности.
2. Научная организация труда в предприятиях гостинично-ресторанных комплексах и ее роль в повышении производительности труда. Сущность, задачи и основные направления научной организации труда.
3. Задача 2 вариант В.

Вариант 8

1. Сравнительная характеристика графиков выхода на работу.
2. Понятие рациональных условий труда и их связь с планировкой рабочего места.
3. Задача 2 вариант Г.

Вариант 9

1. Методы изучения затрат рабочего времени исполнителя: фотография рабочего дня, бригадная фотография, самофотография, хронометраж, фотохронометраж.
2. Понятие управленческого труда и его характерные особенности.
3. Задача 3 вариант А.

Вариант 10

1. Улучшение организации подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
2. Разделение и кооперация труда.
3. Задача 3 вариант Б.

Вариант 11

1. Нормирование труда, виды норм труда, их характеристика.
2. Методика проведения хронометража.
3. Задача 3 вариант В.

Вариант 12

1. Структура затрат рабочего времени в гостинично-ресторанных комплексах.
2. Планирование рабочего времени руководителя.
3. Задача 3 вариант Г.

Вариант 13

1. Принципы решения задач организации управленческого труда. Виды разделения управленческого труда.
2. Структура затрат рабочего времени исполнителя.
3. Задача 1 вариант А.

Вариант 14

1. Служба управления персоналом и ее характеристика.
2. Хронометраж. Порядок проведения хронометража .
3. Задача 2 вариант А.

Вариант 15

1. Организация труда как функция управления. Связь организации труда с другими науками.
2. Фотография рабочего времени. Этапы проведения и их характеристика.
3. Задача 3 вариант А.

Вариант 16

1. Функции и задачи организации труда. Элементы организации труда и их характеристика.
2. Сущность и классификация рабочих мест.
3. Задача 1 вариант Б.

Вариант 17

1. Виды разделения управленческого труда.
2. Научная организация труда в гостинично-ресторанных комплексах и ее роль в повышении производительности труда. Сущность, задачи и основные направления научной организации труда.
3. Задача 2 вариант Б.

Вариант 18

1. Понятие рациональных условий труда и их связь с планировкой рабочего места.
2. Улучшение организации подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
3. Задача 3 вариант Б.

Вариант 19

1. Принципы и методы нормирования труда.
2. Сравнительная характеристика графиков выхода на работу.
3. Задача 1 вариант В.

Вариант 20

1. Организация труда как функция управления.
2. Совершенствование организации рабочих мест в гостинично-ресторанных комплексах. Паспорт рабочего места.
3. Задача 2 вариант В.

Вариант 21

1. Сущность и значения нормирования труда в предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания. Виды норм труда.
2. Профессиональный состав службы управления персоналом.
3. Задача 3 вариант Г.

4. ВАРИАНТЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Задача 1. Изучить затраты рабочего времени повара холодного цеха ресторана при гостинице методом фотографии рабочего дня в соответствии с вариантом (таблица 2), указанным в контрольной работе, классифицировать затраты рабочего времени по статьям, составить фактический и проектируемый баланс рабочего времени, рассчитать резервы роста производительности труда за счет более рационального использования рабочего времени.

Таблица 2 - Карта индивидуальной фотографии рабочего дня № 1

Наблюдение: Дата наблюдения - 13.09.2022 г.

Начало - 10.00 ч.

Окончание – 18-00 ч.

Продолжительность – 7ч.

Обеденный перерыв – 1ч.

Предприятие – ресторан «Государь» при гостинице

Цех – холодный

Наименование процесса – приготовление салатов и холодных закусок

Ф.И.О. работника – Толкалова Л.Ф.

Специальность - повар

Разряд – 5

Возраст – 28 лет

Стаж работы в общественном питании – 8 лет

Наблюдательный лист № 1

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
1 Начало работы	10	00	10	00	10	00	10	00
2 Получение задания и подготовка рабочего места	10	05	10	06	10	04	10	06
3 Шинковка картофеля	10	47	10	46	10	48	10	48
4 Получение продуктов	11	00	11	02	11	01	11	04
5 Открывание банок с майонезом	11	10	11	08	11	09	11	10
6 Открывание банок с зеленым горошком	11	12	11	11	11	11	11	12
7 Перерыв на завтрак	11	15	11	16	11	17	11	18
8 Варка яиц	11	23	11	24	11	23	11	20
9 Шинковка овощей	11	27	11	27	11	28	11	28
10 Шинковка лука	11	58	11	57	11	56	11	57
11 Приготовление салата	12	10	12	11	12	10	12	09
12 Порционирование салата	12	25	12	24	12	26	12	26
13 Уборка стола	12	30	12	32	12	31	12	32
14 Смена спецодежды	12	45	12	43	12	44	12	46
15 Очистка яиц для салата	12	55	12	54	12	53	12	54
16 Получение продуктов	13	05	13	06	13	04	13	05

Окончание таблицы 2

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
17 Нарезка отварного мяса	13	10	13	11	13	13	13	12
18 Шинковка яиц	13	15	13	14	13	16	13	15
19 Нарезка ветчины	13	25	13	25	13	23	13	24
20 Нарезка сосисок	13	30	13	29	13	29	13	31
21 Нарезка копченой рыбы	13	50	13	51	13	50	13	49
22 Уборка рабочего места	13	53	13	54	13	55	13	54
23 Разделка отварных кур	14	05	14	04	14	05	14	06
24 Перерыв на обед	15	05	15	04	15	05	15	06
25 Нарезка отварного мяса	15	10	15	11	15	09	15	12
26 Нарезка огурцов	15	20	15	19	15	21	15	22
27 Нарезка помидор	15	25	15	26	15	27	15	27
28 Приготовление закусок	15	40	15	40	15	39	15	41
29 Уход из цеха за отварным картофелем	15	43	15	45	15	44	15	47
30 Очистка и нарезка отварного картофеля	15	55	15	53	15	54	15	53
31 Простой из-за отсутствия сырья	16	07	16	00	16	06	16	10
32 Шинковка лука	16	15	16	22	16	16	16	18
33 Получение продуктов	16	35	16	33	16	32	16	28
34 Открывание консервных банок	16	47	16	49	16	50	16	35
35 Нарезка лимонов	16	52	16	53	16	53	16	41
36 Разговор с соседом	16	57	16	56	16	55	16	53
37 Мытье посуды	17	07	17	04	17	05	17	04
38 Раскладка шпрот	17	22	17	22	17	20	17	19
39 Раскладка лимонов	17	27	17	27	17	29	17	23
40 Нарезка копченой рыбы на порции	17	45	17	44	17	40	17	41
41 Уборка рабочего места	18	00	18	00	18	00	18	00

Задача 2. Изучить затраты рабочего времени кондитера работающего в ресторане гостиничного комплекса. Применить метод фотографии рабочего дня в соответствии с вариантом (таблица 3), классифицировать затраты рабочего времени по статьям, составить фактический и проектируемый балансы рабочего времени, рассчитать резервы роста производительности труда за счет более рационального использования рабочего времени.

Таблица 3 - Карта индивидуальной фотографии рабочего дня № 1

Наблюдение: Дата наблюдения - 29.09.2022 г.

Начало - 8.00 ч.

Окончание - 20.00 ч.

Продолжительность - 12ч.

Обеденный перерыв - 30 мин.

Предприятие - ресторан «Онегин» при гостиничном комплексе

Цех - кондитерский

Наименование процесса – приготовление пирожных

Ф.И.О. работника – Петрова М.И.

Специальность - кондитер

Разряд – 4

Возраст – 28 лет

Стаж работы в общественном питании – 4 года

Наблюдательный лист № 1

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
1 Начало работы	8	00	8	00	8	00	8	00
2 Одевание специальной одежды	8	05	8	04	8	05	8	04
3 Получение задания	8	08	8	09	8	10	8	07
4 Подготовка рабочего места	8	13	8	16	8	15	8	14
5 Получение и подготовка сырья	8	30	8	29	8	28	8	31
6 Мытье рук	8	32	8	31	8	29	8	32
7 Обработка яиц	8	58	8	58	8	52	8	59
8 Мытье рук	9	00	9	01	8	54	9	00
9 Освобождение маргарина от упаковки	9	06	9	07	9	02	9	08
10 Приносит контейнер	9	10	9	12	9	09	9	11
11 Измельчение маргарина на машине	9	12	9	15	9	12	9	13
12 Подготовка рабочего места	9	17	9	17	9	16	9	17
13 Погас свет	9	30	9	31	9	28	9	31
14 Замес слоеного теста	9	54	9	58	9	59	9	59
15 Охлаждение слоеного теста	10	00	10	01	10	01	10	01
16 Замес песочного теста	10	42	10	40	10	42	10	43
17 Мытье рук	10	43	10	41	10	44	10	44
18 Подготовка рабочего места	10	45	10	44	10	46	10	45
19 Отдых (пьет воду)	10	50	10	51	10	53	10	51
20 Формование изделий из теста	11	42	11	41	11	44	11	40
21 Прием пищи	11	57	11	56	11	59	11	55
22 Укладывание пирожных в контейнеры	12	01	12	00	12	06	12	00
23 Уборка рабочего места	12	04	12	03	12	09	12	03
24 Разговор	12	10	12	09	12	15	12	07
25 Отмеривание и взвешивание муки	12	24	12	22	12	26	12	20
26 Отдых	12	30	12	31	12	32	12	33
27 Перекладывание теста на противни	12	36	12	35	12	37	12	35
28 Оформление выпеченных полуфабрикатов повидлом	12	42	12	43	12	46	12	41
30 Мытье рук	12	44	12	44	12	47	12	42
32 Перекладывание продукции в контейнеры	12	52	12	51	12	53	12	52
33 Отдых	12	59	12	56	12	59	12	57
34 Открывание банок и перекладывание повидла	13	13	13	11	13	14	13	11

Окончание таблицы 3

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
35 Мытье банок из-под повидла	13	16	13	14	13	16	13	14
36 Наполнение кондитерского мешка кремом	13	21	13	20	13	22	13	19
37 Мытье рук	13	22	13	21	13	23	13	20
38 Оформление изделий кремом	14	00	14	02	14	01	14	03
39 Мытье рук	14	01	14	03	14	03	14	04
40 Разговор	14	06	14	06	14	05	14	08
41 Приготовление полуфабриката пирожных	14	27	14	26	14	26	14	30
42 Уборка рабочего места	14	29	14	28	14	29	14	32
43 Мытье рук	14	30	14	29	14	30	14	33
44 Прием пищи	14	45	14	44	14	45	14	48
45 Подготовка рабочего места	14	47	14	46	14	48	14	50
46 Разговор по телефону	14	51	14	53	14	53	14	53
47 Формование печенья	15	46	15	48	15	50	15	47
48 Отдых (пьет воду)	16	03	16	06	16	07	16	04
49 Освобождение маргарина от упаковки	16	10	16	12	16	11	16	09
50 Подготовка рабочего места	16	11	16	13	16	13	16	12
51 Взвешивание и измельчение маргарина	16	18	16	20	16	21	16	20
52 Замес слоеного теста	16	36	16	37	16	38	16	40
53 Охлаждение теста	16	37	16	39	16	40	16	42
54 Подготовка рабочего места	16	38	16	40	16	41	16	43
55 Раскатка песочного теста, формование изделий	17	30	17	33	17	29	17	34
54 Приносит тесто из холодильного шкафа	17	32	17	34	17	31	17	35
55 Формование изделий	18	20	18	25	18	20	18	30
56 Нарезка полуфабриката для пирожных	19	00	19	15	19	05	19	20
57 Отдых	19	26	19	31	19	30	19	31
58 Уборка рабочего места	19	40	19	47	19	48	19	42
58 Мытье рук	19	41	19	48	19	50	19	44
59 Отдых (пьет воду)	19	43	19	49	19	52	19	45
60 Переодевание, уход с работы	20	00	20	00	20	00	20	00

Задача 3. Изучить затраты рабочего времени повара мясного цеха ресторана расположенного в гостинично-ресторанном комплексе. Применить метод фотографии рабочего дня в соответствии с вариантом (таблица 4), классифицировать затраты рабочего времени по статьям, составить фактический и проектируемый балансы рабочего времени, рассчитать резервы роста производительности труда за счет более рационального использования рабочего времени.

Таблица 4 - Карта индивидуальной фотографии рабочего дня № 1

Наблюдение: Дата наблюдения - 20.09.2022 г.

Начало - 7.00 ч.

Окончание - 16.00 ч.

Продолжительность - 8ч.

Обеденный перерыв - 60 мин.

Предприятие - ресторан «Балканский гурман» при гостинично-ресторанном комплексе

Цех - мясной

Наименование процесса - приготовление мясных рубленых полуфабрикатов

Ф.И.О. работника - Иванова Л.С.

Специальность - повар

Разряд - 4

Возраст - 26 лет

Стаж работы в общественном питании - 3 года

Наблюдательный лист № 1

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
1 Начало работы	7	00	7	00	7	00	7	00
2 Приносит инвентарь, доски, листы	7	10	7	09	7	11	7	10
3 Порционирует бифштексы по 110 г	7	14	7	13	7	15	7	14
4 Моет листы	7	15	7	15	7	16	7	15
5 Смазывает листы жиром	7	16	7	16	7	17	7	16
6 Панирует бифштексы в муке	7	18	7	18	7	20	7	18
7 Относит лист на стеллаж	7	19	7	19	7	21	7	21
8 Порционирует мясо	7	26	26	26	7	26	7	26
9 Приносит чистый лист	7	27	27	27	7	27	7	27
10 Разгружает мясо	7	35	35	35	7	33	7	33
11 Знакомится с производственной программой	7	36	7	36	7	35	7	35
12 Моет мясо	7	39	7	38	7	39	7	39
13 Приносит листы, разделочные доски	7	40	7	40	7	41	7	41
14 Нарезает мясо	7	45	7	46	7	46	7	46
15 Измельчает мясо для бифштекса на мясорубке	7	50	7	51	7	51	7	51
16 Перемешивает и заправляет фарш	7	55	7	55	7	57	7	57
17 Порционирует бифштексы	8	00	7	59	8	01	8	00
18 Смазывает листы	8	01	8	01	8	02	8	01
19 Панирует бифштексы	8	06	8	05	8	07	8	06
20 Моет руки	8	08	8	06	8	08	8	08
21 Порционирует говядину	8	27	8	27	8	20	8	27
22 Относит говядину в холодильный шкаф	8	28	8	28	8	27	8	28
23 Делает перерыв	8	29	8	29	8	30	8	29
24 Моет мясо	8	30	8	30	8	32	8	30

Продолжение таблицы 4

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
25 Измельчает мясо для фрикаделек на мясорубке	8	31	8	31	8	35	8	31
26 Убирает рабочее место	8	32	8	32	8	37	8	32
27 Перекладывает фарш из противня на лист	8	33	8	33	8	38	8	33
28 Порционирует говядину	8	40	8	38	8	41	8	40
29 Разговаривает	8	42	8	42	8	43	8	42
30 Порционирует говядину	8	50	8	52	8	51	8	50
31 Измельчает мясо для котлет на мясорубке	9	00	9	00	9	01	9	00
32 Порционирует котлеты	9	08	9	08	9	07	9	08
33 Панирует котлеты	9	12	9	12	9	11	9	12
34 Порционирует котлеты	9	20	9	20	9	19	9	20
35 Панирует котлеты	9	30	9	30	9	29	9	30
36 Порционирует котлеты	9	33	9	33	9	34	9	33
37 Получает панировочные сухари	9	35	9	35	9	35	9	35
38 Панирует котлеты	9	40	9	40	9	42	9	40
39 Порционирует котлеты	9	55	9	55	9	55	9	55
40 Получает мясо	10	05	10	05	10	02	10	05
41 Обрабатывает субпродукты	10	08	10	08	10	07	10	08
42 Завтракает	10	18	10	13	10	17	10	18
43 Порционирует бифштексы	10	24	10	24	10	23	10	24
44 Смазывает листы	10	25	10	25	10	24	10	25
45 Панирует бифштексы	10	34	10	34	10	35	10	34
46 Убирает рабочее место	10	38	10	38	10	38	10	38
47 Моет руки	10	40	10	40	10	39	10	40
48 Перерыв	11	40	11	40	11	39	11	40
49 Отвешивает мясо на бифштексы	11	52	11	52	11	50	11	52
50 Измельчает мясо на мясорубке	12	00	12	00	12	00	12	00
51 Заправляет и перемешивает фарш	12	10	12	08	12	10	12	10
52 Моет руки	12	11	12	10	12	11	12	11
53 Измельчает мясо на мясорубке	12	15	12	16	12	15	12	15
54 Укладывает фарш на противень	12	25	12	25	12	25	12	20
55 Моет лист	12	26	12	26	12	26	12	22
56 Раскладывает фарш	12	30	12	30	12	30	12	26
57 Обрабатывает субпродукты	12	32	12	32	12	32	12	31
58 Убирает рабочее место	12	35	12	35	12	34	12	33
59 Приносит разделочную доску	12	36	12	36	12	35	12	35
60 Нарезает субпродукты	13	08	13	00	13	06	12	55
61 Относит субпродукты в холодильный шкаф	13	10	13	05	13	10	13	00
62 Приносит разделочную доску	13	11	13	07	13	11	13	05
63 Порционирует мясо	13	16	13	16	13	16	13	15
64 Убирает рабочее место	13	17	13	17	13	17	13	16

Окончание таблицы 4

Элементы затрат рабочего времени	Варианты заданий							
	А		Б		В		Г	
	Текущее время		Текущее время		Текущее время		Текущее время	
	час	мин	час	мин	час	мин	час	мин
65 Моет лист	13	18	13	18	13	18	13	17
66 Порционирует бифштексы	13	26	13	26	13	26	13	25
67 Порционирует и панирует котлеты	13	40	13	40	13	40	13	39
68 Убирает рабочее место	13	45	13	43	13	45	13	41
69 Отдыхает	13	48	13	48	13	48	13	45
70 Меняет спецодежду	13	49	13	50	13	49	13	50
71 Измельчает мясо для зраз на мясорубке	13	52	13	54	13	52	13	55
72 Моет лист	13	56	13	56	13	56	13	57
73 Готовит начинку для зраз	14	01	14	01	14	01	14	03
74 Формует зразы	14	10	14	10	14	10	14	11
75 Отдыхает	14	20	14	20	14	20	14	18
76 Формует зразы	14	25	14	25	14	25	14	26
77 Шинкует лук	14	30	14	30	14	30	14	29
78 Укладывает зразы на противень	14	40	14	40	14	40	14	35
79 Убирает продукты в холодильник	15	00	14	50	15	00	14	40
80 Убирает рабочее место	15	14	14	55	15	14	14	42
81 Порционирует бифштексы	15	20	15	20	15	20	15	15
82 Панирует бифштексы	15	30	15	30	15	30	15	29
83 Нарезает мясо	15	35	15	35	15	35	15	36
84 Порционирует бифштексы	15	46	15	46	15	46	15	47
85 Панирует бифштексы	15	54	15	54	15	54	15	55
86 Убирает рабочее место	15	58	15	58	15	59	15	59
87 Переодевается и уходит	16	00	16	00	16	00	16	00

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература

1. Бухалков, М. И. Организация и нормирование труда : учебник для вузов / М. И. Бухалков ; Самарский государственный технический университет. - 4, испр. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 380 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=526939>
2. Леженкина, Т. И. Научная организация труда персонала [Электронный ресурс] : учебник / Т. И. Леженкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:МФПУ Синергия, 2013. - 352 с.
Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=451343>
3. Нормирование труда : учебник / В.Б. Бычин, С.В. Малинин, Е.В. Новикова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 348 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]
Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=854327>
4. Организация труда и производственного процесса на предприятиях общественного питания : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / О.М Сергачева, И.В Изосимова, М.Д Батраев. - Красноярск : СФУ, 2017. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13893>

Дополнительная литература

5. Бевзюк, Е. А. Регламентация и нормирование труда [Текст] : учебное пособие / Е. А. Бевзюк, С. В. Попов.- Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2014. - 211 с.
6. Организация и нормирование труда: Учебник для вузов / Бухалков М. И., 4-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016.-380 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=526939>
7. Егоршин, А. П. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности [Электронный ресурс] : Учеб. пособие / А. П. Егоршин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 378 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=373061>
8. Регламентация и нормирование труда: Учебное пособие / В.Б. Бычин, Е.В. Шубенкова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-188 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429982>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>
10. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

11. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
12. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. Режим доступа: <http://rucont.ru>

ПРИЛОЖЕНИЕ А**Образец оформления титульного листа**

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине

«Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах»

Вариант № _____

Выполнил

студент _____

группа

номер зачетной книжки

дата

подпись

ФИО

Проверил

преподаватель _____

ученая степень

должность

дата

подпись

ФИО

Красноярск 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Методика проведения расчетов

Задача 1. Для проведения расчетов по затратам рабочего времени методом фотографии рабочего дня студенту необходимо:

- ознакомиться с выданной фотографией рабочего дня, классифицировать и проставить приведенные в ней затраты рабочего дня по индексам в табл. Б.1.

- сделать выборку из фотографии рабочего дня по видам затрат рабочего времени и записать в табл. Б.2.

Таблица Б.1 - Карта индивидуальной фотографии рабочего дня № 1

Наблюдение: Дата наблюдения - 13.09.2022 г.

Начало - 10.00 ч.

Окончание - 18-00 ч.

Продолжительность - 7ч.

Обеденный перерыв - 1ч.

Предприятие - ресторан «Государь» при гостинице

Цех - холодный

Наименование процесса - приготовление салатов и холодных закусок

Ф.И.О. работника - Толкалова Л.Ф.

Специальность - повар

Разряд - 5

Возраст - 28 лет

Стаж работы в общественном питании - 8 лет

Наблюдательный лист № 1

Элементы затрат рабочего времени	Текущее время		Продол. мин	Индекс	Примеч.
	час	мин			
1 Начало работы	10	00			
2 Получение задания и подготовка рабочего места	10	05	5	T _{пз}	
3 Шинковка картофеля	10	47	42	T _о	
4 Получение продуктов	11	00	13	T _в	
5 Открывание банок с майонезом	11	10	10	T _в	
и т.д.	
Итого:			420		

Таблица Б.2 - Выборка из фотографии рабочего дня

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Выборка затрат времени, мин						Итого мин
		1	2	3	4	5	и.т.д.	
<i>Время работы</i>								
основное время	T _о	42						
вспомогательное время	T _в	13	10					
подготовительно-заключительное время	T _{пз}	5						

Окончание таблицы Б.2

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Выборка затрат времени, мин						Итого мин
		1	2	3	4	5	и.т.д.	
время обслуживания рабочего места	$T_{обс}$							
время непроизводительной работы	$T_{нр}$							
<i>Время перерывов</i>								
на отдых и личные надобности	$T_{олн}$							
нарушение трудовой дисциплины	$T_{пнд}$							
по организационно-техническим причинам	$T_{орг}$							
технических перерывов	$T_{пот}$							
Итого:								420

- составить фактический и проектируемый балансы рабочего времени в виде табл.Б.3. При составлении проектируемого баланса необходимо исключить ненормируемые затраты рабочего времени ($T_{пнд}$, $T_{пот}$) и затраты на отдых и личные надобности ($T_{олн}$) сверх нормируемых;

Таблица Б.3 - Фактический и проектируемый балансы рабочего времени по результатам фотографии рабочего дня

Виды затрат рабочего времени	Индекс	Фактический			Проектируемый		
		Продолжительность, мин	%, ко времени		Продолжительность, мин	%, ко времени	
			общему	оперативному		общему	оперативному
<i>Время работы</i>	T_r						
основное время	T_o						
вспомогательное время	T_v						
<i>Итого оперативное время</i>	$T_{оп}$		100			100	
подготовительно-заключительное время	$T_{пз}$						
время обслуживания рабочего места	$T_{обс}$						
время непроизводительной работы	$T_{нр}$						
<i>Время перерывов</i>	$T_{п}$						
на отдых и личные надобности	$T_{олн}$						
нарушение трудовой дисциплины	$T_{пнд}$						
по организационно-техническим причинам	$T_{орг}$						
технических перерывов	$T_{пот}$						
Итого:	$T_{см}$	420	100	-	420	100	-

- на основании фактического и проектируемого баланса рабочего времени, определить показатели эффективности рабочего времени:

а) коэффициент использования рабочего времени, %

$$K_{\text{и}} = \frac{T_{\text{пз}} + T_{\text{оп}} + T_{\text{обс}} + T_{\text{олн}}}{T_{\text{см}}} \times 100, \quad (1)$$

рассчитывается как для фактического, так и для проектируемого баланса;

б) коэффициент потерь рабочего времени, %

$$K_{\text{пр}} = \frac{T_{\text{пнд}} + T_{\text{пот}}}{T_{\text{см}}} \times 100, \quad (2)$$

рассчитывается по фактическому балансу;

в) коэффициент повышения эффективности использования рабочего времени, %

$$K_{\text{э.и.}} = \frac{T_{\text{пз}} + T_{\text{пот}} + T_{\text{пнд}} + T_{\text{олн}}}{T_{\text{см}}} \times 100, \quad (3)$$

$T_{\text{пз}}$ и $T_{\text{олн}}$ в указанную формулу включают неполностью, а лишь часть, превышающую нормативную (проектируемую);

г) показатель ликвидации перерывов, связанных с нарушением производственного процесса, %

$$K_{\text{пот}} = \frac{T_{\text{пот}}}{T_{\text{см}}} \times 100, \quad (4)$$

д) показатель ликвидации перерывов, связанных с нарушением трудовой дисциплины, %

$$K_{\text{пнд}} = \frac{T_{\text{пнд}}}{T_{\text{см}}} \times 100, \quad (5)$$

е) показатель уменьшения фактических затрат рабочего времени на отдых и личные надобности, %

$$K_{\text{олн}} = \frac{T_{\text{олн}}}{T_{\text{см}}} \times 100, \quad (6)$$

$T_{\text{олн}}$ в указанную формулу включается неполностью, а лишь часть, превышающая нормативную (проектируемую);

ж) коэффициент повышения производительности труда, %

$$\Pi = \frac{T_{\text{оп п}} - T_{\text{оп ф}}}{T_{\text{оп ф}}} \times 100, \quad (7)$$