

7. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ ТА ВІДПОЧИНКУ В ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

Т.М. Захарченко, канд. техн. наук

О.І. Сидорченко, канд.техн.наук

Національний університет харчових технологій

Організація праці — це спосіб поєднання безпосередніх виробників із засобами виробництва з метою створення сприятливих умов для одержання високих кінцевих соціально-економічних результатів. Організація праці є об'єктивною необхідністю і невід'ємною складовою трудової діяльності людини. Вона має сприяти вдосконаленню всіх процесів праці, виробничих структур для досягнення найвищої ефективності суспільного виробництва.

В умовах ринкової економіки на всіх рівнях управління можна виділити економічні та соціально-психологічні завдання щодо поліпшення організації праці. Економічні завдання передбачають досягнення максимальної економії живої праці, підвищення продуктивності, зниження витрат у процесі виробництва продукції і надання послуг належної якості. Соціально-психологічні завдання передбачають створення таких умов праці, які б забезпечували високий рівень працездатності зайнятих у виробництві. Крім того, працівники мають одержувати задоволення від роботи, яку виконують. Для поліпшення роботи працівників на підприємствах встановлюється час для відпочинку та харчування, який не включається в загальний робочий час. Також працівникам надаються відпустки, як засіб режиму відпочинку.

В умовах ринкової економіки виникла і успішно розвивається наряду з харчовою промисловістю і торгівлею така галузь господарства, як громадське харчування, що замінює домашнє приготування їжі суспільним виробництвом з застосуванням сучасної технології і обладнання. Громадське харчування являє собою особливу специфічну галузь народного господарства. Якщо підприємства харчової промисловості виробляють продукти харчування, але не реалізують їх населенню, а в підприємствах торгівлі організується доставка, зберігання товару і його продаж, то в підприємствах громадського харчування уособлюються три функції: виробництво продукції, кулінарних і кондитерських виробів, реалізація і організація раціонального харчування людей.

Громадське харчування України являє собою сукупність підприємств, об'єднаних за ознакою однорідності продукції, що виробляється; сировини, що споживається; характеризується спільністю організації і технології виробництва, матеріально-технічної бази і форм обслуговування споживачів. Громадське хар-

чування відрізняється також від інших галузей господарства особливим професійним складом кадрів. Бари — підприємства громадського харчування, в яких реалізуються напої та закуски. Їх обладнують в приміщеннях готелів, ресторанів, кафе. Барии також можуть бути самостійними підприємствами.

Спільна праця вимагає єдності при розподілі праці за часом — на години доби, дні тижня й більш тривалі відрізки часу.

У процесі праці працездатність, тобто здатність людини до трудової діяльності певного роду, а відповідно, і функціональний стан організму зазнають змін. Підтримка працездатності на оптимальному рівні — основна мета раціонального режиму праці й відпочинку.

Одне з основних питань установалення раціональних режимів праці й відпочинку — це виявлення принципів їх розробки. Таких принципів три:

- задоволення потреби виробництва;
- забезпечення найбільшої працездатності людини;
- комбінація суспільних і особистих інтересів.

Перший принцип полягає в тому, що при виборі оптимального режиму праці й відпочинку потрібно визначити такі параметри, які сприяють кращому використанню виробничих фондів і забезпечують найбільшу ефективність виробництва. Режими праці й відпочинку будуються стосовно до найбільш раціонального виробничого режиму для того, щоб забезпечити нормальний план технологічного процесу, виконання заданих обсягів виробництва, якісне й своєчасне проведення планово-профілактичного ремонту й огляду устаткування при скороченні його простоїв у робочий час.

Другий принцип говорить, що не можна будувати режими праці й відпочинку без обліку працездатності людини й об'єктивної потреби організму у відпочинку в окремі періоди її трудової діяльності.

У зв'язку із цим слід зазначити, що науково обгрунтованим режимом праці й відпочинку на підприємствах є такий режим, який щонайкраще забезпечує одночасну комбінацію підвищення працездатності й продуктивності праці, збереження здоров'я працівників, створення сприятливих умов для їх всебічного розвитку.

ЛІТЕРАТУРА

1. Туризм і готельне господарство: Підручник/ під ред. проф., д. е. н. Чуднівського А. Д. — М.: Асоціація авторів, і видавців «ТАНДЕМ». Вид-во ЕКМОС, 2000. — 400 с.

2. Кабушкин, Н. І., Бондаренко Г. А. Менеджмент готелів і ресторанів: Учеб. Посібник. — Мн.: ТОВ «Новезнання», 2000. — 216 с.

3. Ляпіна, І. Ю. Організація й технологія готельного обслуговування / І. Ю. Ляпіна. М.: Герда, 2002. — 356 с.

4. Охорона праці в готелях та ресторанах джерело: gazeta.asot.