

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/143763>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

-

1. Рассчитать численность работников холодного цеха по данным таблицы, продолжительность смены 8 часов.

Решение

Определяем численность производственных работников цеха в зависимости от трудозатрат по формуле:

где $N_{расч}$ - расчётная численности работников цеха, чел.

n - количество порций блюд данного вида, порций

K - коэффициент трудоёмкости блюд.

100 сек. - норма времени, необходимого для изготовления единицы продукции, коэффициент трудоёмкости которой равен 1.

T - продолжительность работы цеха (равна продолжительности работы торгового зала + 2 часа), часов.

3600 - коэффициент перевода часов в секунды.

$\lambda = 1,14$ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

Таблица - Расчет численности работников

Наименование блюд Кол-во блюд в день, порций Коэффициент трудоемкости Время трудозатрат, с Кол-во

Салат рыбный 80 1,9 190 0,456

Салат столичный 96 2,2 220 0,633

Сельдь с гарниром 65 1,5 150 0,293

Ассорти рыбное 80 1,9 190 0,456

Окрошка мясная 130 2,0 200 0,78

Итого 2,62

Таким образом, расчётная численности работников цеха составляет 2,62.

Далее определяем списочную численность работников цеха по формуле:

$N_{спис.} = N_{расч} \times K_1$,

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/kontrolnaya-rabota/143763>