Факультет управления и экономики

**Контрольная работа**

по предмету:

"Организация, нормирование и оплата труда на предприятии"

2009

Содержание

[Задание №1. Тест](#_Toc258495428)

[Задание №2. Задача](#_Toc258495429)

[Задание №3. Задача](#_Toc258495430)

[Задание №4. Задача](#_Toc258495431)

[Задание №5. Задача](#_Toc258495432)

[Список литературы](#_Toc258495433)

[Для теста](#_Toc258495434)

## Задание №1. Тест

**1.** Квалификационное разделение труда обусловлено:

**б)** различием работ по их сложности;

**2.** К компонентам трудового потенциала относят:

**в)** нравственность;

**3.** К показателям производительности труда относят:

**в)** и то и другое.

**4.** Необходимость выбора оптимальных приёмов труда объективно обусловлена тем, что:

**б)** одни и те же элементы операции могут выполняться различными способами;

**5.** Рентабельность труда тем выше, чем:

**в)** выше прибыль.

**6.** Трудовое действие это:

**б)** совокупность трудовых движений;

**7.** Оперативное время используется на:

**в)** непосредственное выполнение заданной операции.

**8.** Фотография рабочего времени используется для:

**а)** выявление структуры затрат рабочего времени

**9.** К нормам результатов труда относят:

**а)** нормы выработки;

**10.** Норма обслуживания определяет:

**в)** количество произведенных объектов;

**11.** Структура заработной платы включает только:

**в)** тарифную часть заработка, доплаты, надбавки, премии.

**12.** Сдельный заработок определяется:

**б)** на основе расценок и объёма продукции;

**13.** К нормируемым условиям трудовой деятельности относят:

**в)** санитарно-гигиенические;

**14.** Норма штучного времени включает:

**в)** ОП + ОТЛ + ОБ.

**15.** Норма времени и норма выработки находятся:

**б)** в обратной зависимости;

**16.** Если нормативная трудоёмкость равна 180 тыс. нормо-ч., а фактическая - 150 тыс. нормо-ч., это означает, что в среднем нормы выработки выполняются на:

**в)** 83,3%

## **Задание №2. Задача**

Определить прирост производительности труда в условно-натуральных показателях на основании данных, представленных в таблице 2.1 (численность рабочих не меняется) и дополнительного условия, соответствующего варианту.

Таблица 2.1

Данные о количестве произведенной продукции и их трудозатратах

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид продукции | Количество изделий, ед. | | Трудозатраты на одно изделие, нормо-час. |
| По плану | Фактически |
| Кофемолки | 100 → 102 | 110 | 18 |
| Мясорубки | 120 → 123 | 95 | 15 |
| Соковыжималки | 90 → 92 | 105 | 10 |

Дополнительное условие:

а) для варианта 12: плановое количество изделий выше табличного на 2%;

Поскольку численность работников не изменилась, то увеличение выпуска продукции будет пропорционально росту производительности труда. Прирост производительности труда определяется:

,

Где  - показатель фактической выработки в условно-натуральном измерении;

 - показатель плановой выработки в условно-натуральном измерении.





**Вывод**: несмотря на значительное повышение норм выпуска мясорубок, выпуск кофемолок и соковыжималок планируется снизить, в результате чего превалирует снижение производительности труда.

## Задание №3. Задача

На основе данных таблицы 3.1:

1) определить продолжительность каждого вида затрат времени с указанием индексов.

2) составить сводку одноименных затрат в виде баланса рабочего времени;

3) определить коэффициент потерь и коэффициент возможного повышения производительности труда при условии устранения прямых потерь рабочего времени;

4) предложить мероприятия по улучшению использования рабочего времени.

Предприятие - ресторан "Юпитер"

Цех - холодный;

Наименование процесса - приготовление салатов, закусок;

Специальность - повар;

Обслуживание рабочего места - децентрализованное.

Таблица 3.1. Наблюдательный лист индивидуальной ФРВ работника общественного питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п. п. | Объект наблюдения | Время завершения операции | | Продолжительность, мин | Индекс |
| час. | мин. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | Начало работы | 9 | 0 |  |  |
| 1 | Получение задания и подготовка рабочего места | 9 | 5 | 5 | ПЗ |
| 2 | Получение продуктов | 9 | 20 | 15 | ОП (В) |
| 3 | Шинковка картофеля | 10 | 0 | 40 | ОП (О) |
| 4 | Открывание банок с майонезом | 10 | 10 | 10 | ОП (В) |
| 5 | Открывание банок с зеленым горошком | 10 | 14 | 4 | ОП (В) |
| 6 | Нерегламентированный перерыв | 10 | 20 | 6 | ПНД |
| 7 | Варка яиц | 10 | 27 | 7 | ОП (В) |
| 8 | Шинковка овощей | 10 | 40 | 13 | ОП (О) |
| 9 | Чистка зеленого лука | 11 | 12 | 32 | ОП (О) |
| 10 | Приготовление салата | 11 | 29 | 17 | ОП (О) |
| 11 | Раскладывание салата | 11 | 50 | 21 | ОП (О) |
| 12 | Уборка стола | 12 | 0 | 10 | ОБ |
| 13 | Мытьё использованных приборов | 12 | 20 | 20 | ОБ |
| 14 | Очистка яиц для салата | 12 | 32 | 12 | ОП (О) |
| 15 | Получение продуктов | 12 | 48 | 16 | ОП (В) |
| 16 | Нарезка мяса | 13 | 0 | 12 | ОП (О) |
| 17 | Обед | 14 | 0 | 60 | ОТЛ |
| 18 | Поздний приход с обеда | 14 | 10 | 10 | ПНД |
| 19 | Мытьё рук, смена одежды | 14 | 18 | 8 | ОБ |
| 20 | Шинковка яиц | 14 | 25 | 7 | ОП (О) |
| 21 | Нарезка ветчины | 14 | 37 | 12 | ОП (О) |
| 22 | Нарезка сосисок | 14 | 45 | 8 | ОП (О) |
| 23 | Нарезка рыбы на порции | 15 | 8 | 23 | ОП (О) |
| 24 | Мытьё стола, разделочных досок | 15 | 15 | 7 | ОБ |
| 25 | Раздел кур на порции | 15 | 32 | 17 | ОП (О) |
| 26 | Нарезка мяса | 15 | 48 | 16 | ОП (О) |
| 27 | Перекур | 16 | 0 | 12 | ПНД |
| 28 | Чистка и резка огурцов | 16 | 14 | 14 | ОП (О) |
| 29 | Приготовление закусок | 16 | 35 | 21 | ОП (О) |
| 30 | Уход из цеха за картофелем | 16 | 40 | 5 | ОП (В) |
| 31 | Шинковка яиц | 16 | 48 | 8 | ОП (О) |
| 32 | Шинковка картофеля | 17 | 5 | 17 | ОП (О) |
| 33 | Перекур | 17 | 10 | 5 | ПНД |
| 34 | Простой из-за отсутствия воды | 17 | 20 | 10 | ПНТ |
| 35 | Чистка, мытьё и шинковка лука | 17 | 45 | 25 | ОП (О) |
| 36 | Получение продуктов | 18 | 2 | 17 | ОП (В) |
| 37 | Откупоривание бутылок | 18 | 8 | 6 | ОП (В) |
| 38 | Нарезка лимонов | 18 | 10 | 2 | ОП (О) |
| 39 | Разговор с соседом | 18 | 15 | 5 | ПНД |
| 40 | Мытьё посуды | 18 | 23 | 8 | ОБ |
| 41 | Раскладка шпрот | 18 | 40 | 17 | ОП (О) |
| 42 | Раскладка лимонов | 18 | 47 | 7 | ОП (О) |
| 43 | Уборка стола, посуды | 18 | 55 | 8 | ПЗ |
| 44 | Преждевременный уход с рабочего места домой | 19 | 0 | 5 | ПНД |

ПЗ - подготовительно-заключительное время;

ОТЛ - время на отдых и личные надобности;

ОБ - время обслуживания;

ПНД - потери, вызванные нарушением трудовой дисциплины;

ПНТ - потери времени по организационно-техническим причинам.

Таблица 3.2.

Нормы времени

|  |  |
| --- | --- |
| Нормы времени | № Варианта |
| 12 |
| ПЗ, мин | 35 |
| ОБ,% | 3 |
| ОТЛ,% | 4 |

Нормативное оперативное время:

,

Где  - продолжительность смены, мин; ,  - процент времени на обслуживание и на отдых и на личные надобности по норме,%;



Таблица 3.3

Баланс рабочего времени

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс затрат | Продолжительность времени по факту | | Продолжительность времени по норме | |
|  | *Мин.* | *%* | *Мин.* | *%* |
| ОП (О+В) | 421 | 70 | 528 | 88 |
| ОБ | 53 | 9 | 18 | 3 |
| ОТЛ | 60 | 10 | 24 | 4 |
| ПЗ | 13 | 2 | 30 | 5 |
| Итого нормируемое время | 547 | 91 | 600 | 100 |
| ПНТ | 10 | 2 | 0 | 0 |
| ПНД | 43 | 7 | 0 | 0 |
| Итого не нормируемое время | 53 | 9 | 0 | 0 |
| Всего | 600 | 100 | 600 | 100 |

Коэффициент потерь рабочего времени по организационно-техническим причинам и в связи с нарушением трудовой дисциплины:



**Вывод**: 8,83% рабочего времени теряется по организационно-техническим причинам и в связи с нарушением трудовой дисциплины. Коэффициент возможного повышения производительности труда при условии устранения потерь рабочего времени:



**Вывод**: если устранить потери рабочего времени по техническим причинам и в связи с нарушением трудовой дисциплины, то можно добиться повышения производительности на 10%.

## Задание №4. Задача

На основании данных о температуре воздуха, его запыленности и шуме в цехах предприятия, рассчитать общий коэффициент уровня условий труда по каждому цеху и по предприятию в целом.

Таблица 4.1

Данные фактического уровня и санитарных норм в цехах предприятия

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Цех | Численность работников, чел. | Санитарно-гигиенические условия в цехах | | | | | |
| Температура воздуха, 0С | | Запыленность воздуха | | Шум, дб | |
| норма | факт | норма | факт | норма | факт |
| Литейный | 140 | 15-23 | 25 | 5 | 6 | 90-95 | 87 |
| Сборочный | 70 | 18-22 | 20 | 8 | 6 | 90-95 | 93 |

Таблица 4.2

Данные по вариантам

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | Название цеха |
| 12 | Литейный и сборочный |

Коэффициент отклонения фактических норм условий от нормативных или предельно допустимых.

,

где  - нормативный показатель.  - фактический.

Литейный цех:

 - по температуре

 - по запыленности воздуха

 - по шуму

Сборочный цех:

 - по температуре (т.к попадает в диапазон нормы)

 - по запыленности воздуха

 - по шуму (т.к попадает в диапазон нормы)

Общий уровень санитарно гигиенических условий труда



**Вывод**: в целом по заводу условия труда нормальные.

## Задание №5. Задача

Рассчитать месячную заработную плату рабочего по прямой сдельной системе, если он за месяц изготовил и сдал 2550 деталей (А) при установленной норме на делать 2,2 мин и 850 деталей (Б) при установленной норме на деталь 3,8 мин. Разряд работы и часовая тарифная ставка представлены в варианте задания в таблице 5.1

Таблица 5.1

Разряд работы и часовая тарифная ставка по вариантам

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | 12 |
| Тар. разряд | 3 |
| Часовая тар. ставка, руб. | 55,6 |

Расценка:

,

Где  - часовая тарифная ставка *i*-ого разряда работ, руб/час;

 - норма штучного времени на единицу выполняемых работ, час/шт.

для деталей (А) и (Б), соответственно.

Сдельный заработок:



Где  - количество наименований произведенных за расчетный период i-ых изделий.



**Вывод**: за изготовление 2550 деталей (А) и 850 деталей (Б) при установленных нормах по прямой сдельной системе рабочий получит 8194 рублей.

## Список литературы

1. Владимирова Л.П. Экономика труда: Учебное пособие. - М.: Издательский Дом "Дашков и К", 2000. - 220 с.
2. Гальдикас Л.Н. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии. Методические указания. - Псков, 2008
3. Генкин Б.М. Организация, нормирование и оплата труда на промышленных предприятиях.: Учебник для вузов. - 4-е изд., изм. И дом. - М.: Норма, 2007 - 464 с.
4. Гражданский Кодекс Р.Ф.
5. Трудовой Кодекс РФ, 2002.

## Для теста

**Трудовой потенциал работника** - совокупность качеств человека, определяющих возможность и границы его участия в трудовой деятельности:

возраст;

физическое и психическое здоровье;

*личностные характеристики*;

общеобразовательная и профессиональная подготовка;

*способность профессионального роста*;

*отношение к труду*;

стаж работы по специальности;

семейное положение.

**Производительность труда** - показатель эффективности использования ресурсов труда (трудового фактора). Производительность труда измеряется:

либо *количеством продукции* в натуральном или денежном выражении, произведенным одним работником за определенное, фиксированное время (час, день, месяц, год);

либо *количеством времени*, затрачиваемым на производство единицы товарной продукции.

К **оперативному времени** относится время, которое затрачивается на *непосредственное выполнение заданной операции* и повторяется с выполнением каждой единицы изделия через строго определенное их число.

**Фотография рабочего времени** (ФРВ) - это вид наблюдения, при котором измеряют все без исключения затраты времени исполнителя за определенный период работы. В результате получают точный срез: *чем именно и в течение какого времени занимался конкретный сотрудник*.

**Норма обслуживания** - нормативно установленный *объем обслуживания* технических средств, людей, помещений, в расчете на одного обслуживающего работника в течение определённого периода времени.

**Заработная плата** (оплата труда работника) - *вознаграждение за труд* в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также *компенсационные выплаты* (*доплаты и надбавки компенсационного характера,* в том числе за работу в условиях, отклоняющихся от нормальных, работу в особых климатических условиях и на территориях, подвергшихся радиоактивному загрязнению, и иные выплаты компенсационного характера) и *стимулирующие выплаты* (*доплаты и надбавки стимулирующего характера, премии и иные поощрительные выплаты*)

В состав **штучного времени** входят *основное и вспомогательное время*, *время технического и организационного обслуживания рабочего места*, а также *перерывы, необходимые для естественных надобностей и на отдых* при тяжелой физической работе.

**Норма времени** - время, отведенное на производство единицы продукции или выполнение определенной работы (в часах, минутах, секундах).

**Норма выработки** - количество продукции, которое должно быть произведено рабочим за единицу времени.

Норма времени и норма выработки связаны между собой *обратной зависимостью* - с уменьшением нормы времени увеличивается норма выработки.