

ТУРИЗМТУРИЗМTOURISM*Абдукулова К.А., Кыдыралиев Н.А.***ЭМГЕКТИН ИЛИМИЙ УЮШТУРУЛУШУНУН ЭМГЕК
ӨНДҮРҮМДҮҮЛҮГҮНӨ ТИЙГИЗГЕН ТААСИРИН
АНАЛИЗДӨӨ («Ордо» ресторандын мисалында)***Абдукулова К.А., Кыдыралиев Н.А.***АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ НАУЧНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ
ТРУДА НА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА
(на примере ресторана «Ордо»)***К.А. Abdukulova, N.A. Kydyraliev***ANALYSIS OF THE IMPACT OF THE SCIENTIFIC
ORGANIZATION OF LABOR ON PRODUCTIVITY:
(on the example of the restaurant «Ordo»)**

УДК: 331.15: 301.085:62

Бул макалада Бишкек шаарындагы “Ордо” ресторандын өндүрүштүк цехтеринде эмгектин илимий уюштурулушу жана анын эмгек өндүрүмдүүлүгүнө тийгизген таасири анализделди. Талаа изилдөөлөрүнө таянып даярдалган бул макаланын аргументи өндүрүштүк цехтерде эмгектин илимий негизде уюштурулушу кызматкерлердин эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатууга түздөн-түз таасир этет. Жүргүзүлгөн изилдөөнүн негизинде, ресторандын өндүрүштүк цехтеринин аянты, жайгашуусу илимий негизде уюштурулбагандыгы стандарттарга жана эрежелерге ылайык аныкталды. Мунун натыйжасында цехтердеги өндүрүш процесси жайлап, кызматкерлердин убакыты жана энергиясы рационалдуу колдонулбай, эмгек өндүрүмдүүлүгүнө терс таасирин тийгизери анализделди. Изилдөөдө бул көйгөйлөрдү чечүү үчүн өндүрүштүк цехтерди уюштурууда аянтын илимий негизде аныктоо, өндүрүштүк цехтерди секциондук модуляцияланган жабдыктар менен жабдуу, ашпозчунун жумушчу ордун “Сызыктуу” же “Г” түрүндө жайгаштыруу сунушталды. Бул өндүрүштүк цехтерде технологиялык процесстерди оптималдаштырап, эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатат.

Негизги сөздөр: өндүрүштүк цех, эмгекти уюштуруу, эмгек өндүрүмдүүлүгү, илим, ресторан, Бишкек шаары, анализдөө.

В данной статье проведен анализ научной организации труда на производственных цехах ресторана “Ордо” города Бишкек и ее влияние на производительность труда. Аргументом данной статьи, подготовленной на основе

полевых исследований, является то, что научный подход к организации труда в производственных цехах непосредственно влияет на повышение производительности труда работников. На основе исследований в соответствии со стандартами и правилами установлено, что площадь, расположение производственных цехов ресторана не соответствуют научному подходу. В результате замедляется производственный процесс в цехах, не рационально используются время и энергия работников, что негативно влияет на производительность труда. Для решения данной проблемы в исследовании рекомендовано научное определение площади организации производственных цехов, оснащение производственных цехов секционным модулированным оборудованием, расположение рабочего места повара в “Линейном” виде или “Г - образно”. Указанные рекомендации оптимизируют технологический процесс в производственных цехах, повысят производительность труда.

Ключевые слова: производственный цех, организация труда, производительность труда, наука, ресторан, город Бишкек, анализ.

This article analyzes the scientific organization of labor at the production shops of “Ordo” restaurant in Bishkek and its impact on labor productivity. The argument of this article, prepared on the basis of field research, is that the scientific approach to the organization of labor in production shops directly affects the increase in the productivity of workers. On the basis of research in accordance with the standards and rules, it has been established that the area, location of production shops of the restaurant does not meet the scientific approach. As a result, the production process in the shops slows down, time and energy

of employees are not used rationally, which negatively affects labor productivity. To solve this problem, the study recommends scientific determination of the area of organization of production shops, equipping of production shops with sectional modular equipment, location of the chef's workplace in a "Linear" or "L-shaped" form. These recommendations will optimize the technological process in the production shops and increase labor productivity.

Key words: production shop, organization of labor, labor productivity, science, restaurant, Bishkek, analysis.

Киришүү. Өндүрүштүк цехтерде эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатуу үчүн эмгектин илимий уюштурулушуна маани берүү керек. Анткени, коомдук тамактануу ишканаларынын өндүрүштүк цехтеринде эмгек күчү көп колдонулат. Ал эми эмгектин илимий уюштурулушу кызматкерлердин ден-соолугуна, ашыкча чарчабоосуна, иш убактысын пайдалуу өткөрүүсүнө шарт түзөт [1]. Бул өндүрүш процессинде эмгектин натыйжалуулугун, башкача айтканда эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатат [2].

Эмгекти илимий уюштуруу жана анын эмгек өндүрүмдүүлүгүнө тийгизген оң таасири теорияда аныкталган. Эң алгачкылардан болуп Ф.В. Тейлор (XIX аягы), өндүрүштү илимий уюштуруунун эң жөнөкөй шарттары физикалык күчтү колдонуу боюнча төмөндөгүдөй теорияларды киргизген: “Эмгекти илимий башкаруу – бул өзүмчүлдүк эмес кызматташтык, чырчатак эмес гармония, эмпирикалык эреже эмес, илим” [3]. Чындыгында өндүрүштө иштердин илимге таянуусу, топтогу кызматкерлердин чогуу кызматташып иш алып баруусу тажрыйбада ийгиликтүү колдонула баштаган [1]. Албетте бул өндүрүштүн эң алдыңкы жылдарында болгонуна карабастан, эмгек өндүрүмдүүлүгү чектелген көлөмдө өндүрүүнүн ордуна максималдуу деңгээлде өндүрүлө баштаган [4].

Бирок ага карабай, коомдук тамактануу ишканаларындагы өндүрүштүк цехтерде эмгекти илимий уюштуруу боюнча чет элдик саналуу гана илимпоздор жазышкан. Алар: П.К. Кондратьев, Родченко Л., Зайко Г.М., Джум Т.А., Велитин Калынкара, Шүкран Өктем. Баса белгилей кетчү нерсе, Бишкек шаарындагы коомдук тамактануу ишканалардын өндүрүштүк цехтеринде эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатуу боюнча кыргыз тилинде же кыргыз илимоздору тарабынан жазылган изилдөөлөр жокко эсе.

Чет элдик окумуштуулардын эмгектерине таянак, коомдук тамактануу ишканалардын өндүрүштүк цехтеринде эмгекти илимий уюштурууда үч нерсеге көңүл бурушкан. Биринчиден, өндүрүштүк цехтерди

уюштуруу. Өндүрүштүк цехтерди уюштурууда өндүрүш кызматкерлеринин эмгектери жана тамак даярдоонун технологиялык процесси эске алынат [5]. Экинчиден, өндүрүштүк цехтердин заманбап технологиялык жабдыктар менен жабдылуусунун эмгек өндүрүмдүүлүгүнө тийгизген таасири зор [6]. Өндүрүштүк цехтерде жумуштарды аткаруу үчүн керек болгон жабдыктарды туура, технологиялык процесстерди аткаруусуна жана эмгек коопсуздук эрежелерин сактагандай жайгаштыруу [7] менен бат, эркин жана өндүрүмдүү иштөөгө болот. Үчүнчүдөн, өндүрүштүк цехтерде эмгекти илимий уюштуруу үчүн санитардык-гигиеналык талаптарга жооп берген физикалык шарттар түзүлүүсү керек [8]. А бирок, өндүрүштүк цехтерди туура уюштуруу, жабдыктардын технологиялык сызыкта жайгашуусу жана керектүү физикалык шарттар менен камсыз болуусу үчүн эң алгачкы маселе, өндүрүштүк цехтердин аянтынын, цехтердин жайгашуусунун дагы илимий негизде уюштурулуп, пландалуусу керек.

Ал эми бул изилдөөдө Бишкек шаарындагы Ордо ресторандын өндүрүштүк цехтеринин аянтынын, жайгашуусунун илимий негизде уюштурулуусуна жана анын эмгек өндүрүмдүүлүгүнө тийгизген таасирине анализ жүргүзүлөт. Изилдөөнүн жыйынтыктары Бишкектеги коомдук тамактануу ишканаларга, өзгөчө ресторан ээлерине ишканадагы өндүрүмдүүлүктү жогорулатуу боюнча пайдасын тийгизет.

Усулдук пайдубал (Методология). Бул илимий макала, Бишкек шаарындагы Ордо ресторандын өндүрүштүк цехтерине 2020-жылы жаз айында байкоо жүргүзүү аркылуу даярдалды. Изилдөөнүн этикасына ылайык, ишкананын купуялуулугун сактоо максатында ресторандын аталышы өзгөртүлдү.

Ресторанды тандоодо географиялык жайгашуусу, концепциясы эске алынып кокустук (рандома) ыкмасы менен тандалды. Айрыкча, бир гана ресторандын өндүрүштүк цехтеринде эмгектин илимий уюштурулгандыгын изилдөө менен маселени терең анализдөөгө мүмкүн болду.

Изилдөө материалдары. Ордо ресторандын өндүрүштүк цехтери жер астында (жер төлөөдө) жайгашкан. Курулуш ченемдери жана эрежелерине (мындан ары КЧЖЭ) ылайык санитариялык – гигиеналык эрежелерди сактоо менен ресторанда өндүрүштүк цехтерди жер астында курууга болот [9].

Таблица 1

Өндүрүштүк цехтердин аянты

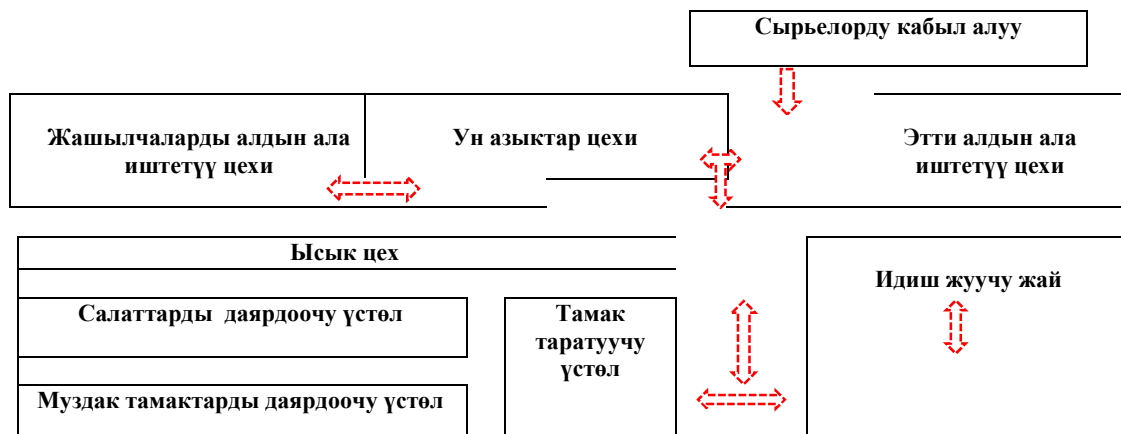
Өндүрүштүк цехтер	250 кишилик ресторанда өндүрүштүк цехтердин аянты, м ²	
	КЧЖЭне ылайык, м ²	Ордо ресторанда, м ²
Ысык цех	102	} 56
Муздак цех	26	
Нан кесүүчү жай	7	
Тамак таратуучу жай	7	
Кондитер (ун азыктар) цехи	20	9
Эт, тоок жана балыкты алдын ала даярдоо цехи	30	7,5
Жашылчаларды алдын ала даярдоо цехи	22	7,5
Өндүрүш жетекчисинин бөлмөсү	10	
Залдын идиштерин жуучу бөлмө	30	} 16
Сервизная	16	
Ашкана идиштерин жуучу бөлмө	14	
Алдын ала иштетилген азыктарды жуу жана өлчөө	14	
Жалпы	298	96

Изилдөө объектиси болгон Ордо ресторандын өндүрүштүк жумушчу орундары 250 кишиге тамак-аш өндүрөт. Эмгекти илимий уюштуруу үчүн өнүрүштүк цехтер КЧЖЭне ылайык пландалып курулуу керек. Алсак, Ордо ресторандын өндүрүштүк цехтеринин аянты төмөндөгү таблицанда көрсөтүлгөн.

Жогорудагы таблицанда көрсөтүлгөндөй, ресторандагы өндүрүштүк цехтердин аянты КЧЖЭне ылайык курулбагандыгы аныкталды. Бул, биринчиден өндүрүштүк цехтердин илимий негизде пландалуусун мүмкүн кылбайт. Ал төмөндөгү схемада көрсөтүлгөн.

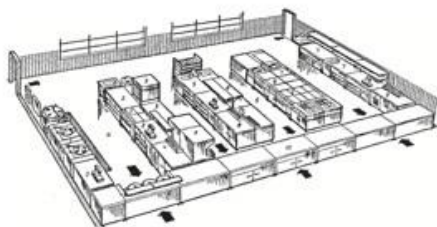
Схема 1

Ордо ресторанында өндүрүштүк цехтердин жайгашуусу

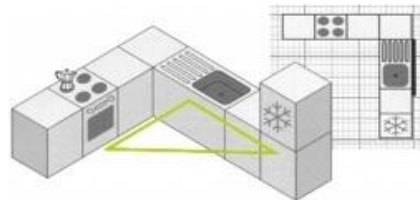


1. Бир тараптуу кирүү – коркунучсуз
 2. Коркунучтуу кирүү - чыгуу
 3. Көп тараптуу кирип чыгуу - коркунучсуз

Схемада көрсөтүлгөндөй, Ордо ресторандын өндүрүштүк цехтери алдын ала даярдоочу цехтер, аягына чейин даярдоочу цехтер жана идиш жуу жайы болуп бөлүнөт. Цехтердин аянттары, жайгашуусу илимий негизде пландалбагандыктан, азыктардын (сырьелордун) түз жеткирилүүсүн камсыз кылуу үчүн азыктарды кабыл алуу жана таратуу жайлары, кампалар жана башка цехтер менен алардын ортосундагы өз ара технологиялык байланыш сакталбаган. Ошондой эле, өндүрүштүк цехтердин аянтынын аздыгынан улам цехтерди керектүү жабдыктар менен жабдуу, жабдыктардын технологиялык сызыкта жайгаштыруу эске алынган эмес. Тескерисинче жетишсиз сандагы технологиялык жабдыктар дагы жыш жайгашкан. Өзгөчө, жабдыктарды жайгаштырууда эмгек коопсуздугунун, санитариялык эрежелердин сакталбагандыгы байкалды. Мындан сырткары өндүрүштүк цехтерди илимий уюштурууда эң негизги шарттардын бири болгон цехтердин температурасы дагы сакталган эмес. Себеби, аягына чейин иштетүү цехтери өндүрүштүк цехтердин жалпы аянты кичине болгондуктан, ысык цех жана ун цехи болуп бөлүнгөн. Ал эми муздак цех жок. Муздак тамактарды жана салаттарды даярдоо үчүн үстөлдөр ысык цехтин ичинде жайгашкан. Коомдук тамактануу ишканаларынын курулуш ченемдери жана эрежелерине ылайык, ар түрдүү нымдуулук – температураны талап кылган цехтердин бир жайда жайгашуусунда керектүү климаттык абалды жөнгө салуучу технологиялык жабдыктарды колдонуу керек [9]. Тилекке каршы, аягына чейин иштетүү цехтерин уюштурууда керектүү технологиялык жабдуулардын жетишсиздиги аныкталды. Алар, муздак тамактарды жана салаттарды даярдоодо муздак температураны (16°C) сактаган жумушчу үстөлдөрдүн жоктугу, ысык цехте стационардык котелдун үстүнө аба тазалоочу сере коюлбаган. Өзгөчө ысык цехте жагымсыз жыттарды таза аба менен, жылуулукту муздак аба менен алмаштырып туруучу сере (вентиляция) орнотулган эмес.



Алынган булак : (Радченко, 2006)

Интернет булагы: <https://myberghoff.ru>

1-сүрөт. Ашпозчулардын жумушчу орундарын “Сызыктуу” жана “Г” түрүндө жайгаштыруу.

Жыйынтык жана сунуштар. Изилдөөнүн жыйынтыгында, Бишкек шаарындагы Ордо ресторандын өндүрүштүк цехтеринин аянты, жайгашуусу илимий негизде уюштурулбагандыгы аныкталды. Мунун негизинде ресторандын өндүрүштүк цехтеринде төмөндөгүдөй көйгөйлөр жаралууда:

- Технологиялык процесстердин туура эмес аткарылуусу;
- Өндүрүштүк цехтерде технологиялык жабдыктардын сызыктуу эмес, башаламан жайгашуусу;
- Санитариялык-гигиеналык эрежелердин аткарылбоосу;
- Эмгек коопсуздук эрежелеринин сакталбоосу;
- Керектүү температура, нымдуулуктун сакталбоосу.

Бул көйгөйлөр, кызматкерлердин ашыкча жана керексиз кыймыл аракеттерди жасоого, иш убакыттарынын максатсыз коротууга, өзгөчө ден-соолуктарынан айрылууга себеп болууда. Натыйжада өндүрүш процесстери жайлап, эмгек өндүрүмдүүлүгүнө терс таасирин тийгизери анализделди. Бул көйгөйлөрдү чечүү үчүн төмөндөгүлөр сунушталат:

1. Өндүрүштүк цехтердин аянтын тамактануу залынын канча кишилик экенин эсепке алуу менен илимий негизде уюштуруу. “Ордо” рестораны бир учурда 250 кишини тейлөө мүмкүнчүлүгү бар. Аларга тамак - аш өндүрүү үчүн өндүрүштүк цехтердин аянты 125 м² (250*0,5) [5], ал эми КЧЖЭне ылайык 290 м² болуусу керек [9].

2. Өндүрүштүк цехтерди секциондук модуляцияланган жабдыктар менен жабдуу. Секциондук модуляциялык жабдууларды колдонуу өндүрүш аянтын 5-1%га экономдойт [5].

3. Ашпозчулардын жумушчу орундарын “Сызыктуу” же “Г” түрүндө жайгаштыруу менен эмгекти рационалдуу уюштуруу [10].

Сүрөттө көрсөтүлгөндөй, өндүрүштүк цехтерде ашпозчулардын жумушчу орундарын уюштуруунун рационалдуу формалары же ар бир иш аракетти аткарууда колдонулуучу жумушчу орундарын долбоорло ашпозчулардын чарчоосун азайтып, эмгекке болгон жөндөмдүүлүгүн күчөтүп, эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатат [10].

4. Өндүрүштүк цехтерди пландоодо физикалык талаптардын, санитария жана эмгек коопсуздук эрежелерин эске алуусу сунушталат.

Адабияттар:

1. Леженкина Т.Е. Научная организация труда. - Москва, 2010.
2. Afrooz A., Rahim K.A., Noor Z.M. and Chin L., Human Capital and Labor Productivity in Food Industries of Iran. *International Journal of Economics and Finance* 2(4), 2010, 1916. - 971.
3. Taylor F.W., *The Principles of Scientific Management*. New York, London, 1911.
4. Полякова И. Основы научной организации труда на предприятии. - Москва, 2004.
5. Кондратьев П.К. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Улан-Удэ, 2007.
6. Kalinkara V., Öktem Ş., Otel işletmelerinde mutfak donanımının çalışanlara uygunluğunun ergonomik olarak değerlendirilmesi. *Akdeniz Ülkeleri Turizm Kongresi*. Antalya, 17-21. -0 Nisan, 2002.
7. Богушева В. Организация производство и обслуживание на ПОП. - Ростов-на-Дону, 2008.
8. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - Москва, 2008.
9. Юдина Л.А., Французова Г.Б., Бирюкова Л.П. Строительные нормы и правила. - Москва, 1972.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону, 2006.