

E-mail: plan@samgtu.ru

MODERN EXPERIENCE OF RATIONING OF WORK AT THE MECHANICAL ENGINEERING ENTERPRISES

The modern theory and the advanced practice of rationing there at the enterprises of the machine-building complex are considered.

Key words: *work rationing, technique of working out of norms, the best practices, efficiency of work.*

— ,

[2].

1985 .

« ».

5 [3, . 60]:

1)

2)

3)

4)

5)

[4]:

» [5, .207].

163

[6]:

» [5, . 497].

5

40

[7, .11]:

« »

()

()

$$T_{\text{в}} = t_{\text{ycm}} + t_{\text{ynp}} + t_{\text{u3M}}$$

$$T_u = t_{\text{px}} + t_{\text{xx}}$$

t —
t —

t —
t —

t —
t —

$$T_{\text{M-a}} = \frac{L_p}{n \times S_o} + \frac{L_x}{S_x}$$

Lp —

S_o —
L_x —
S_x —

$$T_{\text{обс}} = \frac{\sum t_p}{n}$$

t_p —

1

		, %			
		5	15	40	.40
1.		5	6-7	—	—
		6	7-9	—	—
2.		7	7-8	9-11	12-15
		8	9-11	12-14	15-19
		10	11-13	14-17	16-22
		12	13-15	16-19	20-23
3.		8	8-9	10-12	—
		12	12-14	15-17	—
4.		9	10-12	—	—
		13	14-17	—	—
5.		9	10-13	14-17	18-22
		12	13-16	17-21	22-25
		10	11-14	15-19	20-23
		4 %			

$$T_{om\partial} = \frac{t_{a3} \times a_{om\partial}}{100}$$

: —

t —

a —

.1.

10

$$T_{ншм} = T_o + T_в + T_{обс},$$

: —

« »

$$T_{шм} = T_M + T_в + T_{обс} + T_{отл},$$

$$T_{a3} = t_p + t_{M-p} + t_{aH} + t_n,$$

: t —

t —

t —

t —

$$T_H = t_{\phi} \times K_{\varepsilon},$$

: —

t —

—

() ;

±25% 0,75 () 1,25 ()

$$K_3 = \frac{T_\phi}{T_3}$$

: —
—
—

(. 2)

40

« ».

2

	0,75 0,80 0,85 0,90 0,95 1,00 1,05 1,10 1,15 1,20 1,25										
	/										
(-)	67	72	76	81	85	90	94	99	103	108	112
75°	79	84	89	94	100	105	110	115	120	126	131
400	33	36	38	40	42	45	47	49	52	54	56
90°	51	54	58	61	64	68	71	75	78	81	85
90°	33	36	38	40	42	45	47	49	52	54	56
« » 450	19	21	22	23	24	26	27	28	30	31	32
750	66	70	75	79	84	88	92	97	101	105	110
: = / = 1,00.											

$$K_3 = \frac{V_\phi}{V_H}$$

: V —

V — ()

()

[2, . 195].

500–1000

3

t, .	0,18	0,19	0,20	0,22	0,23	0,24	0,26	0,27
	1	3	3	12	3	6	1	2
	1,2	1,15	1,1	1,0	0,95	0,95	0,9	0,8
	—	1,1	1,1	1,05	1,0	0,9	—	0,85
	—	1,15	1,05	1,05	1,0	0,95	—	—
	—	—	—	1,0	—	0,95	—	—
	—	—	—	1,0	—	0,95	—	—
	—	—	—	1,05	—	0,95	—	—
	—	—	—	1,05	—	—	—	—
	—	—	—	1,05	—	—	—	—
	—	—	—	1,05	—	—	—	—
	—	—	—	1,05	—	—	—	—
	—	—	—	1,05	—	—	—	—
	—	—	—	1,05	—	—	—	—

.3

«
» [7].

« »

0,22

«

9 12

1,05.

»

[7, .222].

$$T_{\text{н}} = t_{\phi} \times K_{\text{э}} = 0,22 \cdot 1,05 = 0,231 \text{ мин.}$$

()

$$T_{\text{ср}} = \sum t_{\phi_i} / n,$$

$$T = (0,18 + 0,19 \cdot 3 + 0,20 \cdot 3 + 0,22 \cdot 12 + 0,23 \cdot 3 + 0,24 \cdot 6 + 0,26 + 0,27 \cdot 2) : 31 = 0,239$$

()

0,05 0,15

)

(

$$T_n = t_{\phi} \times K_{\phi} = 0,24 \times 0,95 = 0,228 \text{ мин.}$$

- « » 0,008
— « » 0,003
+3% -1%
5%
[7].
« »
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
« »/
: , 1999. — 248

**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**

**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**



ПОЧТА РОССИИ
2011
ПОДПИСКА 2011

индексы
12399 84859

ВСЕ ДЛЯ ПЕКАРЕЙ И КОНДИТЕРОВ

<http://Хлебопек.ПФ>, <http://hleb.panor.ru>

В каждом номере: вопросы организационно-производственной, маркетинговой и финансово-хозяйственной практики лучших хлебопекарных предприятий России; практические рекомендации по эффективной организации малого, среднего и крупного хлебопекарного производства; новые технологии и оборудование для хлебопечения; рецептуры и биодобавки; опыт реализации хлебопекарной продукции; вопросы маркетинга; тенденции покупательского спроса; логистика; новое в упаковке; работа отраслевых выставок; практика использования научных разработок и новых технологий, а также отечественный и зарубежный опыт и многое другое.

Наши эксперты и авторы: Виктор Почернин, директор Псковского хлебокомбината; Людмила Алексеенко, начальник лаборатории «Первого хлебокомбината» (Челябинск); Антон Векшин, председатель правления «Ярхлебпром» (Ярославль), а также Зинаида Скобельская, заведующий кафедрой «Технология кондитерского производства» Московского государственного

университета пищевых производств (МГУПП), проф.; Алла Туманова, проф.; Ирина Белявская и Наталья Лабутина, доценты кафедры хлебопекарного и макаронного производства (МГУПП) и другие ведущие специалисты отрасли.

Журнал издается при информационной поддержке Ассоциации хлебопек и мукомолов России, МГУПП, Российской гильдии пекарей и кондитеров.

Ежемесячное издание. Объем — 80 с. Распространяется по подписке и на отраслевых мероприятиях.

ОСНОВНЫЕ РУБРИКИ

- Новые технологии
- Рецептуры
- Сырье и добавки
- Техника и оборудование
- Научные разработки
- Гигиена и санитария
- Маркетинг
- Упаковка
- Нормирование, организация и оплата труда
- Лидеры отрасли

: podpiska@panor.ru (499) 346-2073,
(495) 749-2164, 211-5418, 749-4273