Вывод

Как показывает практика, создание комплексных бригад с переводом их на коллективную сдельную оплату труда является в современных условиях наиболее эффективной формой стимулирования труда в общественном питании.

А.Н. Силкин

ПОВЫШЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА И КВАЛИФИКАЦИИ КАДРОВ

Расширение общественного питания не может происходить только за счет увеличения численности работающих, тем более что уже сейчас во всех отраслях народного хозяйства наблюдается дефицит в рабочей силе. Причем в перспективе этот дефицит будет возрастать в связи со снижением темпов прироста трудоспособного населения страны. Вот почему на повестке дня так остро стоит сейчас вопрос об увеличении производительности труда как основном источнике расширенного воспроизводства.

Решающая роль в успешном развитии общественного питания принадлежит работникам этой отрасли, которые в конечном счете призваны способствовать превращению общественного питания в массовое.

Однако сложившийся уровень квалификации и образования работников отрасли не отвечает требованиям сегодняшнего дня. В общественном питании почти по всем профессиям существует недоукомплектованность квалифицированными кадрами. Сама номенклатура должностей, подлежащих замещению специалистами, была разработана еще в 1964 г. и устарела. Спрос на специалистов оказался значительно выше, чем предложение. Однако и в сравнении с этой номенклатурой фактический уровень образования работников общественного питания значительно ниже (табл.1).

Согласно же штатному расписанию, среди директоров трестов столовых должно быть 91,4% с высшим и 8,6% со средним специальным образованием; директоров крупных предприятий – соответственно 22,6 и 55,4%; заведующих производством – 5,5 и 71,0%; инженеров-технологов – 83,5 и 16,5%.

Говоря об уровне квалификации основных категорий работников, связанных непосредственно с приготовлением пищи, – за-

Табл. 1. Состав работников по образованию в организациях Министерства торговли СССР, орсов и продснабов по состоянию на 1 января 1976 г.*

Должность	Фактическое наличие работников, чел.	С высшим образованием		Со средним специальным образованием	
		количество	%	количество	%
Директора трестов, столовых	1419	681	48,0	461	32,5
Директора крупных предприятий общественного питания	28941	5531	19,1	10145	35,1
Заведующие производством, шеф-повара предприятий общественного питания	51706	2679	5,2	18629	36,0
Инженеры-технологи общественного питания	7216	3585	49,7	3089	42,8
Повара	585824	990	0,2	44376	7,6

*По данным Министерства торговли СССР.

ведующих производством, шеф-поваров и поваров – следует отметить, что из лиц с общим и неполным средним образованием только немногим более одной трети окончили торговые и кулинарные училища.

Неблагополучно обстоит дело и с использование кадров. Несмотря на нехватку специалистов, среди поваров почти 1000 человек с высшим и 44 тыс. чел со средним специальным образованием.

В отрасли существует большая текучесть кадров. Ежегодно из предприятий и организаций общественного питания выбывает до 15-20% работников. Значительная часть из них – специалисты.

В связи с вышесказанным становится очевидной важность проблемы подготовки специалистов для работы в торговых организациях и предприятиях. Возрастают требования к уровню всей системы повышения квалификации. Изменение характера труда, его интеллектуализация требуют непрерывного расширения знаний рабочих и специалистов, в деятельности которых возрастает значение функций умственного труда по управлению машинами и наблюдению за автоматизированными установками. Увеличивается ответственность за сложное оборудование.

Повышение уровня образования оказывает влияние на повышение творческой активности трудящихся, совершенствование их профессиональной квалификации. Это в свою очередь влияет на темпы роста производительности труда, повышение качества продукции, снижение себестоимости изделий. Рост квалификации рабочих кадров является необходимым условием автоматизации производства.

Каковы же формы повышения общеобразовательной и специальной подготовки кадров в системе общественного питания? Во-первых, это расширение уже существующей сети профессионально-технических училищ, средних и высших учебных заведений. Во-вторых, создание широкой сети курсов и факультетов переподготовки работников массовых профессий, расширение факультетов повышения квалификации для специалистов и руководящих работников. В-третьих, в перспективе возникает вопрос о создании в общественном питании единого центра переподготовки кадров - института повышения квалификации.

В условиях нехватки квалифицированных кадров и специалистов нужно требовательно подходить к качеству подготовки кадров через существующую сеть ПТУ, техникумов и вузов. Расширение подготовки кадров, а также улучшение ее качества позволяют повысить степень обеспеченности отрасли высококвалифицированными специалистами и работниками массовых профессий.

Огромное значение в деле подготовки кадров имеет реализация решений партии и правительства, направленных на улучшение профессионально-технического, среднего специального и высшего образования.

Научно-техническая революция выдвинула требование готовить рабочих массовых профессий в основном через систему профтехобразования, способную обеспечить производство кадрами высокой квалификации, которые отвечали бы требованиям современного производства. Это положение является еще более важным в направлении перехода в нашей стране ко всеобщему среднему образованию. В перспективе все профтехучилища будут давать наряду с высокой квалификацией и среднее образование.

Профтехучилища должны постепенно заменить такую форму подготовки кадров массовых профессий, как бригадно - индивидуальный метод, которым в настоящее время подготавливается около половины всех работников массовых профессий общественного питания. Такая подготовка ограничена техническим ми-

нимумом, проводится в короткие сроки, имеет узкую специализацию, бывает слабой в теоретическом отношении. Это объясняется невысоким образовательным и квалификационным уровнем самих инструкторов производственного обучения, а также отсутствием на большинстве предприятий помещений, приспособленных для учебной работы, нехваткой учебно-методической литературы, наглядных пособий, необходимого оборудования. В результате обучаемые получают низкую квалификацию. В дальнейшем процесс повышения квалификации идет у них значительно дольше и сложнее, чем у выпускников профтехучилищ.

Невозможность одновременного полного перехода к подготовке кадров в профтехучилищах требует дальнейшего совершенствования бригадно-индивидуального метода обучения. Одним из путей такого совершенствования является создание учебно-курсовых комбинатов по типу школ-столовых при крупных предприятиях, что позволит готовить кадры массовых профессий на более высоком уровне.

Большое внимание в последние годы уделяется улучшению среднего специального и высшего образования. В постановлениях ЦК КПСС и Совета Министров СССР намечены пути улучшения руководства, направленные на дальнейшее улучшение планирования набора, обучения и выпуска специалистов, устранения недостатков в их использовании. Предстоит укрепить учебно-производственную базу техникумов и вузов, развернуть строительство новых и реконструкцию старых учебных зданий, создать необходимые жилищно-бытовые условия для учащихся и преподавателей. В деле улучшения процесса обучения большое значение имеет введение новых учебных программ, а также практики-стажировки выпускников вузов.

Нецелесообразной является существующая практика распыления подготовки специалистов общественного питания по многим вузам, что значительно снижает качество подготовки специалистов. Здесь сказывается отсутствие учебно-методической литературы, плохое оснащение кабинетов, недостаток в высококвалифицированных преподавателях. Необходимо создать централизованную подготовку специалистов общественного питания в учебных заведениях, где имеются все условия для нормального учебного процесса.

Совершенствование обучения в высших и средних специальных учебных заведениях требует правильного подбора и расстановки преподавательского состава, регулярного повышения квалификации педагогических кадров. Целесообразно создать спе-

циальные группы по подготовке и повышению квалификации педагогических кадров для общественного питания по профилям подготавливаемых специалистов. Подобная подготовка уже ведется по торговым профилям.

Особая роль должна отводиться повышению квалификации работников общественного питания как массовых профессий, так и специалистов, руководящих работников. Дело в том, что темпы переподготовки специалистов и работников массовых профессий остаются низкими, что не позволяет оперативно сокращать увеличивающуюся потребность отрасли в них.

Для повышения квалификации работников массовых профессий необходимо расширять сеть курсов по переподготовке, проводить семинары и смотры-конкурсы на базе лучших ресторанов и столовых, оснащенных передовой техникой, с привлечением высококвалифицированных специалистов.

Как мы уже говорили, число работников, занимающих должности специалистов, но не имеющих высшего и специального среднего образования, в отрасли значительно. Многие из них имеют большой практический стаж работы. Поэтому необходимо шире привлекать их к учебе в вузах и техникумах по линии вечернего и заочного образования, предоставляя им льготы при поступлении. При невозможности поступления по тем или иным причинам в данные учебные заведения местом повышения квалификации этой категории работников должны стать специальные курсы и факультеты.

Необходимо увеличивать прием на факультеты повышения квалификации для переподготовки специалистов. В недалеком будущем встанет вопрос о создании единого центра, координирующего весь процесс переподготовки кадров в отрасли. Подобным центром должен стать институт повышения квалификации работников общественного питания. Такие институты уже есть в некоторых отраслях народного хозяйства, и их эффективность высока. Причем создание единого центра повышения квалификации работников общественного питания должно быть вневедомственным, на паритетных началах.

Вывод

Таким образом, из вышесказанного вытекает первостепенная важность для повышения производительности труда уровня квалификации кадров.