

Инструкция по выполнению задания 2 «Время такта»

Частная кондитерская «Вкуснота» работает в арендованном помещении, выпускает торты на заказ, а также печенье партиями для сбыта оптом в торговые центры. В кондитерской на участке изготовления печенья работает 5 человек. Технология выпуска партии печенья объемом 5 кг предусматривает последовательное выполнение 8 операций, время цикла которых при хронометрировании составило (без учета транспортных операций):

1. Время цикла операции Подготовка оборудования – 180 сек. = 3 мин
2. Время цикла операции Подготовка продуктов – 240 сек. = 4 мин
3. Время цикла операции Взвешивание продуктов – 300 сек. = 5 мин
4. Время цикла операции Замес теста – 420 сек. = 7 мин
5. Время цикла операции Выпечка – 1500 сек. = 25 мин
6. Время цикла операции Охлаждение – 600 сек. = 10 мин
7. Время цикла операции Фасовка – 300 сек. = 5 мин
8. Время цикла операции Упаковка – 420 сек. = 7 мин

При этом известно, что:

Операции 1, 2, 3, 7, 8 – выполняются работниками вручную.

Операции 4, 5, 6 – выполняются на автоматизированном оборудовании без применения ручного труда.

Длительность смены – 8 часов, при этом 30 мин составляет обеденный перерыв, в течение смены организуются дополнительно два технологических перерыва по 15 мин каждый.

План по выпуску готовой продукции: мастер участка должен за смену сдать на склад готовой продукции 35 кг печенья.

Задание:

1. Рассчитайте время такта выпуска одной партии готовой продукции.
2. Оцените возможность выполнения плана выпуска готовой продукции в заданных условиях. Какие изменения надо внести в процесс выполнения сменного задания, чтобы его гарантированно выполнить?
3. Рассчитайте оптимальное количество персонала, необходимого для работы на данном участке.
4. Внести предложение по настроенности процесса
5. Оформите решение и ответы на вопросы в бланке ответов приложения 2.1.