

Складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства

Головко О.М.

кандидат технічних наук,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи
Мукачівського державного університету

Чорій М.В.

старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи
Мукачівського державного університету

У статті розкриті складові охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства. Метою є дослідження теоретичних складових охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування ресторанного господарства. Виробництво кулінарної продукції забезпечується використанням технологічних машин, що відповідають вимогам естетики й ергономіки та дотриманням людиною встановлених вимог охорони праці, техніки безпеки, санітарії і гігієни.

Організація робіт з охорони праці покладається на керівника закладу ресторанного господарства, тобто на роботодавця.

Основними вимогами з охорони праці, техніки безпеки, санітарії і гігієни в процесах використання устаткування закладів ресторанного господарства є збереження здоров'я, життя людини й майна, випуск високоякісної продукції тощо.

Загальні вимоги до технологічного устаткування регламентується нормативною документацією. Основу вимог складають показники надійності, що базуються на понятті працездатності, довговічності, ремонтноздатності, безвідмовності.

Естетика – наука, яка вивчає специфічне ставлення людини до навколишнього світу та її художню діяльність. Використання чинників виробничого естетичного впливу на працівників у значній мірі може призвести до підвищення рівня їх працездатності. Естетичне оздоблення виробничих приміщень сприяє підвищенню продуктивності праці і рівня промислової безпеки та загальному поліпшенню умов праці. До чинників естетичного впливу належить колір [4].

Правильний добір колірного оформлення виробничих приміщень, устаткування й робочих місць, що є складовою естетики, дозволяє забезпечувати сприятливе зорове сприйняття, підвищувати трудову активність, сприяти підвищенню ділової атмосфери тощо. Застосування холодних чи теплих кольорових тонів можна «підвищувати» або «знижувати» сприйняття температури повітря у приміщеннях. У приміщеннях з холодними кольорами можна знижувати нервові напруження, а теплими тонами – втомлюваність від монотонної праці.

Компресори, холодильні установки, сушильні камери та інше устаткування фарбують у світло-сірий, світло-зелений кольори, термічне устаткування – в алюмінієвий. Червоний колір використовується для фарбування елементів устаткування, щоб привернути увагу на небезпеку, або засіб, за допомогою якого можна її уникнути. Жовтий колір використовують для попередження про небезпеку і фарбують ним рухомі деталі устаткування, огороження рухомих деталей різних машин. Жовтий колір мають сигнальні лампочки. Зелений колір у сигнальних лампах свідчить про нормальну роботу технологічної машини, синій використовують для вказівних знаків.

Ергономіка, наука, яка сформувалася в 1920 рр. на межі психології, фізіології, гігієни, біомеханіки, антропології та низки технічних наук у зв'язку з ускладнення техніки, якою повинна керувати людина, комплексно вивчає особливості діяльності людини в системі «людина-техніка-довкілля» та слугує забезпеченню її ефективності, безпеки й комфорту. Комплексний підхід до ергономіки дозволяє одержати всебічне уявлення про трудовий процес і тим самим відкриває широкі можливості для його удосконалення. Ергономіка вивчає допустимі фізичні, нервові, психічні навантаження на людину в процесі праці. Ергономіка встановлює вимоги до організації робочих місць.

Заходи з охорони праці, техніки безпеки закладу ресторанного господарства включають в колективний договір у вигляді угоди на проведення заходів, що спрямовані на покращення умов праці, охорони праці, дотримання техніки безпеки, виробничої санітарії тощо.

Профілактика виробничого травматизму й професійного захворювання полягає у ретельному вивченні причин їх виникнення. Для полегшення цього завдання прийнято поділяти причини виробничого травматизму і професійного захворювання на такі основні групи: організаційні, технічні, санітарно-гігієнічні вимоги, економічні, психофізіологічні.

Поява нової техніки та систем керування нею посприяла ускладненню проблеми узгодження умов праці з психологічними та фізіологічними можливостями людини. Причиною травми може бути і хворобливий стан працівника, невідповідність до цієї роботи і неухвалене ставлення до неї, в тому, сп'яніння тощо.

Особлива увага в закладах ресторанного господарства надається розробці інструкцій з охорони праці, техніки безпеки, гігієни й санітарії при експлуатації устаткування механічного, теплового, холодильного, торгового та ін.

На основі теоретичних й аналітичних досліджень обґрунтовано сучасні підходи до охорони праці, техніки безпеки, естетики і ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства і вказані їх особливості. В подальшому дослідження будуть спрямовані на удосконалення підходів до охорони праці, техніки безпеки, санітарії і гігієни устаткування й систем управління ними в закладах ресторанного господарства.

Ключові слова: охорона праці, техніка безпеки, обслуговування, науково-технічний прогрес, естетика, ергономіка, інструкція.

Головко О.Н., Чорий М.В. СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ОХРАНЕ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ЭСТЕТИКИ И ЭРГОНОМИКИ ОБОРУДОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

В статье раскрываются составляющие охраны труда, техники безопасности, эстетики и эргономики оборудования предприятий ресторанного хозяйства. Целью исследований служат теоретические составляющие охраны труда, техники безопасности, эстетики и эргономики оборудования предприятий ресторанного хозяйства. Производство кулинарных изделий обеспечивается использованием технологического оборудования, которое отвечает требованиям эстетики и эргономики, соблюдением человеком установленных требований охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены.

Организация охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены возлагается на руководителя ресторанного хозяйства, то есть работодателя.

Основные требования охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены в процессе использования ресторанного оборудования направлены на сохранение здоровья, жизни человека, имущества, выпуск высококачественной продукции и др.

Общие требования к технологическому оборудованию регламентируются нормативной документацией. Основание требований составляют показатели надежности, которые базируются на понятиях трудоспособности, долговечности, возможности ремонта, безотказности.

Правильное цветовое оформление производственных помещений, оборудования и рабочих мест, что есть составляющей эстетики, способствует обеспечивать приятное зрительное восприятие, увеличивать активность труда, способствовать повышению деловой атмосферы и др. Использование холодных и теплых цветовых тонов способствует «увеличению» или «снижению» восприятию температуры воздуха в помещении, а теплыми тонами – усталость от монотонного труда.

Компрессоры, холодильные установки, сушильные камеры и другое оборудование красят в светло-серый, светло-зеленый цвет; термическое оборудование – в алюминиевый. Красный цвет используется для покраски элементов оборудования, с целью привлечения на небезопасность, или приспособление, при помощи которого можно ее избежать. Желтый цвет используется для предупреждения об опасности и соответственно красят ним движущиеся детали разных машин. Желтый цвет имеют сигнальные лампы. Зеленый цвет сигнальных ламп свидетельствует о хорошей работе технологической машины, синий используют для указательных знаков.

Эргономика – это наука, которая сформировалась в 1920 гг., между с психологией, физиологией, гигиеной, биомеханикой, антропологией и рядом технических наук в связи с появлением новой усовершенствованной техники, управление которой возлагается на человека, комплексно изучает особенности деятельности человека в системе «человек-техника-среда» и служит для обеспечения ее эффективности, безопасности и комфорта.

Комплексный подход к эргономике дает возможность получить всестороннее представление о трудовом процессе и этим открыть широкие возможности для усовершенствования. Эргономика изучает допустимые физические, нервные, психические нагрузки на человека в процессе труда. Эргономика устанавливает требования по организации рабочих мест.

Профилактика производственного травматизма и профессионального заболевания заключается в тщательном изучении их возникновения. Для облегчения этого задания принято делить причины производственного профессионального заболевания на ряд основных групп: организационные, технические, санитарно-гигиенические требования, экономические, психофизиологические. Появление новой техники и систем управления этой техникой усугубили проблематику согласования условий труда с психологическими возможностями человека. Виной травмы может быть и нездоровое состояние работника, неподготовленность к данной работе и неуважительное отношение к ней, усталость, пьянство и др.

Особое значения в ресторанном хозяйстве придается разработке инструкций по охране труда, техники безопасности, гигиене и санитарии при эксплуатации оборудования механического, теплового, холодильного, торгового и др. На основании теоретических и аналитических исследований научно обоснованы подходы к охране труда, техники безопасности, эстетики и эргономики оборудования ресторанного хозяйства и указаны их особенности. В дальнейшем исследования будут направлены на усовершенствование подходов к охране труда, техники безопасности, санитарии и гигиены оборудования и систем управления ними в ресторанных предприятиях.

Ключевые слова: охрана труда, техника безопасности, обслуживание, научно-технический прогресс, эстетика, эргономика, инструкция.

Golovko O.M., Chorii M.V. MODERN APPROACHES TO OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH, AESTHETICS AND ERGONOMICS OF EQUIPMENT IN ESTABLISHMENTS OF RESTAURANT INDUSTRY

The article describes the components of occupational safety and health, aesthetics and ergonomics of equipment in establishments of restaurant industry. The aim is to research theoretical components of occupational safety and health, aesthetics and ergonomics of equipment in establishments of restaurant industry. Production of culinary products provided by the use of technological machines, meeting the requirements of aesthetics, ergonomics and in compliance with the requirements established by the occupational safety and health standards, sanitary and hygiene standards.

The organization works on health and safety relies on the manager of restaurant business, that is the employer.

The main requirements of occupational safety and health, sanitation and hygiene during the use process of equipment in establishments of restaurant industry is preservation of health, life and property, producing high-quality products, etc.

General requirements for technological equipment is regulated by regulatory documentation. The basis of the requirements are indicators of reliability based on the concept of efficiency, durability, maintainability, infallibility.

Proper selection of colors at manufacturing premises, equipment and workplaces, as a part of aesthetics can provide favorable visual perception, enhance labor activity, enhance business atmosphere and more. Applying cool or warm color tones we can "raise" or "decrease" the perception of air temperature in the premises. In premises with cold colors we can decrease the nervous tension, and with warm colors – fatigability from monotonic work.

Compressors, chillers, dryers and other equipment painted in light gray, light green color, ventilation equipment – in aluminum. The red color is used for painting equipment elements to attract attention to the danger or the means by which you can avoid it. The yellow color is used for danger warning and paint by it the moving parts of equipment, fences of different moving parts of machines. The signal lamps have yellow color. The signal lamp's green color indicates normal work of technological machinery, blues – for indicating marks.

Ergonomics is a science, which was formed in 1920 on the brink of psychology, physiology, hygiene, biomechanics, anthropology and a number of technical sciences due to the complexity of technology, what should people manage, comprehensively examines the peculiarities of human activity in the system «human-technology-environment» and contributes to securing its efficiency, safety and comfort. An integrated approach to ergonomics, allows to get a comprehensive picture of the labor process and thus opens up wide possibilities for its improvement. Ergonomics studies the permissible physical, nervous, mental stress on people during the working process. Ergonomics establishes requirements for the workplace.

Measures on occupational health and safety at establishments of restaurant industry include the collective agreement in the form of an agreement on measures aimed at improving working conditions, safety, compliance engineering, industrial hygiene, etc.

Preventive maintenance of industrial injuries and occupational diseases consists of careful examination the causes of their occurrence. In order to facilitate this task, usually divided the causes of industrial injuries and occupational diseases into the following groups: organizational, technical, sanitary and hygiene requirements, economic, psychophysiological. The appearance of new technology and its control systems contributed to complications at problems of harmonizing the working conditions with the psychophysiological and physiological abilities of human. The cause of the injury can be disease condition of employed, unpreparedness for this work and careless attitude to it, tiredness, inebriation and others.

Special attention is being provided at establishments of restaurant business for development of instructions on occupational safety and health, hygiene and sanitation when operating mechanical equipment, heat, refrigeration, commercial and others.

Based on the theoretical and analytical research substantiated the contemporary approaches to occupational safety and health, aesthetics and ergonomics of equipment in establishments of restaurant industry and indicated their features. Further the research will be directed to improve the approaches to occupational safety and health, equipment sanitary and hygiene and their management system in the establishments of restaurant industry.

Keywords: occupational safety and health, service, scientific and technical progress, aesthetics, ergonomics, instruction.

Сучасний світ на основі динамічних процесів науково-технічного прогресу диктує умови та вимоги, за яких заклади ресторанного господарства досягають успіху. Основу складають:

– створення та впровадження принципово нових технологічних машин на основі використання нових матеріалів, що за своїми техніко-економічними показниками випереджають попередньо створені;

– покращення умов праці і підвищення продуктивності праці;

– вимоги охорони праці, техніки безпеки технологічних машин і зручність їх обслуговування (технологічні машини забезпечують перетворення сировини і матеріалів у готову кулінарну продукцію).

Державна політика охорони праці базується на наступних принципах:

– збереження життя і здоров'я працівників по відношенню до результатів виробничої діяльності;

– повної відповідальності роботодавця за створення безпечних і нешкідливих умов праці;

- комплексного вирішення завдань охорони праці на основі національних програм по вказаних питаннях із врахуванням економічної і соціальної політики, досягнення в галузі науки і техніки і охорони навколишнього середовища;

- соціального захисту працівників;

- повного відшкодування особам, що постраждали від нещасних випадків на виробництві і професійного захворювання;

- встановлення єдиних нормативів охорони праці, техніки безпеки, естетики і ергономіки;

- міжнародного співробітництва в галузі охорони праці, використання світового досвіду організації роботи з покращення умов життя і підвищення безпеки праці.

Технічна естетика та ергономіка сприяють зменшенню зорової втоми, поліпшенню праці, підвищенню продуктивності та отримання продукції високої якості в закладах ресторанного господарства.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Вирішення проблематики та виконання вимог охорони праці, техніки безпеки, естетики та ергономіки технологічного устаткування закладів ресторанного господарства вимагається законами, нормативно-правовими актами, положеннями тощо.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вирішенням проблем, пов'язаних з вимогами охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування закладів ресторанного господарства займається багато науковців. Серед них можна виділити Лукьяненко В.А., Банько В.Г., Жидецький В., Заїченко В.І. та інші.

Формування цілей статті (постановка завдання). Проаналізувати теоретичні складові сучасних підходів до охорони праці, техніки безпеки, естетики та ергономіки технологічного устаткування закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу дослідження. Охорона праці – це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних та лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності [2].

Техніка безпеки – це система організаційних заходів і технічних засобів, що запобігають дії на працівників небезпечних факторів [2].

Заклади ресторанного господарства містять у собі цілий комплекс організації послуг харчування, виробництва кулінарної продукції,

завдяки використанню різноманітних технологічних машин, що відповідають вимогам естетики та ергономіки, дотримання людиною вимог охорони праці, техніки безпеки. Людина приймає безпосередню участь у виробничому процесі. Людський фактор здійснює сильний вплив на неоднорідність, мінливість вимог охорони праці, техніки безпеки і є важливою проблематикою у сфері розвитку закладів ресторанного господарства. Для вирішення проблематики розробляється комплекс обов'язкових заходів з охорони праці й техніки безпеки.

Організація роботи з охорони праці в закладах ресторанного господарства, як і інших підприємствах, покладається на керівника підприємства або на роботодавця. У відповідності до Закону про охорону праці [1], у невеликих закладах ресторанного господарства наказом призначають працівника, відповідального за організацію роботи з охорони праці. Дотримання правил охорони праці та техніки безпеки має велике значення при експлуатації всіх видів устаткування.

Основними вимогами безпеки устаткування закладів ресторанного господарства є збереження здоров'я та життя людини, надійність та зручність експлуатації.

Безпека устаткування забезпечується:

- вибором безпечного принципу роботи, конструктивних схем, елементів конструкцій;

- використанням засобів механізації, автоматизації та дистанційного керування;

- застосування в конструкціях засобів захисту;

- дотримання ергономіки та естетики;

- включення вимог безпеки в технічну документацію з транспортування, монтажу, експлуатації, ремонту, зберігання устаткування.

Загальні вимоги безпеки до технологічного устаткування регламентуються нормативними документами, якими передбачається:

- зміна технологічних процесів та операцій, пов'язаних з виникненням небезпечних та шкідливих факторів процесами та операціями, при виконанні яких ці фактори відсутні або мають меншу дію;

- механізація й автоматизація технологічних операцій;

- застосування дистанційного керування технологічними процесами та операціями за наявності небезпечних та шкідливих факторів;

- герметизація;

- раціональна організація праці та відпочинку з метою профілактики монотонності та зниження важкості праці;

- своєчасне отримання інформації про виникнення небезпечних та шкідливих вироб-

ничих факторів на окремих технологічних операціях;

- запровадження системи керування технологічними процесами, які забезпечать захист працівників та аварійне вимикання устаткування;

- забезпечення пожежної безпеки.

Поряд з вищевикладеним, безпека залежить і від організації та раціонального планування закладу ресторанного господарства, його облаштування тощо.

Сьогодні, в складних соціально-економічних умовах господарювання в закладах ресторанного господарства й торгівлі кількість нещасних випадків, що пов'язані з організаційними причинами складає близько 80%, близько 20% – це нещасні випадки, що пов'язані з технічними причинами.

Основу організаційних причин складають:

- недотримання вимог технологічних процесів і правил експлуатації устаткування;

- на неналежному рівні організація праці й відсутність нагляду за технологічними процесами приготування напівфабрикатів та кулінарної продукції;

- недоліки в організації робочих місць;

- некваліфіковане навчання безпечним прийомам праці;

- допуск до роботи працівників, які не пройшли відповідне навчання та інструктаж охорони праці, техніки безпеки;

- не використання засобів індивідуального захисту через відсутність або невідповідність умовам праці; порушення трудової та виробничої дисципліни; експлуатація неробочого устаткування тощо.

До технічних причин належать:

- конструктивні недоліки й несправності обладнання;

- конструктивні несправності огорожувальних, запобіжних і інших засобів захисту від травм тощо.

Основу вимог охорони праці, техніки безпеки устаткування складають показники надійності, що базуються на понятті працездатності.

Працездатність – стан технологічної машини, при якому вона здатна виконувати задані функції з параметрами, встановленими вимогами технічної документації.

Працездатність є складною категорією. Розрізняють повну і часткову непрацездатність. Повна працездатність означає, що функціонують всі елементи, підсистеми, машини, агрегати і видається якісна продукція на всіх вихідних позиціях. Часткова непрацездат-

ність характерна тим, що лише певна частина агрегатів продовжує працювати і видавати продукцію, незважаючи на відмову решти, а повна непрацездатність – тим, що якісна продукція не видається, незважаючи на повне забезпечення машин всім необхідним. Частково працездатна машина видає якісну продукцію, але з меншою продуктивністю. Довговічність – властивість технологічної машини зберігати працездатність до граничного стану. Довговічність забезпечується правильним вибором матеріалів, форми, розмірів, допусків та якості поверхонь деталей, які вилучають недопустимі деформації, їх поломку чи руйнування.

Ремонтноздатність – властивість технологічної машини, що полягає в її пристосованні до попередження, виявлення і усунення відмов і неполадок шляхом технічного обслуговування, оглядів та ремонтів. Чим менший час виявлення та усунення виникаючих відмов, тим вища ремонтноздатність технологічної машини. Виходячи зі вказаного, всі поняття та визначення, а також кількісні показники надійності, пов'язані з поняттям відмови, тобто порушенням працездатності машини.

Безвідмовність – властивість устаткування зберігати працездатність протягом деякого часу або виконувати обсяг роботи без вимушених зупинок.

Властивість безвідмовності є надзвичайно важлива для елементів, вибуття з ладу яких призводить до аварійної ситуації або навіть катастрофи. Для устаткування безвідмовність є також важливим показником, хоча з технологічних міркувань; після виконання ремонтних робіт технологічна машина продовжує працювати до якогось граничного стану, який визначається або неможливістю в подальшому експлуатувати через недопустиме зниження ефективності або вимогами безпеки праці.

Безпечні умови праці – стан умов праці, за якого відсутній вплив на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників і працездатність людини під час виконання нею трудових обов'язків [2].

Міцність і надійність технологічної машини є цікавими не лише з огляду її збереження, але і підвищення працездатності, а в першу чергу, з огляду безпеки експлуатації [3].

Матеріали, що використовуються в конструкціях та конструктивних елементах високпрофесійного устаткування є безпечними і нешкідливими.

Конструкція технологічної машини має виключати можливість накопичення статичної

електрики. Включення тієї чи іншої технологічної машини або його окремих механізмів здійснюють з одного робочого місця.

Огороджувальні і запобіжні пристрої, що входять в конструкцію устаткування, повинні постійно виконувати свої функції при виникненні небезпеки.

Використовуючи устаткування в процесі приготування напівфабрикатів та кулінарної продукції, працівник повинен стежити за функціонуванням захисних пристроїв. До наявних засобів захисту повинен бути вільний підхід в процесі обслуговування (роботи) і контролю.

Естетика – це наука, що вивчає специфічне ставлення людини до навколишнього світу та її художню діяльність. В умовах діяльності закладу ресторанного господарства важливе значення мають зовнішні форми технологічної машини (устаткування), інструменту, конструкція приміщень, їхнє художнє оздоблення та інше.

Різноманітні форми засобів праці, якими користується людина в процесі праці, можуть по-різному впливати на її настрій, знижувати чи підвищувати напруженість роботи окремих органів та м'язових груп, по-різному на людину може впливати кольорове (художнє оформлення елементів виробничих приміщень та устаткування. Все це має відповідне значення при створенні умов для високопродуктивної праці.

Вплив на людину кольорового оформлення виробничих приміщень та робочих місць. Використання чинників виробничого естетичного впливу на працівників у значній мірі може призвести до підвищення рівня працездатності. До чинників естетичного впливу належить колір та музика.

Правильний добір кольорового [4] забарвлення устаткування дозволяє забезпечувати сприятливе зорове їх сприйняття, підвищувати трудову активність, сприяти підвищенню у виробничих приміщеннях ділової атмосфери, чистоти та порядку. Зоровий аналізатор дозволяє людині розрізнити близько 150 кольорових тонів, які по-різному діють на психіку та викликають відповідні емоції.

Кольорові тони залежать від відтінку й поділяються на теплі та холодні. Застосовуючи холодні чи теплі кольорові тони, можна «підвищувати» або «знижувати» сприйняття температури повітря у приміщеннях, холодними кольорами можна знижувати нервову напруженість, а теплими тонами – втомлюваність від монотонної праці.

Компресори, холодильні установки, сушильні камери та інше устаткування фарбують у світло-сірий, світло-зелений кольори, термічне устаткування – в алюмінієвий.

Червоний колір – це знак найвищої небезпеки. Він застосовується для пофарбування елементів устаткування, щоб привернути увагу на небезпеку, або засіб, за допомогою якого можна її уникнути. Відповідно до цього, червоний колір мають лампочки «стоп», важелі термінового включення або аварійної зупинки устаткування, електрошафи, трубопроводи гарячої води, пари, місткості з гарячими речовинами, пожежне обладнання та ін. Рухомі частини устаткування, внутрішні поверхні кожухів, проводів лампи фарбують в оранжевий колір, що попереджає працівників про небезпеку.

Жовтий колір використовують для попередження про небезпеку і фарбують ним рухомі деталі устаткування, огороження рухомих деталей різних машин.

Жовтий колір мають сигнальні лампочки. У жовтий колір з червоними смугами фарбують рухомі частини навантажувачів, елементи вантажопідійомних машин (кранів, кран-балок, тельферів та ін.) борти електрокарів та елементи рухомих частин.

Зелений колір застосовують у сигнальних лампах, які свідчать про нормальну роботу машини, а синій – для фарбування вказівних знаків.

Ергономіка в традиційному розумінні – це наука про пристосування посадових обов'язків. Ергономіка виникла у зв'язку зі значним ускладненням технічних засобів і умов устаткування. Ергономіка – наука, яка комплексно вивчає особливості діяльності людини в системі «людини-техніка-довкілля» з метою забезпечення її ефективності; безпеки та комфорту. Сформувалася у 1920 рр. на межі психології, фізіології, гігієни, біомеханіки, антропології та низки технічних наук у зв'язку з ускладненням техніки, якою повинна керувати людина.

Ергономіка виникла у зв'язку зі значним ускладненням технічних засобів; умов їх функціонування, суттєвими змінами трудової діяльності людини. За цих обставин зросла «вартість» помилки людини при управлінні складними системами. Комплексний підхід, характерний для ергономіки, дозволяє одержати всебічне уявлення про трудовий процес і тим самим відкриває широкі можливості для його удосконалення.

Ергономіка вивчає допустимі фізичні, нервові, психічні навантаження на людину в процесі праці. Планування робочого місця

передбачає раціональне розміщення у просторі матеріальних елементів виробництва.

Ергономіка встановлює вимоги до організації робочих місць. Робоче місце – це зона простору, що оснащена необхідним устаткуванням, де відбувається трудова діяльність [2].

Заходи з охорони праці, техніки безпеки закладу ресторанного господарства включають в колективний договір у вигляді угоди на проведення заходів, що спрямовані на покращення умов праці, охорони праці, дотримання техніки безпеки, виробничої санітарії тощо.

Профілактика виробничого травматизму та професійного захворювання передбачає умови ретельного вивчення причин їх виникнення. Для полегшення цього завдання прийнято поділяти причини виробничого травматизму і професійного захворювання на такі основні групи: організаційні, технічні, санітарно-гігієнічні вимоги, економічні, психофізіологічні.

Санітарно-гігієнічні: підвищений вміст у повітрі робочих зон шкідливих речовин, недостатнє чи нераціональне освітлення; підвищені рівні шуму, вібрації, незадовільні кліматичні умови, наявність різноманітних випромінювань вище допустимих значень; порушення правил особистої гігієни.

Економічні причини: нерегулярна виплата зарплати; низький заробіток; неритмічність роботи, прагнення до виконання наднормованої роботи, праця за сумісництвом чи на двох різних підприємствах.

Психофізіологічні причини: помилкові дії внаслідок втоми через надмірну важкість і напруженість роботи; монотонність праці і хворобливий стан працівника; необережність, невідповідність психофізіологічних чи антропометричних даних працівника; використання техніки чи виконуваних робіт; незадоволення роботою; несприятливий психологічний мікроклімат у колективі.

З появою в ХХ ст. нових видів техніки виникла потреба врахування психологічних можливостей людини, таких як швидкість реакції, особливості пам'яті та уваги, емоційний стан та ін. З широким впровадженням автоматизованих систем керування, комплексної механізації та автоматизації виробничих процесів виникли зміни у фаховій структурі праці, пов'язані з операторською діяльністю. Особливості операторської діяльності значно змінили працю людини. Зросла напруженість праці, тому перед операторами постає питання керувати все більшою кількістю об'єктів та параметрів.

Людина має справу не з прямим спостереженням, а з інформаційним збереженням. Збільшилася потреба у творчій висококваліфікованій праці. Ускладнилася проблема узгодження умов праці, конструкція устаткування з психологічними та фізіологічними можливостями людини. Таким чином, ручна праця, механізована і автоматизована праця відрізняються величиною фізичного навантаження та нервово-емоційного напруження, які впливають на фізичні та психічні можливості людини.

Важливе значення з точки зору фізіології праці має місце вивчення перебігу технічних та фізіологічних процесів під час трудової діяльності людини, яку умовно можна поділити на фізичну та розумову.

Причиною травми може стати і хворобливий стан працівника, невідготовленість до цієї роботи і неухвалене ставлення до неї, в тому і стан сп'яніння [6].

Особлива увага в закладах ресторанного господарства надається розробці інструкцій з охорони праці, техніки безпеки при експлуатації устаткування – механічного, теплового, холодильного, торгового, піднімально-транспортного.

Інструкції для робітників розробляються керівником підрозділу. На кожному робочому місці, де встановлено електричне, теплове обладнання або пароварильна апаратура, встановлюється інструкція по експлуатації, яка містить вимоги техніки безпеки при експлуатації устаткування і якої потрібно строго дотримуватися. Перед пуском кожного нового устаткування, або нового апарату потрібно переконатися в їх роботоздатності, перевірити роботу контрольно-вимірювальних приладів і запобіжних пристроїв.

За порушення законів й інших нормативно-правових актів охорони праці, техніки безпеки, перешкоджання діяльності посадових осіб органів державного нагляду за охороною праці, а також представників профспілки, їх організацій і об'єднань винуваті особи притягуються до дисциплінарної, адміністративної, матеріальної, кримінальної відповідальності. На робітників, що порушують вимоги, накладаються адміністративні штрафи.

Висновки із цього дослідження. Сучасні підходи до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства спрямовані на збереження здоров'я людини, майна, покращення умов праці, підвищення продуктивності праці, задоволення роботою, випуску якісної кулінарної продукції тощо.

Важливим напрямом подальших досліджень є права і обов'язки роботодавця і працівника закладу ресторанного господарства з охорони праці, техніки безпеки.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Закон України «Про охорону праці» від 14 жовтня 1992 р. № 2694.
2. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань України. – К.: 2009, 244 с.
3. Беляева А.М. Энциклопедия ресторанного бизнеса. – Донецк: ООО «ПКФ» «БАО», 2009. – 544 с.
4. Москальова В.М. Охорона праці. Інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення. Рівне. НУВГП, 2009.
5. Чеба М.Л.А. Ергономіка / Енциклопедія сучасної України. Том 9 Е-Ж: Інститут енциклопедичних досліджень національної академії наук України, 2009.
6. Головка О.М. Організація готельного господарства: Навчальний посібник / Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. За редакцією О.М. Головка. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 338 с.
7. Стегней М.І. Оптимізація технологічних витрат через розвиток нетрадиційних та відновлювальних джерел енергії / І.О. Іртищева, М.І. Стегней // Вісник Одеського національного університету. – 2014. – Т. 19, вип 3/3. – С. 130–133. – (Економіка).