

**МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ,
ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ**

**УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ
ПРОДУКТИВНОСТІ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ**

**ЛІСОСТЕПОВИЙ ЗОНАЛЬНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ
ЦЕНТР ПРОДУКТИВНОСТІ АГРОПРОМИСЛОВОГО
КОМПЛЕКСУ**

Бібліотека спеціаліста АПК "Економічні нормативи"

**МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ
ТА НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА
ВИРОБНИЦТВО М'ЯСА І
М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**

Київ – 2019

Автори: І. М. Демчак, Ю. В. Заприлюк, О. М. Полонська, А. Л. Солошонок, О. М. Ткачук, Г. І. Дмитрук, Г. П. Некова, А. Ю. Мамочка, К. М. Корпач.

Рецензенти: *О. Л. Польова*, доктор економічних наук, доцент кафедри фінансів, банківської справи та страхування Вінницького національного аграрного університету; *А. О. Бовкун*, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри переробки м'яса та молока ПДО Національного університету харчових технологій

Затверджено Міністерством аграрної політики та продовольства України за погодженням з ЦК профспілки працівників агропромислового комплексу, друкується за рішенням вченої ради НДІ «Укראгропромпродуктивність», (протокол № 3 від 09.10. 2019 р.)

M54 **Методичні** положення та норми витрат праці на виробництво м'яса і м'ясних продуктів / Демчак І. М. Заприлюк Ю. В., Полонська О. М., Солошонок А. Л. та ін. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2019. 238 с. (Б-ка спеціаліста АПК "Економічні нормативи").

ISBN 978-617-613-074-1

Викладено методику розрахунку та наведено норми виробітку і часу на виконання трудових процесів виробництва м'яса і м'ясних продуктів згідно з проведеною класифікацією.

Розраховано на керівників та фахівців підприємств м'ясної промисловості, науково-дослідних установ, студентів вищих навчальних закладів.

УДК 637.5:658.5353](477)(083.7)

Без права перевидання. Відтворення або використання матеріалу, що міститься в інформаційному продукті, для освітніх або некомерційних цілей вирішується без отримання попередньої письмової згоди власників авторського права за умови посилання на його повну бібліографічну назву згідно з ДСТУ 7.1:2006. Відтворення або використання матеріалу, що міститься в цьому інформаційному продукті, для перепродажу, інших комерційних цілей або угод (договорів) на розробку науково-дослідних робіт забороняється без отримання попередньої згоди власників авторського права. Ці умови відносяться і до видань попередніх років. Заявку на отримання такого дозволу слід направляти науково-організаційному відділу НДІ "Укראгропромпродуктивність" за адресою: 03035, м. Київ, пл. Солом'янська, 2 або електронною поштою: uapp_god@ukr.net

ISBN 978-617-613-074-1

© Демчак І. М., Заприлюк Ю. В.,
Полонська О. М., Солошонок А. Л.
та ін., 2019

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Загальна частина	7
Розділ 1. Основні методичні положення розрахунку норм праці.....	11
Розділ 2 Норми витрат праці на виробництво м'яса і м'ясних продуктів	27
2.1 Забивання та переробляння худоби, птиці ...	27
2.1.1 Забивання та переробляння великої рогатої худоби (ВРХ).....	27
2.1.2 Забивання та переробляння свиней (у шкурі).	35
2.1.3 Забивання та переробляння свиней (із зніманням шкури).....	42
2.1.4 Забивання та обробляння птиці.....	51
2.2 Обробляння м'яса та м'ясної сировини холодом	64
2.3 Обробляння субпродуктів.....	68
2.4 Обробляння шкур	80
2.5 Виробництво кормового борошна тваринного походження.....	84
2.6 Виробництво м'ясних продуктів	93
2.6.1 Підготовка основної та додаткової сировини	93
2.6.2 Соління	101
2.6.3 Подрібнення сировини, приготування фаршу	107
2.6.4 Формування м'ясних виробів (ковбасних)...	124
2.6.5 Формування м'ясних виробів (копченостей)	150
2.6.6 Формування м'ясних виробів (напівфабрикатів).....	154
2.6.7 Термічне обробляння.....	157
2.6.8 Сортування, оформлення, пакування готової продукції	170
2.6.9 Сортування, оформлення, пакування напівфабрикатів.....	184
2.7 Виробництво м'ясних консервів	191
Додаток А Класифікаційні таблиці трудових процесів виробництва м'яса та м'ясних продуктів.....	196
Додаток Б Укрупнені норми часу на операції забивання і переробляння худоби та чисельність робітників на лініях різної продуктивності ..	235
Список використаної літератури.....	236