

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

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

Бібліотека спеціаліста АПК "Економічні нормативи"

**МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ
ВИЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНИХ НОРМ І НО-
РМАТИВІВ НА ВИРОБНИЦТВО
М'ЯСА І М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**

Київ - 2018

УДК 338.439.4.637.5]:658.53(072)
М54

Бібліотеку засновано в 2000 р.

Автори: І. М. Демчак, О. М. Полонська, А. Л. Солошонок, Г. П. Некова

Рецензенти: *О. Б. Бутнік-Сіверський*, доктор економічних наук, професор кафедри економіки, обліку та фінансів ІПДО Національного університету харчових технологій; *А. О. Бовкун*, кандидат технічних наук, завідувач кафедри переробки м'яса та молока ІПДО Національного університету харчових технологій

Друкується за рішенням вченої ради Українського науково-дослідного інституту продуктивності агропромислового комплексу Міністерства аграрної політики та продовольства України (протокол № 3 від 24.10. 2018 р.).

М54 **Методичні** положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво м'яса і м'ясних продуктів / І. М. Демчак, О. М. Полонська, А. Л. Солошонок, Г. П. Некова. Київ: НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2018. 146 с. (Б-ка спеціаліста АПК «Економічні нормативи»).

ISBN 978-617-613-069-7

Розглянуто методичні аспекти визначення економічних норм і нормативів на виробництво м'яса і м'ясних продуктів. Висвітлено вплив основних нормоутворюючих чинників на величину витрат праці. Викладено класифікацію витрат робочого часу, виробничих витрат та способи їх вивчення.

Для керівників і фахівців нормативної мережі та наукових працівників, викладачів, аспірантів і студентів вищих навчальних закладів III–IV рівнів акредитації, а також спеціалістів харчової промисловості.

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

УДК 338.439.4.637.5]:658.53(072)

ISB N 978-617-613-069-7

© **Демчак І. М., Полонська О. М., Солошонок А. Л., Некова Г. П., 2018**

З М І С Т

Терміни та визначення	4
Вступ	10
Розділ 1. Сутність нормування праці на підприємстві	
1.1. Зміст і завдання нормування.....	12
1.2. Дослідження та класифікація виробничих процесів.....	17
1.3. Класифікація витрат робочого часу виконавця і часу використання устаткування	20
1.4. Загальна характеристика методів та способів нормування праці.....	29
1.5. Види норм праці та їх характеристика.....	34
Розділ 2. Нормоутворюючі чинники у м'ясопереробному виробництві	40
РОЗДІЛ 3. Способи вивчення витрат робочого часу та часу використання устаткування	46
3.1. Види та характеристика спостережень.....	46
3.2. Етапи та підготовка проведення спостережень ...	51
3.3. Визначення часу за категоріями витрат.....	77
Розділ 4. Встановлення норм праці для різних видів виробничих процесів	80
4.1. Нормування праці на ручні, машинно-ручні, машинні та апаратні операції	80
4.2. Нормування праці на окремих операціях ковбасного виробництва	99
4.3. Нормування праці при багатоагрегатному (багатоапаратному) обслуговуванні.....	103
4.4. Нормування праці на автоматизованих лініях	116
4.5. Нормування праці допоміжних робітників	120
Розділ 5. Особливості визначення витрат у м'ясопереробному виробництві	128
5.1. Загальна характеристика витрат.....	128
5.2. Особливості калькулювання в м'ясній промисловості.....	131
5.3. Визначення витрат за статтями калькуляції.....	136
Список літератури	143