|  |
| --- |
| **ЭКОНОМИКА В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  |
| ***№ (п/п)*** | ***Название нормативного документа*** |
| 1 | Методические указания по учету затрат и **калькулированию себестоимости** мяса и мясопродуктов (2010 г) |
| 2 | Методические рекомендации по калькулированию себестоимости **вспомогательных производств** (2005г) |
| 3 | **Сборник показателей** потребительских свойств мяса и мясных продуктов |
| 4 | Макет **бизнес – плана** для предприятий мясной промышленности |
| 5 | Основные направления маркетинговых исследований в мясной промышленности (2004г) |
| 6 | **Организация маркетинга** на предприятиях мясной отрасли (2005г) |
| 7 | Методические рекомендации по **нормированию труда рабочих** на предприятиях мясной промышленности 2005г. |
| 8 | Рекомендации **по расчету заработной платы** на основе технологической трудоемкости 2005г. |
| 9 | Укрупненные нормы времени и нормативы **численности рабочих** мясожирового производства |
| 10 | Нормативы технологической **трудоемкости** на продукцию **колбасного производства 2005г.** |
| 11 | Нормативы технологической **трудоемкости** на продукцию **полуфабрикатного и консервного производства 2005г.** |
| 12 | **Тарифно – квалификационный справочник** работ и профессий рабочих предприятий мясной промышленности (2 части) |
| 13 | **Квалификационные характеристики по должностям** руководителей, специалистов и других служащих мясной промышленности |
| 14 | **Нормативы численности** руководителей, специалистов и других служащих, типовые структуры аппарата управления предприятий мясной промышленности  |
| 15 | Эталонная модель **организации труда** на предприятиях мясной промышленности |
| 16 | **Типовые нормы** бесплатной выдачи **спецодежды, спецобуви** и других средств индивидуальной защиты работникам предприятий мясной промышленности, занятым на работах выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнениями. |
| 17 | **Нормативы времени** и нормы выработки (времени) **на ручные операции** в производстве колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и консервов |
| 18 | **Типовые нормы времени** и нормативы численности специалистов отдела производственно-ветеринарного контроля предприятий мясной промышленности |
| 19 | **Нормативы численности** **вспомогательных рабочих** на предприятиях мясной промышленности |
| 20 | **Методические рекомендации** по переводу мясных продуктов в **основной вид продукции** мясной промышленности (мясо на костях) |
| 21 | **Нормативы времени** на операции производства **пищевых топленых жиров** |
| 22 | **Нормативы времени** на операции производства **субпродуктов** |
| 23 | **Нормативы времени** на операции **по обработке шкур** в мясной промышленности |
| 24 |  **Методические рекомендации по организациии обучения для рабочих специальностей на предприятиях мясной промышленности** |
| 25 | **Экономические проблемы мясной отрасли АПК Российской Федерации. Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Волынская И.П., Петрунина И.В.Москва: ВНИИМП, 2013г.** |
| 26 |  **Повышение глубины переработки животноводческого сырья под общ. редакцией А. Б. Лисицына** |
| 27 | **Мясная промышленность России (прошлое, настоящее, будущее).****Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В. Москва : ВНИИМП, 2016г. – 259 с.** |
| 28  |  **Методика расчета цен на вновь разрабатываемую мясную продукцию** |