

Достижения лаборатории экономических проблем мясной промышленности

Перечень методических и нормативных материалов лаборатории экономических проблем мясной промышленности, разработанных за 5 лет:

1. Методические указания по учету затрат и калькулированию себестоимости мяса и мясных продуктов.

Методические указания состоят из трех разделов. В первом разделе рассмотрены все методы учета затрат на производство продукции, применение которых целесообразно на предприятиях отрасли. Во втором разделе отражается состав затрат, включаемых в себестоимость продукции.

Рассматривается классификация и способы расчета всех статей затрат, а также содержание экономических элементов и порядок их расчетов.

Третий раздел отражает принципы и порядок формирования финансовых результатов деятельности предприятий.

В приложении представлены:

- номенклатуры статей всех накладных расходов;
- коэффициенты для калькулирования себестоимости и коэффициенты потребительной стоимости для определения цен;
- формы для составления расчетов по калькулированию себестоимости мяса на костях и мясных продуктов.

2. Справочник показателей потребительских свойств мяса и мясных продуктов

В справочнике представлены коэффициенты потребительной стоимости мяса и мясных продуктов, то есть показатели совокупности потребительских свойств продуктов.

Установленные коэффициенты позволяют оперативно, в условиях постоянно меняющихся цен на мясо, определять стоимость сырья любого вида мясных изделий без предварительных расчетов себестоимости при разделке, обвалке и жилровке.

Использование данных показателей даст возможность менеджменту предприятия внедрить элементы управленческого учета, то есть оперативно и обоснованно определять эффективные пути развития производства с целью повышения конкурентоспособности продукции на основе оптимизации затрат и получения положительных финансовых результатов.

3. Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих предприятий

мясной промышленности (2 части).

Справочник разработан с целью оказания помощи предприятиям отрасли в тарификации работ и профессий рабочих и присвоения квалификационных разрядов рабочих. Сборник состоит из тарифно-квалификационных характеристик, содержащих характеристики основных видов работ по профессиям рабочих в зависимости от их сложности и соответствующих им тарифных разрядов, а также требований, предъявляемых к профессиональным знаниям и навыкам рабочих.

Справочник содержит тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих основного и вспомогательного производств предприятий мясной промышленности.

4. Методические рекомендации по нормированию труда рабочих на предприятиях мясной промышленности.

Методические рекомендации предназначены для оказания практической помощи предприятиям отрасли в работе по нормированию труда.

В документе приведены формулы и примеры расчета норм затрат труда и численности исполнителей на ручных, машинно-ручных и машинных (аппаратурных) операциях.

Рассматриваются способы и методы изучения трудовых процессов на основе проведения хронометражных наблюдений и фотографий рабочего времени.

Методические рекомендации позволят специалистам предприятия самостоятельно устанавливать нормы затрат труда (нормы выработки, нормы времени) и определять численность исполнителей.

5. Нормативы времени и нормы выработки (времени) на ручные операции в производстве колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и консервов.

Нормативы рекомендуются для расчета технически обоснованных норм выработки (времени) при нормировании труда рабочих-сдельщиков, для установления нормированных заданий рабочим-повременщикам, а также для расчета численности этих рабочих.

Нормативы оперативного времени рассчитаны путем проведения хронометражных наблюдений при выполнении конкретных операций: зачистки, разделки, обвалки, жиловки и др. операций в производстве колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и консервов.

Кроме того, лабораторией были разработаны ранее, но действуют по настоящее время следующие сборники:

- Макет бизнес-плана для предприятий мясной промышленности;
- Методические рекомендации по калькулированию себестоимости вспомогательных производств;
- Организация маркетинга на предприятиях мясной отрасли;
- Основные направления маркетинговых исследований в мясной промышленности;
- Рекомендации по расчету заработной платы на основе технологической трудоемкости;
- Укрупненные нормы времени и нормативы численности рабочих мясожирового производства;

- Нормативы технологической трудоемкости на продукцию колбасного производства;
- Нормативы технологической трудоемкости на продукцию полуфабрикатного и консервного производств;
- Эталонная модель организации труда на предприятиях мясной промышленности;
- Типовые отраслевые нормы бесплатной выдачи спецодежды, обуви и других средств индивидуальной защиты работникам предприятий мясной промышленности;
- Квалификационные характеристики по должностям руководителей, специалистов и других служащих мясной промышленности;
- Нормативы численности руководителей, специалистов и других служащих, типовые структуры аппарата управления предприятий мясной промышленности;
- Нормативы численности вспомогательных рабочих предприятий мясной промышленности.

[- Лаборатория экономических проблем мясной промышленности](#)