Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсиловна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Нина Федоровна Небурчилова, тел.: +7(495)676-6731

Экономика в мясной промышленности:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО УЧЕТУ ЗАТРАТ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЮ СЕБЕСТОИМОСТИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

«Методические указания по учету затрат и калькулированию себестоимости мяса и мясных продуктов» разработаны для предприятий и организаций, осуществляющих убой, первичную переработку скота и производство всех видов мяса и мясной продукции.
Основными целями данной работы являются:
- формирование информационно-аналитической базы управления производственной деятельностью предприятия для определения финансовых результатов и принятия решений по управлению затратами;
- определение себестоимости готовой продукции (по видам, группам, единицам изделий) для оценки и анализа выполнения плановых показателей и расчета экономической эффективности мероприятий по развитию и совершенствованию производства, экономически обоснованного прогнозирования.
В «Методических указаниях» определены:
- порядок ведения организациями учета затрат на производство и реализацию продукции и исчисления её себестоимости.
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.
- определен порядок калькурирования себестоимости мяса и мясной продукции, представляющий собой систему расчетов, посредством которых может быть определена как себестоимость всей производственной продукции (или отдельных её частей), так и себестоимость единицы каждого вида продукции.
В работе рассматривается классификация и способы расчета всех статей затрат, входящих в себестоимость, а также содержание экономических элементов и порядок их расчетов.
В третьем разделе отражаются принципы и порядок формирования финансовых результатов деятельности предприятий.
Подробно рассматриваются способы расчета себестоимости продукции всех основных производств мясной промышленности: мясожирового, колбасного, продуктов из мяса, полуфабрикатного, консервного, а также медицинской продукции, технических фабрикатов и производства клея и желатина.
В приложении представлены:
- номенклатура статей всех накладных расходов;
- коэффициенты для калькулирования себестоимости и коэффициенты потребительной стоимости для определения цен;
- формы для составления расчетов по калькурированию себестоимости мяса на костях и мясных продуктов.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КАЛЬКУЛИРОВАНИЮ СЕБЕСТОЙМОСТИ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Методические рекомендации разработаны для оказания помощи предприятиям при калькулировании себестоимости по холодильникам, жестяно-баночному и электролитному производствам, по энергетическим хозяйствам и ремонтно-механическим и ремонтно-строительным цехам, по транспортному хозяйству, а также при калькулировании себестоимости обработки искусственной оболочки и производства тары.

3. СБОРНИК ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

В справочнике представлены коэффициенты потребительной стоимости мяса и мясных продуктов, т.е. 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 жиловке. 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.

4. МАКЕТ БИЗНЕС-ПЛАНА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Макет бизнес плана предназначен для действующих и вновь строящихся предприятий мясной отрасли.
Содержит комплект формул и рабочих таблиц, что значительно упрощает расчеты и помогает предприятию в оформлении документации.
Разработка бизнес-плана по предложенной схеме позволит выявить резервы производства и оценить рынки сбыта, что даст возможность предприятию составить производственно-организационный и финансовый планы, определить конкретные меры по повышению эффективности производственной и коммерческой деятельности на основе плана маркетинга и оценки рисков.

5. ОСНОВНЫЕ НАПРАЛЕНИЯ МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В документе представлены все основные направления маркетинговых исследований:
- оценка состояния и тенденций развития рынков мясной продукции;
- анализ деятельности поставщиков сырья, конкурентов и потребителей готовой продукции;
- исследование комплекса маркетинга в части управления товарным ассортиментом, ценообразования, разработки стратегии цен, формирования каналов распределения товаров, стимулирования сбыта и рекламы.

Представленный документ позволит специалистам предприятия провести маркетинговые исследования и составить план маркетинг, не прибегая к помощи специализированных консалтинговых фирм.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ МАРКЕТИНГА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

В документе дано определение маркетинга и его функций на предприятиях мясной отрасли, представлены основные организационные структуры управления маркетингом, численность и должностной состав исполнителей.
Кроме этого подробно освещены вопросы организации сырьевого, материально-технического снабжения предприятия, управления закупками сырья и материалов, сбыта готовой продукции.
В документе приводятся должностные инструкции руководителей и специалистов отдела маркетинга: заместителя директора по коммерческим вопросам, начальника отдела маркетинга, менеджеров и других специалистов по маркетингу.

7. 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.

8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАСЧЕТУ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ НА ОСНОВЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ТРУДОЕМКОСТИ

В документе отражены основные рекомендации по расчету заработной платы, определены тарифные коэффициенты, а также критерии, отражающие трудовой вклад

данного работника, приведены примеры расчета заработной платы по всем группам промышленно-производственного персонала.

9. УКРУПНЕННЫЕ НОРМЫ ВРЕМЕНИ И НОРМАТИВЫ ЧИСЛЕННОСТИ РАБОЧИХ МЯСОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Укрупненные нормы времени и нормативы численности рабочих разработаны для предприятий различных форм собственности и объемов производства: убойных пунктов при объеме переработки от 1 до 20 голов крупного рогатого скота и свиней ручным способом, для мясокомбинатов, не оснащенных конвейерными линиями, при объеме переработки от 30 до 100 голов крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота, для мясокомбинатов, оснащенных конвейерными линиями, при объеме переработки от 200 до 400 голов крупного рогатого скота, от 200 до 800 голов свиней и от 200 до 1000 голов мелкого рогатого скота.

10. НОРМАТИВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ТРУДОЕМКОСТИ НА ПРОДУКЦИЮ КОЛБАСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Нормативы технологической трудоемкости установлены методом моделирования производственного процесса. Укрупненный норматив на единицу готовой продукции (1 т) рассчитывается как сумма нормативного времени по всем операциям технологического процесса.
Укрупненные нормативы технологической трудоемкости установлены для предприятий различной мощности с учетом их технического оснащения: до 3 т, от 3 до 5 т, от 5 до 10 т и свыше 10 т в смену.
Укрупненные нормативы установлены на наиболее распространенные виды колбас и копченостей.

11. НОРМАТИВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ТРУДОЕМКОСТИ НА ПРОДУКЦИЮ ПОЛУФАБРИКАТНОГО И КОНСЕРВНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Нормативы технологической трудоемкости установлены методом моделирования производственного процесса. Укрупненный норматив на единицу готовой продукции (1 т, 1 тыс. физ. банок) рассчитывается как сумма нормативного времени по всем операциям технологического процесса.
В основу расчетов технологической трудоемкости положены затраты времени применительно к действующему в промышленности оборудованию. Расчеты проведены на все группы полуфабрикатов и консервов.

12. ТАРИФНО - КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И

ПРОФЕССИЙ РАБОЧИЙИХ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (2 ЧАСТИ)

Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих разработан с целью оказания предприятиям помощи в тарификации работ и профессий рабочих и присвоения квалификационных разрядов рабочих.
Тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих 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.

13. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПО ДОЛЖНОСТЯМ РУКОВОДИТЕЛЕЙ, СПЕЦИАЛИСТОВ И ДРУГИХ СЛУЖАЩИХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В документе подробно приведены квалификационные характеристики всех руководителей, специалистов и служащих мясной промышленности с описанием должностных обязанностей и требований к квалификации.
Применение квалификационных характеристик обеспечит рациональное разделение труда на предприятии и единство в определении должностных обязанностей и требований к квалификации различных категорий работников.

14. НОРМАТИВЫ ЧИСЛЕННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЕЙ, СПЕЦИАЛИСТОВ И ДРУГИХ СЛУЖАЩИХ, ТИПОВЫЕ СТРУКТУРЫ АППАРАТА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Нормативы численности являются укрупненными и разработаны по функциям (группам функций) управления в зависимости от факторов, характеризующих масштабы производства, объем внешних связей, производственно-технические и хозяйственные особенности.
Укрупненные нормативы разработаны для мясокомбинатов и мясоперерабатывающих предприятий с годовым объемом производства от 1 до 200 тыс. приведенных тонн мяса в год.
Нормативы численности установлены по функциям управления: общее и линейное руководство; оперативное планирование и организация производства и труда; техническая подготовка производства, ремонтное и энергетическое обслуживание, бухгалтерский учет и финансовая деятельность, сырьевое, материально-техническое

снабжение, маркетинг и сбыт готовой продукции; комплектование, подготовка кадров, общее делопроизводство и хозяйственное обслуживание.

15. ЭТАЛОННАЯ МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Эталонная модель организации труда разработана для предприятий мощностью 30, 50, 100 т в смену и 3, 5, 10 т колбасных изделий в смену.
Структурно эталонная модель состоит из трех схем: технологической, технической и расстановки исполнителей по операциям процесса. Все три схемы эталонной модели связаны между собой: каждая предыдущая схема является основой для построения последующей.
Эталонная модель организации труда разработана на основе научных достижений в области технологии, техники с учетом использования новых образцов оборудования, позволяющих механизировать или автоматизировать технологические процессы.

16. ТИПОВЫЕ ОТРАСЛЕВЫЕ НОРМЫ БЕСПЛАТНОЙ ВЫДАЧИ СПЕЦОДЕЖДЫ, СПЕЦОБУВИ И ДРУГИХ СРЕДСТВ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РАБОТНИКАМ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Типовые отраслевые нормы подготовлены на основе постановления Министерства труда и социального развития РФ.
Нормы выдачи на год разработаны по наименованиям средств индивидуальной защиты в зависимости от профессий исполнителей. В работе приведены нормы бесплатной выдачи работникам теплой спецодежды и теплой спецобуви по климатическим поясам, а также правила обеспечения работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты.

17. НОРМАТИВЫ ВРЕМЕНИ И НОРМЫ ВЫРАБОТКИ (ВРЕМЕНИ) НА РУЧНЫЕ ОПЕРАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА, ПОЛУФАБРИКАТОВ И КОНСЕРВОВ

В сборнике представлены нормативы оперативного времени, нормы выработки (времени), установленные на ручные операции в производстве колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и консервов, а также нормативы отдыха и обслуживания для этих операций.
Нормативы оперативного времени разработаны на основе хронометражных наблюдений, а приведенные в сборнике нормы выработки (времени) рассчитаны в соответствии с «Методическими рекомендациями по нормированию труда рабочих на предприятиях мясной промышленности» (М., ВНИИМП, 2005 г.).

Нормативы времени и нормы выработки (времени) предназначены для нормирования труда и расчета численности рабочих соответствующей квалификации на предприятиях мясной отрасли.