

<b>ЭКОНОМИКА В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</b>	
<b>№ (n/n)</b>	<b>Название нормативного документа</b>
1	Методические указания по учету затрат и <b>калькулированию себестоимости</b> мяса и мясопродуктов (2010 г)
2	Методические рекомендации по калькулированию себестоимости <b>вспомогательных производств</b> _(2005г)
3	<b>Сборник показателей</b> <u>потребительских свойств</u> мяса и мясных продуктов
4	Макет <b>бизнес – плана</b> для предприятий мясной промышленности
5	Основные направления <u>маркетинговых исследований</u> в мясной промышленности (2004г)
6	<b>Организация маркетинга</b> на предприятиях мясной отрасли (2005г)
7	Методические рекомендации по <b>нормированию труда рабочих</b> на предприятиях мясной промышленности 2005г.
8	Рекомендации по <b>расчету заработной платы</b> на основе технологической трудоемкости 2005г.
9	Укрупненные нормы времени и нормативы <b>численности рабочих</b> мясожирового производства
10	Нормативы технологической <b>трудоемкости</b> на продукцию <b>колбасного производства 2005г.</b>
11	Нормативы технологической <b>трудоемкости</b> на продукцию <b>полуфабрикатного и консервного производства 2005г.</b>
12	<b>Тарифно – квалификационный справочник</b> работ и профессий рабочих предприятий мясной промышленности (2 части)
13	<b>Квалификационные характеристики по должностям</b> руководителей, специалистов и других служащих мясной промышленности
14	<b>Нормативы численности</b> руководителей, специалистов и других служащих, типовые структуры аппарата управления предприятий мясной промышленности
15	Эталонная модель <b>организации труда</b> на предприятиях мясной промышленности
16	<b>Типовые нормы</b> бесплатной выдачи <b>спецодежды, спецобуви</b> и других средств индивидуальной защиты работникам предприятий мясной промышленности, занятым на работах выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнениями.
17	<b>Нормативы времени</b> и нормы выработки (времени) <b>на ручные операции</b> в производстве колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и консервов
18	<b>Типовые нормы времени</b> и нормативы численности <u>специалистов отдела производственно-ветеринарного контроля</u> предприятий мясной промышленности
19	<b>Нормативы численности вспомогательных рабочих</b> на предприятиях мясной промышленности

20	<b>Методические рекомендации по переводу мясных продуктов в основной вид продукции мясной промышленности (мясо на костях)</b>
21	<b>Нормативы времени на операции производства пищевых топленых жиров</b>
22	<b>Нормативы времени на операции производства субпродуктов</b>
23	<b>Нормативы времени на операции по обработке шкур в мясной промышленности</b>
24	<b>Методические рекомендации по организации обучения для рабочих специальностей на предприятиях мясной промышленности</b>
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
29	Методологические принципы паритета на продукцию мясной отрасли АПК Лисицын А.Б., Небурчилова Н.Ф., Петрунина И.В., Мишенина Е.А.