

МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ НОРМАТИВНИХ СИСТЕМ У ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

А. Л. СОЛОШОНОК

*Український науково-дослідний інститут
продуктивності агропромислового комплексу*

*Викладено науково-методичні підходи до
створення системи економічних норм і
нормативів у виробництві молочних продуктів*

Постановка проблеми. Перехід до ринкової економіки зумовлює об'єктивну необхідність підвищення ролі нормування праці як однієї з істотних ланок економічного механізму, що визначає ефективність діяльності підприємств [1]. Організації для забезпечення попиту на продукцію, що випускається ними, мають бути зацікавлені у зниженні витрат на виробництво продукції і підвищенні її якості. Для цього потрібний облік матеріальних і трудових витрат, щоб вони не перевищували значень, за межами яких організація стає збитковою. Отже, вимірювання, нормування і регулювання витрат праці є економічно необхідним для організацій, що діють в умовах ринку.

Функціонування вітчизняних підприємств на ринкових засадах потребує подальшого удосконалення системи нормування праці з урахуванням вітчизняного і зарубіжного досвіду, відновлення розробки і перегляду міжгалузевих і галузевих нормативів трудових витрат. Світовий досвід показує, що ефективна робота підприємств в економіці ринкового типу можлива лише за умови високого рівня організації нормування праці. Провідні країни, такі як США, Великобританія, Швеція, Японія, Італія та інші, не лише не знижують вимоги до нормування праці, а й розширюють сферу його застосування. Широко застосовуються методи мікроелементного аналізу і нормування трудових процесів [2].

В умовах сьогодення нормування праці не може обмежуватися поточними завданнями, виявленням найбільш ефективних умов виробництва, їх закріпленням у нормах і освоєнням. Необхідно вирішувати перспективні стратегічні завдання, такі як оцінка трудових витрат на загальногалузевому рівні, виявлення можливості його досягнення і зниження, перевірка економічної доцільності зниження трудовитрат при проведенні комплексу заходів технічного та організаційного характеру. Зрозуміло, що для цього потрібне значне розширення напрямів роботи в галузі нормування, вдосконалення

нормативної та інформаційної бази. Ринкові економічні відносини не тільки посилюють вимоги до нормування і норм, а й створюють сприятливі умови для підвищення якості нормування, впливу його на ефективність виробництва і праці.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В наукових працях дослідників економічних проблем розвитку молокопереробної галузі України знайшли широке відображення теоретико-методологічні і практичні проблеми ефективності та інтенсифікації його розвитку, формування ринкового механізму регулювання, створення оптимальної структури виробництва в різних регіонах країни, розвитку виробничої інфраструктури, ресурсозбереження, удосконалення територіальної організації, виявлення резервів збільшення виробництва молочних продуктів та підвищення їх якості, практичного використання досягнень сучасного науково-технічного прогресу. Серед них – П. Т. Саблук, Т. Л. Мостенська, О. М. Шпичак, І. М. Галак, В. І. Радько, І. Г. Власенко, О. М. Кравченко та ін. Нагромаджений науковий потенціал слугує базою для аналітичних досліджень і закономірностей функціонування ринку молока і молочних продуктів. Натомість наукові дослідження потребують розширення з урахуванням зміни соціально-економічного середовища в Україні та у світі. Поза увагою дослідників практично залишилося й нормативне управління, складовою якого є формування системи нормативних витрат живої праці. Цим і зумовлена актуальність проведених досліджень.

Мета дослідження – розкрити науково-методичні підходи до створення галузевої системи економічних норм і нормативів та формування науково-практичних розробок.

Виклад основного матеріалу. Ефективне вдосконалення нормування праці на рівні підприємства передбачає: максимальне охоплення нормами праці різних видів робіт з обслуговування виробництва та управління ним; широке впровадження науково обґрунтованих норм, тобто розроблення норм виробітку, часу, обслуговування з урахуванням можливостей сучасної техніки й технології виробництва, передових методів праці тощо; формування єдиної системи нормування праці, в основі якої мають бути норми й нормативи, що охоплюють весь комплекс технологічних процесів; поліпшення якості нормування на основі науково-технічних рекомендацій; широке застосування методів прямого нормування, що дає змогу визначати трудомісткість робіт і нормованих завдань, установлювати оптимальне завантаження працівників, ширше використовувати прогресивні форми матеріального стимулювання; створення автоматизованих робочих місць для нормувальників; комп'ютеризація проектування технологічної та організаційної документації, а також норм витрат часу; підвищення кваліфікаційного рівня нормувальників [3].

Безпосередній зміст діяльності працівників, що займаються нормуванням праці на підприємстві, включає: вивчення й аналіз кожного елемента виконуваної роботи і виробничих можливостей робочого місця та підрозділу; впровадження раціональних прийомів і методів праці; проектування складу, регламенту та послідовності виконання трудових процесів (операцій) на основі даних аналізу; обґрунтування розроблених варіантів виконання робіт з технічної, економічної і психофізіологічної точок зору; встановлення норм праці (тобто визначення нормативних величин кожного з елементів трудового процесу), перевірку та уточнення їх у виробничих умовах; створення засад для впровадження цих норм [4].

В основу формування систем економічних норм і нормативів для підприємств молокопереробної галузі покладено такі науково-методичні аспекти: паспортизація умов виробництва [5], класифікація трудових процесів [6], дослідження нормоутворюючих чинників, визначення особливостей технології та нормування праці у виробництві молочних продуктів і розрахунок норм трудових затрат на підставі загальногалузових методичних положень [7].

Паспортизація умов виробництва та групування молокопереробних підприємств. Кожне підприємство створюється та існує для того, щоб увійшовши до суспільного поділу праці, зайнявши свою нішу на ринку товарів, шляхом виробництва й продажу певної продукції заробити необхідні кошти як для гідного життя своїх працівників, так і подальшого розвитку виробничої бази підприємства. Це зобов'язує колектив підприємства і насамперед його керівний склад налагоджувати виробничий процес та організовувати працю таким чином, щоб вона була продуктивною, забезпечувала кожному матеріальний добробут та моральне задоволення.

Продуктивність підприємства молочної промисловості визначається низкою об'єктивних чинників, але в основі ефективного виробництва знаходиться раціональний трудовий процес.

Проектування такого процесу можливе на основі даних паспортизації умов виробництва, оскільки такий паспорт на підприємстві молочної промисловості – документ, який дозволяє здійснювати моніторинг трудових витрат, їх оптимізацію для конкретного підприємства, тобто є організуючим, регулюючим і контролюючим чинником в управлінні виробництвом. Саме проведення паспортизації умов виробництва слугує підґрунтям для формування збірника норм і нормативів трудових витрат.

Паспортизація умов виробництва дозволяє здійснити проектування раціональних моделей трудових затрат, удосконалити режими праці і організаційно-технологічні варіанти умов праці, науково обґрунтувати нормативну трудомісткість виробництва молочних продуктів.

Молочну промисловість відрізняє від інших галузей харчової промисловості специфіка ведення технологічних процесів, а саме: безперервність і відносно невелика тривалість виробничого процесу; сезонність та масовість виробництва; використання специфічної початкової сировини, яка має особливість швидко псуватися; високі витрати на заготівлю сільськогосподарської продукції; виробництво кінцевої продукції послідовною обробкою сировини за технологічними фазами, стадіями; тісний взаємозв'язок з сільським господарством.

Підприємства молочної промисловості можна згрупувати за шістьма ознаками (рис.1) [5]. Групування підприємств молочної промисловості здійснене з метою комплексного дослідження впливу реальних умов виробництва, рівня впливу всіх нормоутворюючих чинників та визначення чинника, що найсуттєвіше впливає на трудомісткість продукції і продуктивність виробництва.

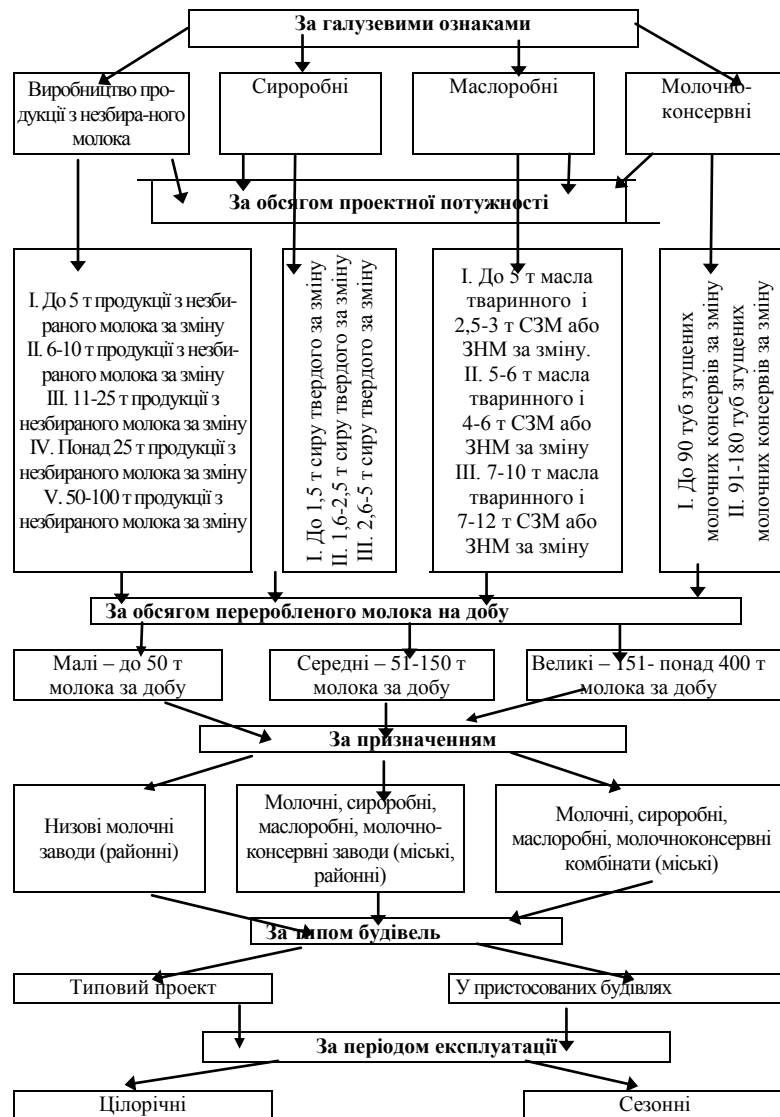


Рис. 1 Групування підприємств молочної промисловості

Визначити організаційно-технологічні варіанти виробництва та провести їх групування за прогресивністю, виявити основні чинники та їх структуру, визначити обмеження по кожному нормо утворюючому чиннику адекватно до ринкової ситуації, встановити діапазони впливу постійних і змінних, умовно постійних і умовно змінних чинників, що впливають на величину витрат виробництва, сформулювати вимоги до виконавця робіт, розробити для намічених робочих місць типові проекти їх організації і ступені впровадження, виявити недоліки в існуючій організації виробництва і праці та розробити пропозиції щодо їх усунення, встановити раціональні методи праці й на їх основі з урахуванням типових проектів організації робочих місць попередньо сформувати типовий зміст оптимального трудового процесу, спроектувати типові норми і нормативи при різних технологічних варіантах виробництва дозволяє саме паспортизація умов виробництва.

Класифікація трудових процесів. Виробництво молочних продуктів як і будь-яка інша галузь харчової промисловості формує величезний обсяг техніко-економічної інформації, у тому числі стосовно трудових процесів, що здійснюються у цій сфері діяльності людини. Схему перетворення інформації в дані можна представити через процедури класифікації, кодування та моделювання елементів даних.

Здійснення класифікації трудових процесів зумовлене потребою в гармонізації рівнів групування класифікаційних позицій на галузевому рівні. Класифікація трудових процесів забезпечує умови для вирішення таких завдань:

створення інформаційних систем для автоматизованого розроблення системи економічних норм і нормативів, стандартизації операцій і витрат на їх виконання, проектування процесів перероблення продукції сільського господарства, техніко-економічного планування виробництва;

перехід на безтекстову нормативно-технічну та технологічну документацію і комп'ютерне оброблення інформації;

системний аналіз, моделювання, оптимізація структур, процесів, систем у цілому.

Об'єктом класифікації у даному випадку є трудові процеси і операції виробництва молочних продуктів.

У структурі коду трудової операції кожен ступінь класифікації позначений двома цифровими десятковими знаками від 01 до 99, причому на другому ступені класифікації цифри 10, 20, 30 і т.д. використані для кодування узагальнених найменувань процесів за їхньою технологічною характеристикою чи іншими ознаками.

Для виділення окремих груп виробництва харчових продуктів (у наведеному випадку виробництво молочних продуктів) у Класифікаторі введені і позначені цифровими кодами

розділ та група згідно з деталізацією КВЕД, а також категорія, підкатегорія та вид трудового процесу. Схему кодового позначення об'єктів класифікації наведено на прикладі виготовлення кисломолочних продуктів.

Приклад: 10.5.052002

10 – розділ КВЕД «Виробництво харчових продуктів»;

10.5 – група КВЕД «Виробництво молочних продуктів»;

10.5.05 – категорія «Трудовий процес «Виготовлення кисломолочних продуктів»»;

10.5.0520 – підкатегорія «Розливання, пакування кисломолочних продуктів»;

10.5.052002 – вид «Розливання, пакування кисломолочних продуктів на автоматах розлиально-пакувальних».

Для кодування трудових процесів виробництва молочних продуктів використано послідовний метод, згідно з яким код угруповання і об'єкта класифікації утворюється з використанням кодів послідовно розташованих підпорядкованих угруповань. У наведеному в таблиці прикладі найбільша довжина коду становить дев'ять цифрових знаків.

Таблиця

**Класифікаційні ознаки та кодування трудових процесів
«Нормалізація» та «Гомогенізація»**

Код	Найменування трудового процесу, операції	
10.5.0340	Нормалізація	
10.5.034001	Нормалізація	у ваннах (танках)
10.5.034002		у сепараторах-нормалізаторах
10.5.034003		на спеціальних установках
10.5.0350	Гомогенізація	
10.5.035001	Гомогенізація	у гомогенізаторах клапанних
10.5.035002		у гомогенізаторах-пластифікаторах
10.5.035003		у сепараторах-диспергаторах
10.5.035004		в емульгаторах
10.5.035005		у вібраторах

Запропонована класифікація передбачає достатній резерв вільних місць позначень, що дозволить здійснювати оперативні зміни її змісту щодо включення нової інформації без змін інших позицій класифікації. Підставою для внесення таких змін має бути обґрунтована потреба на галузевому рівні.

Класифікатор трудових процесів виробництва молочних продуктів є базовим макетом для формування збірника економічних норм і нормативів галузевого спрямування.

Дослідження галузевих нормоутворюючих чинників. Виділяють три групи чинників, що впливають на величину трудових затрат і підлягають економічному аналізу: внутрішні (контрольовані), природно-біологічні (контрольовані і неконтрольовані) та зовнішні (неконтрольовані) [8].

Внутрішні чинники легше змінюються ніж інші, тому їх слід поділити на дві групи: «тверді» – (стійкі) і «м'які» (легко змінювані). «Тверді» чинники – вироби, технологія, устаткування, сировина, а «м'які» – якість робочої сили, організаційні системи і методи, стилі управління та методи роботи.

Природно-біологічні чинники не мають такого значного впливу на продуктивність, як у рослинництві, тваринництві чи будівництві.

До зовнішніх чинників належать показники маркетингового економічного обґрунтування (зростання потреб населення при тій же купівельній спроможності); технічна і технологічна підготовка виробництва як функція його організації (застосування нових та вдосконалення існуючих технологій, встановлення нового устаткування, перепрофілювання діючих робочих місць та ін.); підбір кадрів; обмеженість трудових, матеріальних, енергетичних та інших ресурсів; охорона праці; законодавчі акти, встановлені державою і обов'язкові для кожного підприємства.

Основний вплив на продуктивність виробництва молочної продукції справляють внутрішні чинники.

До внутрішніх чинників належать: технічні; організаційні, психофізіологічні; санітарно-гігієнічні; соціальні; правові.

Технічні чинники визначаються характеристиками матеріально-речових елементів виробництва: предмета праці (властивостями сировини, наповнювачів та допоміжних матеріалів, асортиментом продукції тощо); засобів праці (параметрами устаткування, режимами його роботи, іншими характеристиками механізмів, пристроїв, технологічної та організаційного оснащення тощо).

У процесі визначення технічних чинників приймається повна модель устаткування, найефективніші технологічні режими роботи.

До чинників, пов'язаних з предметом праці, належать розмір, об'єм, вага і форма, а також якісні показники предмета праці. Наприклад, на молочних підприємствах на тривалість операції «миття сировини» (родзинок, кураги) впливає ступінь забруднення, вид сировини; на тривалість операції «підготовка шоколадної глазури до варіння» впливає вид

розфасування глазури (в блоках або гранульована); при виконанні операції «розфасування готової продукції» – вид продукції (молоко оброблене рідке, продукти кисломолочні, масло вершкове тощо), вид розфасування (полімерна плівка, пакети типу «Пюр-Пак», «Тетра-Пак», ПЕТ-пляшки, полістиролові стаканчики і коробочки, пачки, вакуум-упакування тощо), обсяг розфасування – від 0,04 кг до 1,0 кг; операція «миття склотари» при виробництві продуктів дитячого харчування – характер і ступінь забруднення склотари (нова, оборотна, слабо або сильно забруднена); на тривалість операції «переміщення в середині цеху» – вага і габарити переміщеного вантажу (сировини, матеріалів, тари, напівфабрикатів і готової продукції тощо).

До характеристик засобів праці належать види устаткування і технологічного оснащення, конструкційні і експлуатаційні параметри застосовуваних машин, інструментів, інвентарю тощо.

Наприклад, на тривалість операції «фасування готової продукції» впливає такий чинник, як вид устаткування (автомат, напівавтомат) та його продуктивність.

Затрати праці на розливання молока в пакети «Пюр-Пак» місткістю 1 л для фасувальних автоматів різної продуктивності наведені на рис. 2.

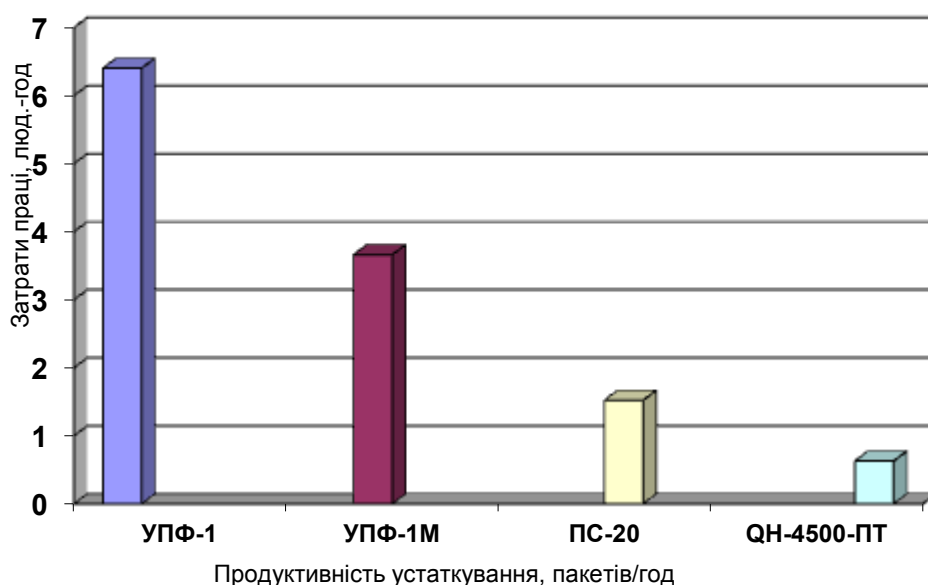


Рис. 2 Затрати праці на процесі розливання молока в пакети «Пюр-Пак»

Продуктивність автоматів, пакетів/год:

УПФ-1	– 400;
УПФ-1М	– 700;
ПС-20	– 1980;
QH-4500-ПТ	– 4500

При розливанні молока в аналогічну тару – пакети «Пюр-Пак» місткістю 1 л при продуктивності автомата QH-4500-ПТ 4500 пакетів/год затрати праці становили 0,63 люд.-год на 1 тону молока, що в 9,8 раза менше, ніж на автоматі УФП-1 продуктивністю 400 пакетів/год.

При нормуванні затрат праці важливе місце належить організаційним чинникам. Через них відбувається реалізація змісту робіт. Крім того, вони дають змогу знаходити найбільш раціональні прийоми виконання операцій, режими роботи та ступінь використання устаткування. Організація робіт на робочому місці передбачає їх планування і облік, впровадження раціональних методів праці, рівень ритмічності робіт. Кожен з наведених вище нормоутворюючих чинників по-різному впливає на продуктивність праці.

Результати обґрунтування впливу всього комплексу технічних, організаційних, економічних, психофізіологічних, санітарно-гігієнічних, соціальних, правових і ринкових чинників є основними засадами для проведення досліджень на робочих місцях підприємств галузі. В основу досліджень закладаються інноваційні зміни на підприємствах галузі щодо впровадження устаткування та сучасних технологій. Це сприяє створенню й удосконаленню науково обґрунтованої системи економічних норм і нормативів, де нормування праці розглядається як найважливіша функція управління підприємством, пов'язана з виробничою, технічною, організаційною, фінансово-економічною та соціальною діяльністю.

Особливості технології та нормування праці у виробництві молочних продуктів. Технологія молочних продуктів – складний комплекс взаємопов'язаних хімічних, фізико-хімічних, мікробіологічних, біохімічних, біотехнологічних, теплофізичних та інших трудомістких і специфічних технологічних процесів. У виробництві питного молока та кисломолочних продуктів використовуються усі компоненти молока. Виробництво вершків, сметани, кисломолочного сиру, масла, сиру ґрунтується на переробці окремих компонентів молока. Виробництво молочних консервів, сухих молочних продуктів, морозива пов'язане зі зберіганням усіх сухих речовин молока після видалення з нього вологи.

Із вторинної молочної сировини виготовляють молочний білок, харчовий та технічний казеїн, молочний цукор, згущену молочну сироватку, замінник незбираного молока.

Технологічні процеси в галузі молочної промисловості мають суттєві особливості:

- різноманітний асортимент, який часто змінюється;
- переробка продуктів, які швидко псуються, що потребує чіткої організації процесів переробки та режиму управління виробництвом;
- показники якості сировини змінюються залежно від пори року, часу, умов транспортування та зберігання;

- суворе дотримання рецептур приготування молочних продуктів та технологічних режимів переробки сировини для зберігання смакової і харчової цінності продуктів;
- виключення контакту рук людини з продуктами та сировиною;
- широке застосування безперервних технологічних процесів та поточних ліній для випуску певних виробів, які забезпечені сучасними машинами та апаратами;
- застосування складних фізико-хімічних та біохімічних методів переробки молочних продуктів.

Процес виробництва будь-якої продукції являє собою сукупність взаємопов'язаних процесів праці. Під останнім розуміється доцільна діяльність людини, яка за допомогою засобів праці вносить заздалегідь намічені зміни в предмет праці. Наявність засобів і предметів праці створює тільки передумови для здійснення процесу праці. Необхідна третя складова – доцільна діяльність робітника, тобто жива праця, яка поєднує засоби і предмети праці та надає їм результативності й динамічності.

Для вимірювання кількості витраченої праці використовується тільки один об'єктивний вимірник – кількість витраченого часу. Витрати робочого часу характеризують витрати праці у виробництві, а норма часу встановлює суспільно необхідні витрати праці за певних організаційно-економічних умов.

Завдання нормування полягає не в тому, щоб тільки фіксувати час, відобразити усталені умови і способи впливу людини на предмет праці, а в тому, щоб дати їм критичну оцінку через норми часу і запропонувати раціональніші способи.

Особливість молочного виробництва полягає насамперед у тому, що для нього характерна широка номенклатура вироблюваної продукції, асортимент і кількість окремих видів якої може вимагати змін через об'єктивні чинники (зміни якості сировини, що надходить на підприємство, попиту, стану устаткування тощо) в умовах перероблення сировини та напівфабрикатів, що швидко псуються.

Узагальнену схему технологічного процесу виготовлення молока та молочних продуктів наведено на рис. 3.

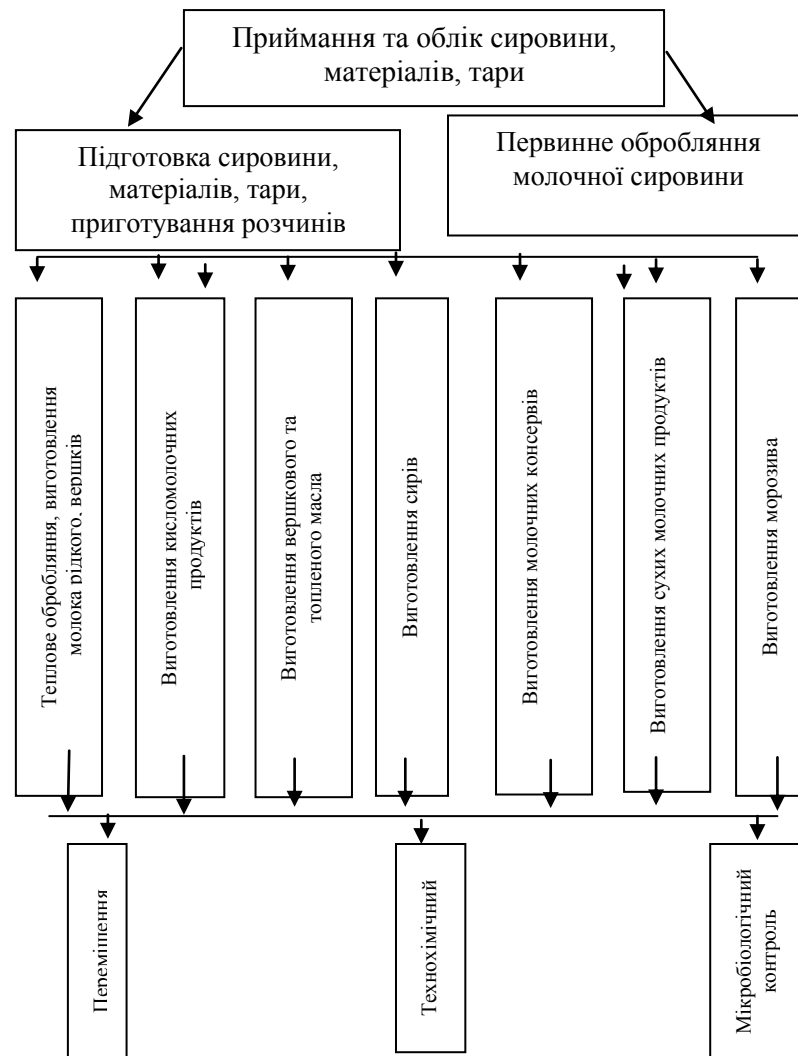


Рис. 3 Узагальнена схема технологічного процесу виробництва молока та молочних продуктів

До основних завдань організації нормування праці в молочній промисловості належать [9, 10]:

- пошук сучасних наукових підходів до створення економічних норм і нормативів;
- удосконалення технології, вивчення, узагальнення та застосування передових прийомів і методів праці;
- виявлення резервів подальшого зростання продуктивності праці;
- удосконалення методів встановлення норм шляхом застосування економіко-математичних методів та комп'ютерної техніки.

Для науково обгрунтованого нормування при вивченні виробничого процесу необхідно визначити тривалість його складових, характер участі в ньому робітника, вивчити

організацію праці та робочих місць, застосовувані методи, прийоми та засоби праці, поєднання трудових дій робітника з роботою устаткування.

Залежно від характеру участі робітника у здійсненні виробничих процесів, останні поділяються на ручні, машинно-ручні, машинні, автоматизовані та апаратурні.

Приклад розрахунку норм витрат праці на процес розфасування фруктово-молочного напою в поліетиленові пакети місткістю 0,4 кг на розфасувальному автоматі SILL SEAL продуктивністю 20 пакетів за хвилину (машинна робота).

За даними проведених спостережень витрати часу на підготовчо-заклучні роботи – 50 хв; обслуговування робочого місця – 70 хв; відпочинок та особисті потреби – 30 хв.

Час роботи устаткування (машинний час):

$$T_m = 480 - 50 - 70 - 30 = 330 \text{ хв.}$$

Коефіцієнт корисного часу автомата ($K_{кч}$):

$$K_{кч} = \frac{T_m}{T_{зм}} = \frac{330}{480} = 0,69.$$

Коефіцієнт (K_n), який враховує використання устаткування за потужністю, у представленому прикладі буде 0,8 і розраховується за формулою:

$$K_n = \frac{A_{ф}}{A_n} = \frac{16 \text{ пакетів/хв}}{20 \text{ пакетів/хв}} = 0,8.$$

Норма продуктивності становить:

$$H_n = A_n \times T_{зм} \times K_{кч} \times K_n = 20 \times 480 \times 0,69 \times 0,8 = 5299 \text{ пакетів за зміну, або 2,1 т за зміну.}$$

Якщо устаткування обслуговує один робітник, норма часу дорівнює:

$$H_q = \frac{T_{зм} \times Ч}{H_g} = \frac{8 \times 1}{2,1} = 3,8 \text{ люд.-год.}$$

Приклад розрахунку норм витрат праці на виготовлення сирків глазурованих «Персик і малина» на автоматичній лінії «РАКМА» продуктивністю 4500–5000 штук за годину.

За даними спостережних листів:

витрати часу на підготовчо-заклучні роботи – 19 %;

витрати часу на обслуговування робочого місця – 0,6 %;

витрати часу на відпочинок – 2,8 %;

фактична продуктивність лінії – 3800 шт./год;

тривалість зміни – 480 хв (8 год);

чисельність операторів лінії у виробництві харчової продукції – 4 особи.

Звідси:

$$K = 1 + \frac{19 + 0,6 + 2,8}{100} \approx 1,22;$$

$$H_{\text{вир}} = A \times T_{\text{зм}} \times K_{\text{кч}} \times K_{\text{н}};$$

$$K_{\text{кч}} = \frac{T_{\text{м}}}{T_{\text{зм}}} = \frac{372,0 \text{ хв.}}{480,0 \text{ хв.}} = 0,78;$$

$$K_{\text{н}} = \frac{A_{\text{факт}}}{A_{\text{насп}}} = \frac{3800 \text{ шт./год.}}{4750 \text{ шт./год.}} = 0,8;$$

$$H_{\text{вир}} = 8 \times 4750 \times 0,78 \times 0,8 = 23712 \text{ шт. (1422,7 кг або 1,42 т)};$$

$$H_{\text{ч}} = \frac{Ч \times T_{\text{зм}}}{H_{\text{вир}}} = \frac{4 \times 8}{1,42} = 22,54 \text{ люд.-год/т.}$$

Система норм і нормативів, що являє собою складову інформаційної системи, в цілому створює передумови для ефективної діяльності підприємства. З іншого боку, підприємство робить свій внесок до функціонування системи, забезпечуючи її життєздатність. Практична і дослідницька діяльність наукових установ має базуватися на вивченні потреб виробників, враховуючи також економічну ситуацію в галузі. Такі установи виступають виконавцями інформаційної функції держави в агропромисловому комплексі і в сукупності створюють сприятливе для діяльності виробників та управлінців інформаційне середовище. Людські можливості залишаються визначальними у досягненні тих чи інших економічних цілей. І саме управління нормуванням праці відіграє виключно важливу роль у реалізації цих можливостей.

Висновки. Новітня галузева система норм і нормативів для підприємств молокопереробної галузі створюється на основі наступних науково-методичних підходів: паспортизації умов виробництва, класифікації трудових процесів, поглибленого дослідження

і максимального врахування нормоутворюючих чинників та галузевих особливостей в організації виробництва і праці тощо.

Паспортизація умов виробництва слугує найбільш ефективним засобом вибору оптимальних організаційно-технологічних варіантів і раціональних моделей трудових та технологічних процесів. Класифікатор трудових процесів слугує підґрунтям для формування структури і змісту науково-практичного збірника норм і нормативів, а також сприяє вирішенню багатьох завдань, зокрема, використовується для автоматизованого розроблення нормативних систем, стандартизації операцій і витрат на їх виконання тощо.

При створенні систем норм і нормативів повинен враховуватись комплекс органічно пов'язаних нормоутворюючих чинників, дослідження яких здійснюється у виробничих умовах підприємств з виробництва молочних продуктів.

Ефективне управління нормуванням праці на сучасному етапі є одним із практичних чинників економічного успіху, оскільки створює умови, за яких реалізується трудовий потенціал, забезпечується впровадження ефективних систем оплати праці та підвищення її продуктивності, мінімізуються витрати на робочу силу.

Список літератури

1. *Адамчук В.В., Ромашов О.В., Сорокіна М.Е.* Экономика и социология труда: Учебник для вузов. Москва. : ЮНИТИ, 1999. 407 с. <http://finlit.online/page/ekonomikat/ist/ist-16--idz-ax265--nf-34.html>
2. *Ігумнов Б.Н.* Автоматизовані системи проектування і нормування праці. Львів : Світ, 1992. 210 с.
3. *Горбатюк К.В.* Шляхи удосконалення нормування праці в Україні [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.confcontact.com/2007nov/gorbatyuk.htm>
4. *Зайкин А. Д., Ремизов К. С.* Экономико-правовое регулирование труда и заработной платы. Москва : Норма-Инфра, 1999. 284 с.
5. Методика проведення паспортизації умов виробництва підприємств молочної промисловості / І. М. Демчак, В. І. Ковальчук, А. Є. Величко та ін. Київ : НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2010. 60 с.
6. Класифікатор трудових процесів виробництва молочних продуктів / І. М. Демчак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2016. 44 с.

7. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво молочних продуктів / І. М. Демчак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2017. 184 с.

8. *Витвіцький В.В.* Основи формування нормативних систем в агропромисловому виробництві України. Київ : НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2006. 334 с.

9. Методичні положення та норми продуктивності на виробництво молочних продуктів і морозива / І. М. Демчак, В. О. Завалевська, А. Є. Величко, А. Л. Солошонок та ін. Київ. : НДІ «Укראгропромпродуктивність», 2012. 443 с.

**Методические аспекты формирования нормативных систем
в производстве молочных продуктов**

А. Л. Солошонок

*Украинский научно-исследовательский институт
продуктивности агропромышленного комплекса*

Изложены научно-методические подходы к созданию системы экономических норм и нормативов в производстве молочных продуктов.

**Methodical aspects of the formation of normative systems
in the production of dairy products**

A. Soloshonok

Ukrainian research institute productivity of agroindustrial complex

Scientifically-methodical approaches to creation of system of economic norms and specifications in manufacture of dairy products are stated .