**НДЦ «Південагропромпродуктивність»**
**розроблені тимчасові норми часу на**
***розливання та закупорювання соку в пляшки по 1,5 л***
***на автоматичній лінії Krones,***
**які будуть внесені до науково-практичного видання**
**«Методичні положення і норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів»**

| Найменування операції | Тип та марка устаткування | Зміст роботи | Професія, розряд | Чисельність, осіб | Одиниця виміру | Норма | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | часу, люд.-год | продуктивності, за зміну |
| Розливання та закупорювання соку в пляшки по 1,5 л | Автоматична лінія Krones, продуктивністю 4000 пляшок /год | Підготовка робочого місця. Візуальний огляд лінії розливу та підготовка до роботи (виставлення параметрів розливу). Включення та виключення лінії на початку та вкінці зміни. Пробний пуск та при необхідності коригування програми (норми розливу). Активне спостереження за процесом розливу соку та закупорювання пляшок | Машиніст розливально-пакувальних машин 3-й розр. | 1 | тис. шт. пляшок. | 0,30 | 26,425 |

**НДЦ «Південагропромпродуктивність»**
**розроблені тимчасові норми часу на процес**
***шинкування капусти на машині KRONEN CAP 68,***
**які будуть внесені до науково-практичного видання**
**«Методичні положення і норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів»**

| Найменування операції | Тип та марка устаткування | Зміст роботи | Професія, розряд | Чисельність, чол. | Одиниця виміру | Норма | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | часу, люд.-год | продуктивності за зміну, |
| Шинкування капусти | Машина KRONEN CAP 68, продуктивністю 1000-15000 кг/год | Підготовка робочого місця, встановлення ножів необхідного розміру та протирання транспортерної стрічки для січеної капусти, регулювання ножів для необхідної довжини січеної капусти, спостереження за механізованою подачею качанів капусти в шинкувальну машину, перевірка якості шинкування. Прибирання робочого місця, часткове розбирання/збирання устаткування, миття, просушування | Різальник харчової продукції 3-й розр. | 1 | т | 0,90 | 8,864 |

**НДЦ «Миколаїнагропромпродуктивність»**
**розроблені тимчасові норми часу на процес**
***варіння квасолі в паровому електричному котлі SAQ,***
**які будуть внесені до науково-практичного видання**
**«Методичні положення і норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів»**

| Найменування операції | Тип, марка устаткування | Зміст операції | Професія, розряд | Одиниця виміру | Норма | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | часу, люд.-год | виробітку за зміну |
| Варіння квасолі | Паровий електричний котел SAQ місткістю 100 л, продуктивністю 60 кг/год | Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Набирання замоченої квасолі у металеву сітку, піднесення до котла до 5 м, завантаження в котел (40 кг), закривання кришки. Спостереження за процесом варіння, регулювання температурного режиму, визначення готовності продукту. Відкривання кришки котла, розвантаження сітки з квасолею, висипання у ящик. Прибирання робочого місця | Варник харчової сировини та продуктів 3-й розр. – 1 особа | т | 21,5 | 0,37 |

**НДЦ «Одесагропромпродуктивність»**
**розроблені тимчасові норми часу на процес**
***мочіння яблук зимових сортів у пластмасових бочках та їх закупорювання вручну,***
**які будуть внесені до науково-практичного видання**
**«Методичні положення і норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів»**

| Найменування операції | Спосіб виконання операції | Зміст операції | Професія, розряд | Одиниця виміру | Норма | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | часу, люд.-год | виробітку за зміну |
| Мочіння яблук зимових сортів у пластмасових бочках, 50 л | Вручну | Одержання завдання, підготовка робочого місця, підвезення бочок. Закладання яблук, спецій, замочування яблук. Спостереження за процесом, контроль якості замочування. Прибирання робочого місця на протязі зміни | Готувач харчової сировини та матеріалів 1-й розр. – 1 особа | бочка | 0,98 | 8,0 |
| Закупорювання пластмасових бочок прорезиненими кришками | Вручну | Проведення процесу закупорювання заповнених бочок з мочеными яблуками прорезиненими кришками, контроль якості закупорювання, переміщення бочок. Прибирання робочого місця | | бочка | 0,25 | 32,0 |