

НДЦ «Степагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
розливання молока вітамінізованого “Малятко” 3,2%-ної жирності у скляні пляшки по 0,2 л на лінії «Index 6»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Розливання молока вітамінізованого “Малятко” 3,2%-ної жирності у скляні пляшки по 0,2 л	Лінія Index 6 продуктивністю 6000 пляшок/год	Підготувати лінію до роботи, завантажити пляшки, заправити етикетувальною плівкою, установити робочий режим лінії; спостерігати за процесом розливання молока, контролювати всі параметри процесу, по закінченню роботи промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії розливання молока та молочної продукції у пляшки 4-й розр.	6	т	8,12	5,91



**НДЦ «Степагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
фасування і загартовування морозива “Здоровий ріжок” масою 0,11 кг
на екструзійній лінії «IGLO-LINE-500»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	продуктивності за зміну
Фасування і загартовування морозива “Здоровий ріжок” з кондитерською глазур’ю масою 0,11 кг	Екструзійна лінія IGLO-LINE-500 продуктивністю 4000-6000 шт./год	Підготувати лінію до роботи, установити температурний режим камери гартування, спостерігати за процесом фасування морозива та процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контролюючи вагу порцій та якість фасування і маркування, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити, по закінченню роботи прибрати робоче місце	Виробник морозива 4 розр., Гартівник морозива 3 розр., Укладальник-пакувальник 2 розр.	3 1 2	т	22,33	2,15



**НДЦ «Донецькагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення сиркової маси з родзинками (5%), фасування в брикети по 0,25 кг
на фасувально-пакувальному автоматі М6-АР2С,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Виготовлення сиркової маси з родзинками (5%), фасування в брикети по 0,25 кг	Фасувально-пакувальний автомат М6-АР2С про-дуктивністю до 85 брик/хв (5100 шт./год)	Підготувати робоче місце, заправити автомат пакувальним папером, установити дату на маркувальному приладі. Завантажити місильну машину компонентами згідно рецепту-рі, спостерігати за змішування маси. Уві-мкнути фасувальний автомат, спостерігати за роботою автомата, якістю загортання пачок, періодично контролювати масу пачок, укла-сти пачки у ящик, по закінченні роботи розіб-рати і помити автомат	Оператор розфасу-вально-пакуваль-ного автомата 4-й розр.	1	т	1,19	6,71



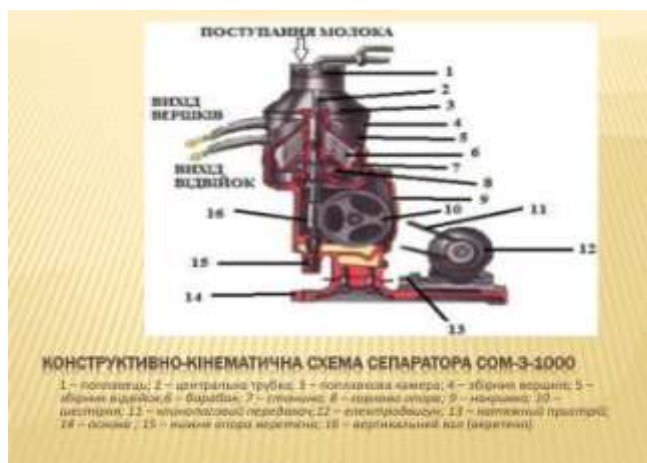
НДЦ «Кіровоградагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
фасування та пакування сиру розсипчастого масою 0,2 кг в пластиковий стаканчик
з подальшим запаюванням алюмінієвою фольгою на автоматі АФ -1500 Т,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Фасування та пакування сиру розсипчастого масою 0,2 кг в пластиковий стаканчик з подальшим запаюванням алюмінієвою фольгою	Автоматі АФ -1500 Т продуктив-ністю 1500 доз/год	Підготувати робоче місце та автомат до роботи, встановити наповнювальний бункер, заправити резервуар печатного пристрою штемпельною фарбою, заправити автомат стаканчиками і фольгою, спостерігати за роботою автомата, періодично заряджати магазин автомату стаканчиками і фольгою, контролювати масу стаканчиків, після закінчення роботи розібрати автомат, промити згідно з вимогами технології	Оператор розфасу-вально-пакуваль-ного автомата 4-й розр.	1	т	4,68	1,71



**НДЦ «Івано-Франківська агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
сепарування молока на сепараторі СОМ-3-1000,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сіль-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Сепарування молока	Сепаратор СОМ-3-1000 продуктивністю 1000 л/год	Підготувати робоче місце та сепаратор до роботи, спостерігати за надходженням молока на сепаратор та процесом сепарування, контролювати проходження процесу розділення молока на фракції: вершки та відвійки, після закінчення роботи промити сепаратор, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної сировини 4-й розр.	1	т	1,27	6,3



НДЦ «Луганська агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми часу на процес
визначення ветеринарних лікарських засобів, у тому числі антибіотиків, в молоці і молочній сироватці
за допомогою експрес-теста «BIOEASY»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування роботи	Вид контролю	Об'єкт контролю	Зміст роботи	Норма часу на 1 аналіз, люд.-хв
Контроль сировини за показниками				
Визначення ветеринарних лікарських засобів, у тому числі антибіотиків	Експрес-тест «BIOEAS»	Молоко і молочна сироватка	Відміряти піпеткою досліджувану пробу молока, внести у лунку з реагентом, перемішати вміст лунки, залишити в інкубаторі на 3 хв., занурити тестову смужку у лунку з реагентом, через 5 хв. провести облік результатів аналізу.	5,75
<p style="text-align: center;">Характеристика експрес-тесту «BIOEASY»</p> <p>Тест-набір розрахований на проведення аналізу 96 проб молока або молочної сироватки і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 пластикових туб; кожна туба містить 8 мікролунок з реагентами і 8 тест-смужок; - 1 дозатор (на 200 мкл) і 100 наконечників; - негативний контрольний зразок (8 мікролунок); - позитивний контрольний зразок (8 мікролунок) 				

**НДЦ «Луганська агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми часу на процес
визначення вологості харчової сировини (м'яких сирів)
за допомогою прибору «Кварц 21М33-1»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування роботи	Вид контролю	Об'єкт контролю	Зміст роботи	Норма часу на 1 аналіз, люд.-хв
Контроль сировини за показниками				
Визначення вологості харчової сировини	Контроль за вмістом вологи	М'які сири	Відбір проби м'яких сирів на аналіз, подрібнення продукту на тертці протягом 5 хв. виготовлення паперових пакетів; сушка, охолодження, зважування та зберігання пакетів. Заповнення зневоднених пакетів подрібненим продуктом, зважування. Висушування наважки на апараті «Кварц 21М33-1» протягом 6 хв. при температурі 160-162 °С (пакет з сировиною помістити в середину між плитами блоку висушування і запустити процес сушіння). Виймання з пристрою пакетів з сировиною, перенесення в ексікатор і охолодження протягом 1-2 хв., зважування висушеної наважки	18,33
<p style="text-align: center;">Комплект устаткування:</p> <p>Ваги лабораторні 2 класу точності, шафа сушильна електрична (прилад «Кварц 21М33-1»), паперові пакети для сушіння проб.</p> <p>Прилад «КВАРЦ-21М33» призначений для проведення прискореного методу визначення вологості харчової сировини і продуктів. Визначення вологості сировини проводиться розрахунковим методом за результатами його зважування до і після висушування.</p>				

**НДЦ «Харківагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на ремонт ванни для виготовлення кисломолочного сиру ВТІМ 2500,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування устаткування	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Ванна для виготовлення кисломолочного сиру (Підготовка до ремонту, дефектування, розбирання, ремонт, збирання, регулювання)	ВТІМ 2500	5,1



**НДЦ «Кіровоградагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на ремонт гомогенізатора ОГМ плунжерного,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування устаткування	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Гомогенізатор плунжерний продуктивністю 5000л/год (Підготовка до ремонту, дефектування, розбирання, ремонт, збирання, регулювання)	ОГМ	2,4

