

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

**УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ
ПРОДУКТИВНОСТІ АГРОПРОМИСЛОВОГО
КОМПЛЕКСУ**

**ХЕРСОНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ЦЕНТР
ПРОДУКТИВНОСТІ АГРОПРОМИСЛОВОГО
КОМПЛЕКСУ**

Бібліотека спеціаліста АПК «Економічні нормативи»

**МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ
І НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ
НА ПЕРЕРОБЛЕННЯ ТА
КОНСЕРВУВАННЯ
ФРУКТІВ І ОВОЧІВ**

Київ – 2019

УДК 664.83/.85:658.53](477)(083.7)

M54

Бібліотеку засновано в 2000 р.

Автори: І. М. Демчак, К. В. Маслов, А. Л. Солошонок,
О. М. Полонська, А. Ю. Мамочка, Т. О. Шабля, Г. П. Некова

Рецензенти: *О. В. Аверчев*, доктор сільськогосподарських наук, професор, проректор з наукової роботи та міжнародної діяльності Херсонського державного аграрного університету; *О. С. Шабля*, кандидат економічних наук, заступник директора з наукової та інноваційної діяльності Південної державної сільськогосподарської дослідної станції ІВПіМ НААН України

Затверджено Міністерством аграрної політики та продовольства України 25 липня 2019 р. за погодженням з ЦК профспілки працівників агропромислового комплексу, друкується за рішенням вченої ради Українського науково-дослідного інституту продуктивності агропромислового комплексу Міністерства аграрної політики та продовольства України (протокол № 3 від 24 жовтня 2018 р.).

М54 **Методичні положення і норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів** / І. М. Демчак, К. В. Маслов, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ «Украгпромпромпродуктивність», 2019. 166 с.

ISBN 978-617-613-071-0

Викладено методику розрахунку, норми часу, продуктивності та нормативи чисельності на виконання трудових процесів перероблення та консервування фруктів і овочів.

Розраховано на керівників та фахівців підприємств з перероблення та консервування фруктів і овочів, науково-дослідних установ, студентів навчальних закладів різних рівнів акредитації.

Без права перевидання. Відтворення або використання матеріалу, що міститься в інформаційному продукті, для освітніх або некомерційних цілей вирішується без отримання попередньої письмової згоди власників авторського права за умови посилання на його повну бібліографічну назву згідно з ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Відтворення або використання матеріалу, що міститься в даному інформаційному продукті, для перепродажу, інших комерційних цілей або угод (договорів) на розробку науково-дослідних робіт забороняється без отримання попередньої згоди власників авторського права. Ці умови відносяться і до видань попередніх років. Заявку на отримання такого дозволу слід направляти науково-організаційному відділу НДІ „Украгпромпромпродуктивність” за адресою: 03035, м. Київ, пл. Солом’янська, 2, або електронною поштою: uapp_god@ukr.net

УДК 664.83/.85:658.53](477)(083.7)

ISBN 978-617-613-071-0

© **І. М. Демчак, К. В. Маслов,
А. Л. Солошонок, О. М. Полонська
та ін., 2019**

ЗМІСТ

Вступ	5
Загальна частина	8
Розділ 1. Основні методичні положення	12
Розділ 2. Норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів	27
2.1. Приймання, зберігання сировини, тари....	27
2.2. Миття.....	29
2.3. Сортування, інспекція.....	34
2.4. Калібрування.....	39
2.5. Очищення.....	41
2.6. Подрібнення.....	45
2.7. Теплова обробка.....	48
2.8. Заморожування, дефростація.....	54
2.9. Виготовлення соку.....	57
2.10. Фасування (розливання).....	60
2.11. Закупорювання (відкупорювання).....	73
2.12. Етикетування (маркування).....	78
2.13. Пакування (укладання), зважування, зашивання.....	84
2.14. Переміщення, зберігання готової продукції...	94
Розділ 3. Обслуговування допоміжних цехів та дільниць	100
3.1. Нормативи чисельності робітників, що здійснюють ремонт і обслуговування електроустаткування.....	101
3.2. Нормативи чисельності робітників холодильних установок.....	106
3.3. Нормативи чисельності робітників, що обслуговують парокотельні установки промислових підприємств.....	110
3.4. Нормативи чисельності робітників, що обслуговують водопровідні та каналізаційні мережі промислових підприємств.....	117

3.5.	Нормативи чисельності робітників, що здійснюють санітарно-побутове обслуговування промислових підприємств.....	120
3.6.	Норми обслуговування для прибиральників виробничих приміщень.....	122
3.7.	Норми часу та нормативи чисельності на навантаження, розвантаження і переміщення вантажів.....	133
3.8.	Нормативи чисельності робітників, що здійснюють загальногосподарські роботи на території підприємств.....	145
Додаток А. Класифікаційні таблиці трудових процесів перероблення та консервування фруктів і овочів.....		147
Список використаної літератури		164