

**ЗНДЦ “Степагропромпродуктивність”**  
**розроблени тимчасові норми праці на**  
**Виготовлення морозива-рулету шоколадного з соусом із какао в білій глазурі “Слиток Platinum” масою**  
**585 г на екструзійній лінії MARK S.P.A. ML-900-100,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**“Методичні положення та норми 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
Виготовлення морозива-рулету шоколадного з соусом із какао в білій глазурі “Слиток Platinum” масою 585 г	Екструзійна лінія MARK S.P.A. ML-900-100 продуктивністю 600 шт./год	Промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, піднести ящики до лінії, установити дату на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи подавання суміші на дозатор, установити робочий режим, спостерігати за формуванням морозива-рулету, контролювати вагу, спостерігати за подаванням морозива в гартувальну камеру за допомогою транспортера, вивантажити морозиво із гартувальної камери вручну, укласти у ящики, обандеролити. По закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, прибрати робоче місце.	Виробник морозива 4-й розр. Гартівник морозива 3-й розр. Укладальник-пакувальник 2-й розр.	3  1  2	т	33,8	1,42



**ЗНДЦ “Степагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**Виготовлення морозива ескімо “Banket” у кондитерській глазури масою 85 г**  
**на ескімогенераторі карусельному RIA-10,**  
**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
Виготовлення морозива ескімо “Banket” у кондитерській глазури масою 85 г	Ескімогенератор карусельний RIA-10 продуктивністю до 8000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати ескімогенератор згідно вимог технології, підвезти палички, фольгу, заправити паличкотримач, установити дату на маркувальному пристрої, завантажити бункер глазури, установити робочий режим ескімогенератора і температурний режим охолоджувального агрегату. Спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу порцій та якість фасування і маркування, контролювати температурний режим процесу охолодження морозива, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити. По закінченню роботи від’єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати ескімогенератор згідно вимог технології, прибрати робоче місце.	Виробник морозива 4-й розр. Укладальник-пакувальник 2-й розр.	3  1	т	9,93	3,22



**НДЦ “Кіровоградагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
***Очищення молока на сепараторі-бактофузі ОСЦБ - 10 продуктивністю 10000 л/год.,***  
**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
Очищення молока	Сепаратор-бактофуга ОСЦБ – 10 продуктивністю 10000 л/год.	Підготувати устаткування до роботи, перевірити чистоту і справність сепаратора-бактофуги, наповнити молоком, установити робочий режим, спостерігати за процесом очищення молока. Промити молокоочисник, прибрати робоче місце.	Сепараторник молока та молочної сировини 4-й розр.	1	т	0,13	63,67



**НДЦ “Кіровоградагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
***Гомогенізацію молока на гомогенізаторі ПГ-10000-25 продуктивністю 10000 л/год.***  
**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 ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продуктивності за зміну
Гомогенізація молока	Гомогенізатор ПГ-10000-25 продуктивністю 10000 л/год.	Підготувати устаткування до роботи, подати молоко на гомогенізацію, спостерігати за процесом гомогенізації, регулюючи параметри процесу, направити оброблене молоко за виробничим призначенням. Промити гомогенізатор, прибрати робоче місце.	Апаратник пастеризації та охолодження молока 4-й розр.	1	т	0,12	69,0



**НДЦ «Луганська агропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**Визначення бактеріального забруднення молока за допомогою аналізатора Vacsomatic**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-хв	Оператив часу хв.
Визначення бактеріального забруднення молока	Аналізатор Vacsomatic	Вимірювання температури молока. Вибір параметрів аналізу на інтерфейсі приладу. Вимірювання бактеріального забруднення молока за допомогою пристрою. Експорт результатів в електронну таблицю.	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-й розр.	1	1 аналіз	15	10,5





**НДЦ «Луганська агропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**Визначення вологості в плавлених сирах за допомогою вологоміра Кварц 21М-33**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-хв	Оператив часу хв.
Визначення вологості в плавлених сирах	Вологомір Кварц 21М-33	Подрібнення продукту на тертці. Підготовка паперового пакету. Зважування паперового пакету та встановлення в ексикатор. Вміщення в пакет сиркової маси, зважування. Вміщення пакету з сирковою масою в прилад для сушіння. Перенесення висушеної проби в ексикатор. Виймання проби з ексикатору та зважування. Опрацювання результатів та реєстрація в журналі	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-й розр.	1	1 аналіз	22,6	15,8





**НДЦ «Харківагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
***Виготовлення сиру з використанням пластифікатора-чеддеризатора CHZ-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	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продуктивності за зміну
Виготовлення сиру	Пластифікатор-чеддеризатор CHZ-500 продуктивністю 500 кг/год	Підготувати пластифікатор-чеддеризатор до роботи, перевірити чистоту і справність чеддеризатора, наповнити сирною масою (шматочки не більше 100x100 мм), установити робочий режим, спостерігати за процесом роботи чеддеризатора, готувати сирну масу, яка подається через отвір, сформувати. Промити чеддеризатор, прибрати робоче місце.	Сировар 4-й розр.	1	т	4,04	1,98



**НДЦ «Київагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**Приготування шоколадної глазури для морозива в резервуарі для розтоплення глазури місткістю 150 л,**  
**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-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	продуктивності за зміну
Приготування шоколадної глазури для морозива	Резервуар для розтоплення глазури місткістю 150 л	Підготування устаткування до роботи, одержання необхідних компонентів, сировини, відважування необхідної кількості компонентів на одну закладку згідно рецептури та підношення до резервуару для розтоплення глазури. Завантажування ємкості інгредієнтами, контроль температури плавлення, активне спостереження за процесом перемішування та нагрівання маси, зливання глазури у відра і віднесення до лінії фасування. Миття обладнання, прибирання робочого місця.	Виробник морозива 4-й розр.	1	т	8,27	0,967

