

**ЗНДЦ «Степагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення сиркового батончику «Злагода» у шоколадній глазурі масою 120 г на лінії РАКМА»
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	виробітку за зміну
Виготовлення сиркового батончику «Злагода» у шоколадній глазурі масою 120 г	Лінія РАКМА продуктивністю 60 шт./хв.	Підготувати лінію до роботи, заправити фольгою, установити дату реалізації перевірити дозувальний пристрій, підготувати ящики, піднести до лінії, завантажити глазур у бункер вручну, підвезти сиркову масу у ящиках за допомогою візка до лінії і завантажити у бункер вручну, підвезти до лінії джем, завантажити у бункер лінії вручну, спостерігати за процесом формування, глазурування, охолодження і загортання сиркових батончиків у фольгу, періодично зважувати батончики на вагах, вибраковувати нестандартну продукцію, укласти готові сиркові батончики у ящики, наклеїти етикетки, помити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції 4-й розр.	4	т	15,8	2,02



ЗНДЦ «Степагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
розливання йогурту «Злагода абрикос-морква» 3,2%-ної жирн. 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розливання йогурту “Злагода абрикос-морква” 3,2%-ної жирн. у скляні пляшки по 0,2 л	Лінія Index 6 продуктивністю 6000 пл./год	Підготувати лінію до роботи, промити і продезінфікувати, завантажити пляшки, заправити етикетувальною плівкою, здійснити пробне зливання, установити робочий режим лінії, спостерігати за процесом розливання йогурту, контролювати параметри процесу, усувати затори пляшок, регулювати рух транспортеру, контролювати чистоту пляшок, по необхідності налагоджувати вузли лінії, по закінченню роботи промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії розливання молока та молочної продукції у пляшки 4-й розр.	6	т	9,27	5,18



НДЦ «Луганська агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
визначення чистоти молока за допомогою аналізатора «Екомілк»
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	Норматив оперативного часу, хв.	Норма часу, люд.-хв.
Визначення чистоти молока	Аналізатор «Екомілк»	Промивання електродів, розливання молока в дві мірні склянки, запуск приладу, вимірювання, очищення аналізатора та електродів від залишків молочної проби, зчитування та друкування результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-й розр.	1	1 аналіз	5,3	7,51



НДЦ “Кіровоградагропромпродуктивність”
розроблені тимчасові норми праці на
очищення молока на сепараторі вершковідділювачі RE 100 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Очищення молока	Сепаратор вершковідділювач, RE 100 Т продуктивністю 10000 л/год	Підготувати сепаратор вершковідділювач до роботи, перевірити чистоту і справність сепаратора, наповнити молоком, установити робочий режим, спостерігати за процесом сепарування молока. Промити сепаратор, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної сировини 4-й розр.	1	т	0,13	63,3



НДЦ «Кіровоградагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
загортання глазуrowаних сирків масою 50г в кешиrowану алюмінієву фольгу загортальним автоматом М6,
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	виробітку за зміну
Загортання глазуrowаних сирків масою 50 г в кешиrowану алюмінієву фольгу	Загортальний автомат М6-ОЗБ продуктивністю 180 кг/год	Підготувати автомат до роботи, піднести пергамент та ящики, заправити автомат пергаментом, встановити дату на маркувальному пристрої, випробувати автомат на холостому ході, спостерігати за подаванням сирків транспортером на приймальний стіл, закласти сирки у комірки столу закладки, спостерігати за загортанням у пергамент, контролюючи якість пакування, укласти готову продукцію у ящики, промити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата 4-й розр.	1	т	7,25	1,10



**ЗНДЦ «Лісостепагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
сушіння згущеної сироватки на розпилювальній сушарці «А1- ОРЧ 24-01»
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	виробітку за зміну
Сушіння згущеної сироватки	Розпилювальна сушарка А1- ОРЧ 24-01 продуктивністю до 750 кг/год	Підготувати устаткування до роботи (перевірити санітарний стан). Спостерігати за сушінням сироватки. Контролювати візуально: показники струму навантаження двигунів відсмоктуючого вентилятора, нагнітального вентилятора, розпилювача, вентилятора пневмотранспорт; температуру повітря на вході в сушильну вежу і на виході з неї, вихідного продукту, повітря охолоджувача, готового продукту; оберти двигуна насоса-дозатора; наявність продукту в системі; розрідження та надлишковий тиск в башті; рівні продукту в приймальних ємностях сушильної установки, та інші показники роботи. Вести технологічний процес сушіння. Почистити і промити устаткування, прибрати робоче місце	Апаратник згущення молока та іншої молочної сировини 4 розр.	2	т	4,76	3,36



НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на виробництво напою молочного з банановим смаком, 2,5% жиру на лінії DAIRY MACHINERY LTD,
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	виробітку за зміну
Виробництво напою молочного з банановим смаком, 2,5% жиру	Ємність балансова та ферментації, 500 л., Порціонний пастеризатор-ферментатор, 1000 л., Гомогенізатор TESSA HOMOGENIZER JJ, 1000 л/год., Сепаратор Cream separator FJ 600, 600 л/год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Приймання, сепарування, нормалізація, нагрівання, гомогенізація, пастеризація, охолодження молока, внесення цукру і базової суміші, гомогенізація та охолодження молочного напою. Відбирання проб молока та визначення вмісту жиру. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	17,384	0,460
Фасування напою молочного з банановим смаком, 2,5% жиру в пляшки по 500 гр.	Дозатор розливу готового продукту M2 (комбі), 250 – 400 уп./год	Приготування розчину OXIN L 101. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині пляшок. Підготовка дозатора до роботи, складання лінії подачі, встановлення робочого режиму, пробний пуск, регулювання. Вручну встановлення під дозатор пляшок для наповнення напоєм та	Укладаць пакувальник, 3-й розр.	1	т	9,872	0,810

		передача іншому працівнику для подальшого фасування. Періодична перевірка ваги. Ведення документації, розбирання та миття дозатора та лінії, прибирання робочого місця					
Закривання пляшок кришками, маркування, укладання у ящики та транспортування в холодильну камеру	Вручну, маркувальний пристрій	За допомогою маркувального пристрою нанесення дати та номеру партії на етикетку. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині OXIN L 101 кришок. Закривання заповненої пляшки кришкою вручну. Наклеювання самоклеючої етикетки на пляшку вручну та укладання у ящик (по 24 шт.). Перенесення ящиків з фасованим напоєм в холодильну камеру. Прибирання робочого місця	Уклада-льник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	20,484	0,390

Ємність балансова і ферментації



Пастеризатор-ферментатор



Гомогенізатор



Дозатор розливу готового продукту



Надівання кришок вручну



Наклеювання етикеток вручну

