

**ЗНДЦ “Степагропромпродуктивність”  
розроблені тимчасові норми праці на  
Виготовлення морозива шоколадного з соусом із какао “Ласунка клуб” масою 2,0 кг  
на екструзійній лінії 2 продуктивністю до 600 шт./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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива шоколадного з соусом із какао “Ласунка клуб” масою 2,0 кг	Екструзійна лінія 2 продуктивністю до 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, 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.	3	т	9,06	5,3
			Гартівник морозива 3-й розр.	1			
			Укладальник-пакувальник 2-й розр.	2			



**ЗНДЦ “Степагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
***Виготовлення морозива пломбіру у вафельному ріжку з кондитерською глазур’ю “Калина-Малина”***  
***масою 155 г на лінії EXPERT 6000-inLine продуктивністю 6000 шт./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	виробітку за зміну
Виготовлення морозива пломбіру у вафельному ріжку з кондитерською глазур’ю “Калина-Малина” масою 155 г	Лінія EXPERT 6000-inLine продуктивністю 6000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, підвезти до лінії вафельні ріжки, кришки, глазур, установити дату на маркувальному пристрої, заправити магазин лінії стаканчиками і кришками, установити робочий режим лінії і температурний режим камери гартування. Спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу порцій та якість фасування і маркування, стежити за процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контролювати температурний режим процесу загартування морозива, готове морозиво укласти в 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.	3  1	т	7,84	4,08



Смотреть (k)

**НДЦ “Кіровоградагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**фасування і загортання морозива в брикетах на вафлях “Пломбір ванільний”**  
**масою 100 г автоматом МБ-АРГ продуктивністю 300 кг/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-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування і загортання морозива в брикетах на вафлях “Пломбір ванільний” масою 100 г	Автомат МБ-АРГ продуктивністю 300 кг/годину	Помити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології, підготувати до роботи, підвезти до автомата наповнювач, пергаментний папір, вафлі, заправити автомат, завантажити бункер автомата наповнювачем, установити робочий режим, спостерігати за процесом дозування і фасування морозива, контролювати масу пакетів і якість фасування, після закінчення помити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомату 4-й розр.	1	т	4,52	1,77



**НДЦ “Кіровоградагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**очищення сироватки на сепараторі Ж5-ОХ2-С 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	виробітку за зміну
Очищення сироватки	Сепаратор Ж5-ОХ2-С продуктивністю 10000 л/годину	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати згідно з вимогами технології, подати сироватку на сепаратор, спостерігати за процесом сепарування, своєчасного вивантаження осаду, контролювати швидкісний режим обертання барабану, періодично очищати приймальник осаду, проводити аналіз якості сироватки, після закінчення розібрати сепаратор, промити і продезінфікувати його згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце.	Сепараторник молока та молочної сировини 4-й розр.	1	т	0,13	63,83



**НДЦ “Кіровоградагропромпродуктивність”**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**загортання морозива в вафельних стаканчиках “Грейпфрут-лісові ягоди” масою 100 г**  
**загортальним автоматом ОЗС продуктивністю 250 кг/годину,**  
**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	виробітку за зміну
Загортання морозива у вафельних стаканчиках “Грейпфрут-лісові ягоди” масою 100 г	Загортальний автомат ОЗС продуктивністю 250 кг/годину	Помити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології, підготувати до роботи, заправити плівкою рулонотримач, установити робочий режим, спостерігати за процесом загортання вафельних стаканчиків із морозивом у паперовий конус, перевіряти якість загортання, після закінчення розібрати, вимити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології	Оператор розфасувально-пакувального автомату 3-й розр.	1	т	5,08	1,58



**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»**

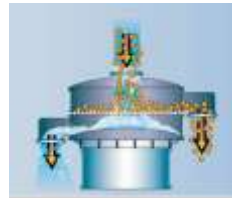
Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норматив оперативного часу, хв.	Норма часу, люд.-хв.
Визначення чистоти молока	Аналізатор «Екомілк»	Промивання електродів, розливання молока в дві мірні склянки, запуск приладу, вимірювання, очищення аналізатора та електродів від залишків молочної проби, зчитування та друкування результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-й розр.	1	1 аналіз	5,3	7,58





**ЗНДЦ «Лісостепагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес нанофільтрації демінералізованої сироватки на круглому вібросепараторі Vibro-Tnergi ZS40,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Нанофільтрація або підзгущення сироватки до 18 % вмісту сухих речовин	Круглий вібросепаратор Vibro-Tnergi, ZS40, продуктивність 8-9 м <sup>3</sup> /год	Підготувати устаткування до роботи: оглянути сепаратор, перевірити його санітарний стан та справність. Вивести устаткування на функцію очищення. Спостерігати за процесом очищення сироватки. Регулювати подачу сироватки. Вести технологічний процес очищення, спостерігати за рівнем сироватки в проміжному бачку, спостерігати за ступенем очищення сироватки, періодично здавати проби на аналіз. Регулювати подачу води. Підтримувати робоче місце у належному стані. Провести санітарну обробку трубопроводу та устаткування	Сепараторник молока та молочної сировини 4-й розр.	1	т	0,133	60



**НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на виробництво масла вершкового Екстра 83% жирності 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
Приймання молока	Ємність балансова та ферментації, V=500 л	Приймання молока за допомогою насоса з бідонів у ємність балансову і ферментації об'ємом 500 л	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,665	12,023
Нагрівання молока до 40 °С	Ємність балансова та ферментації, V= 500 л	Нагрівання молока до 40 °С і подача на сепаратор		1	т	0,455	17,60
Сепарування молока	Сепаратор Cream separator FJ 600, 600 л/год	Сепарування молока. Подавання високожирних вершків на пастеризацію	– « –	1	т	3,113	2,57
Пастеризація високожирних вершків	Ємність пастеризації і заквашування, V=300 л	Пастеризація високожирних вершків до температури 86° С	– « –	1	т	3,917	2,043

Охолодження вершків	Ємність пастеризації і заквашування, V=300 л	Охолодження високожирних вершків, випускання в 125-літрові пластикові ємності на візочках	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	6,623	1,208
Ферментація вершків	Холодильна камера	Переміщення в холодильну камеру для ферментації. Після ферментації переміщення вершків у термостатну камеру або в цех для нагрівання їх до 18 °С		1	т	3,599	2,223
Виготовлення масла на маслоутворювачі	Маслоутворювач циклічної дії TES-Vt-Ch 32, об'єм 32 л	Після досягнення необхідної температури завантаження вершків по 2 відра (22-20 л) вручну в маслоутворювач, спостереження за сколочуванням, зливання сколотин, промивання масла холодною водою, вивантаження у ємності вручну та перенесення у холодильну камеру	– « –	1	т	216,086	0,037
Фасування масла вершкового Екстра, 83% жиру в круглі пачки по 200 г, маркування, укладання та транспортування в холодильну камеру	Вручну, маркувальний пристрій	Дезінфекція стола розчином OXIN KD-103 та розкладання пакувального паперу на стіл, зважування масла по 200 г на вагах та формування кульки вручну, за допомогою нагрітого у окропі циліндра з кришкою формування циліндричних головок масла, обмотування пакувального паперу навколо головки масла. За допомогою маркувального пристрою нанесення дати та номеру партії на етикетку. Наклеювання самоклеючої етикетки на запаковану головку масла. Перев'язування головки масла мотузкою. Укладання на деко та переміщення в холодильну камеру	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	165,418	0,0484

Сепаратор



Формування головок масла  
вручну



Маслоутворювач



Обмотування головок масла



Маркувальний пристрій



Укладання готової продукції

