

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
розливання молока дитячого вітамінізованого 2,0% жирн. у поліетиленові пакети масою по 400 г
на лінії Index 6 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розливання молока дитячого вітамінізованого 2,0% жирн. у поліетиленові пакети масою 400 г	Лінія Index 6 продуктивністю 6000 шт./год	Підготовка лінії до роботи, промивання і дезінфекція, заправлення етикетувальною плівкою, зарядка фарбою маркувального пристрою, проведення пробного зливання, встановлення робочого режиму лінії; спостереження за процесом розливання молока, контроль параметрів процесу, ваги та якості маркування пакетів, регулювання руху транспортера, за необхідності налагодження вузлів лінії, після закінчення роботи промивання і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Оператор лінії розливання молока та молочної продукції у пакети та плівку, 4-й розр.	6	т	4,30	11,,16



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива «Моно пломбір ескімо» масою 120 г на карусельному ескімогенераторі RIA-10 продук-
тивністю до 8000 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 «Моно пломбір ескімо» масою 120 г	Карусельний ескімогенератор RIA-10 продуктивністю до 8000 шт./год	Підготовка устаткування до роботи, промивання і дезінфекція ескімогенератора, підвезення до лінії паличок, фольги, заправлення паличкотримача, установлення дати на маркувальному пристрої, завантаження бункера глазур'ю, установлення робочого режиму ескімогенератора і температурного режиму охолоджувального агрегату. Спостереження за процесом фасування морозива, контроль ваги порцій та якості фасування і маркування, контроль температурного режиму процесу охолодження морозива. Укладання готового морозива в ящики, проведення обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, промивання і дезінфекція ескімогенератора, прибирання робочого місця	Виробник морозива, 4-й розр. Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	3 1	т	7,34	4,36



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
фасування і загортання плавлених сирків масою 100г в алюмінієву фольгу загортальним та дозувальним ав-
томатом «ARU» 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	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробіт-ку за зміну
Фасування і загортання плавлених сирків масою 100 г в алюмінієву фольгу	Загортально-дозувальний автомат «ARU» продуктивністю 600 кг/год	Підготовка автомата до роботи, піднесення пергаменту та ящиків, за-првлення автомата пергаментом, встановлення дати на маркувальному пристрої, випробовування автомата на холостому ходу, спостереження за подаванням сирків транспортером на приймальний стіл, спостереження за загортанням у фольгу, контроль якості пакування, укладання готової продукції у ящики, промивання і дезінфекція автомата, прибирання робочо-го місця	Оператор розфасу-вально-паку-вального автомату, 4-й розр.	3 1	т	4,29	1,87



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
очищення молока на сепараторі – бактофузі MAXCLEAN BACTERIA 10T продуктивністю 10000 л/год.,
які будуть внесені до науково-практичного видання «Методичні положення та норми витрат праці на вироб-
ництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробіт-ку за зміну
Очищення молока	Сепаратор - бактофуга MAXCLEAN BACTERIA 10T продуктивністю 1000 л/год	Підготовка устаткування до роботи, перевірка чистоти і справності сепаратора-бактофуги, наповнення молоком, установлення робочого режиму, спостереження за процесом очищення молока. Промивання молокоочисника, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,12	64,21



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці на

виготовлення вершкового масла маслоутворювачем-вотатором Тетра Отіч ТВФ-2.06 продуктивністю 2000 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення вершкового масла	Маслоутворювач-вотатор Тетра Отіч ТВФ-2.06 продуктивністю 2000 кг/год	Підготовка автомата до роботи, увімкнення. Заповнення маслоутовворювача вершками, сколочення вершків, зливання сколотин, заливання води в маслоутоврювач, промивання, зливання води, за необхідності налагодження автомата, вимкнення автомата, промивання, прибирання робочого місця	Масло-роб, 4-й розр.	1	т	0,68	11,8



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
визначення хлорамфениколу в молоці тест-смужками Charm ROSA,
які будуть внесені до науково-практичного видання «Методичні положення та норми витрат праці на вироб-
ництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробіт-ку за зміну
Визначення хлорамфениколу в молоці	Інкубатор Charm ROSA	Відмірювання молока піпеткою, підігрівання проби молока в термостаті 3 хв., занурювання тестової смужки у пробу, витримання тест-смужки в Charm ROSA інкубатор 8 хв., зняття тест-смужки з інкубатора, облік результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	10,7	-



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
визначення жирності, сухих речовин та білку молока за допомогою аналізатора «LactoFlash»,
які будуть внесені до науково-практичного видання «Методичні положення та норми витрат праці на вироб-
ництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробіт-ку за зміну
Визначення жирності, сухих речовин та білку молока	Аналізатор «LactoFlash»	Відбирання проби молока. Включення аналізатора (режим першочергового підігрівання протягом 10 хв.). Підготовка проби молока до виміру. Промивання електрода у дистильованій воді. Розливання молока в мірну склянку. Вибір на дисплеї аналізатора необхідних параметрів, запуск приладу, вимірювання, друкування результатів вимірів, обробка результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	8,4	-



Філія «Полтаваагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на виробництво йогурту білого, без цукру, 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	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробі-тку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Виробництво йогурту білого, без цукру, 2,5% жиру	Ємність балансова та ферментації, 500 л., Порціонний пастеризатор-ферментатор, 1000 л, Гомогенизатор 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 культури, сквашування та охолодження йогурту. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	16,799	0,476
Фасування йогурту білого, без цукру, 2,5% жиру на дозаторі розливу готового	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	Укладаць пакувальник, 3-й розр.	1	т	6,150	1,300

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8
продукту М2 (комбі) в пляшки по 1000 г.		пляшок для наповнення йогуртом та 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 йогуртом в холодильну камеру. Прибирання робочого місця	Уклада-льник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	10,256	0,780

Ємність балансова і ферментації



Пастеризатор-ферментатор



Гомогенізатор



Дозатор розливу готового продукту



Стікування етикеток



Закривання пляшок кришками, наклеювання етикеток вручну та укладання пляшок з йогуртом в ящик



Філія «Полтаваагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на фасування кефіру, 1% жиру на автоматичній заливально-пакувальній машині М-11 в поліетиленові пакети масою 0,9 кг,
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
Фасування кефіру, 1% жиру на автоматичній заливально-пакувальній машині М-11 в поліетиленові пакети масою 0,9 кг.	Заливально-пакувальна машина М-11, продуктивністю до 1200 уп./год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Дезінфекція заливально-пакувального агрегата, під'єднання трубопроводу, заправлення барабана плівкою, регулювання подачі плівки, установлення дати на маркувальному пристрої, випробовування на холостому ході, відкривання крана подачі продукції, регулювання дозування, спостереження за фасуванням кефіру в пакети місткістю 0,9 кг, перевірка якості упаковки, маркування та контроль маси пакетів, укладання пакетів в ящики. Після закінчення роботи розбирання та промивання устаткування, прибирання робочого місця	Апаратник виробництва кисломолочних продуктів, 4-й розр.	1	т	1,70	4,7



Філія «Полтаваагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на фасування сметани, 15% жиру на автоматичній заливально-пакувальній машині М-11
в поліетиленові пакети масою 0,45 кг.,
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
Фасування сметани, 15% жиру на автоматичній заливально-пакувальній машині М-11 в поліетиленові пакети масою 0,45 кг.	Заливально-пакувальна машина М-11, продуктивністю до 1200 уп./год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Дезінфекція заливально-пакувального агрегата, під'єднання трубопровода, заправлення барабана плівкою, регулювання подачі плівки, установлення дати на маркувальному пристрої, випробовування на холостому ході, відкривання крана подачі продукції, регулювання процесу дозування, спостереження за фасуванням сметани в пакети місткістю 0,45 кг, перевірка якості упаковки, маркування та контроль маси пакетів, укладання пакетів у ящики. Після закінчення роботи розбирання та промивання устаткування, прибирання робочого місця	Апаратник виробництва кисломолочних продуктів, 4-й розр.	1	т	3,31	2,42

