

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення морозива-льоду «Три в одному» на лінії POLO-4 продуктивністю 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-льоду «Три в одному» масою 70 г	Лінія POLO-4 продуктивністю до 8000 шт./год	Підготовка устаткування до роботи, миття і дезінфекція лінії, підвезення до лінії паличок, фольги, заправлення паличкотримача, установлення дати на маркувальному пристрої, установлення робочого режиму лінії і температурного режиму охолоджувального агрегату, випробовування устаткування на холостому ході. Спостереження за процесом виготовлення морозива-льоду, контроль ваги порцій та якості фасування і маркування, контроль температурного режиму охолодження морозива-льоду. Укладання готового морозива у ящики, обандероллювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Виробник морозива 4-ий розр.	4	т	21,6	2,22
			Укладальник-пакувальник 2-ий розр.	2			



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення морозива «Факел» масою 80 г на лінії EXPERT 6000 inLine продуктивністю 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 «Факел» масою 80 г	Лінія EXPERT 6000 inLine продуктивністю 6000 шт./год	Підготовка устаткування до роботи, миття і дезінфекція лінії, підвезення до робочого місця вафельних ріжків, глазури, установлення дати на маркувальному пристрої, заправлення магазину лінії ріжками, установлення робочого режиму лінії і температурного режиму камери гартування. Спостереження за процесом фасування морозива, контроль ваги порцій та якості фасування і маркування. Спостереження за процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контроль температурного режиму процесу загартування морозива. Укладання готового морозива у ящики, обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Виробник морозива 4-ий розр. Укладальник-пакувальник 2-ий розр.	3 1	т	15,2	2,11



Смотреть (k)

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення тортів із морозива «Київський» масою 500 г на лінії TORTIKA продуктивністю 1000 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 тортів із морозива «Київський» масою 500 г	Лінія TORTIKA продуктивністю 1000 шт./год	Підготовка устаткування до роботи, миття і дезінфекція лінії, підвезення до робочого місця карамелі, горіхів, коржів та пластикових коробок, перебирання горіхів вручну, установлення дати на маркувальному пристрої, під'єднання трубопроводів подавання суміші на лінію, установлення робочого режиму, формування тортів згідно рецептури, декорування тортів вручну, контроль ваги тортів. Спостереження за подаванням тортів в гартувальну камеру за допомогою транспортера, вивантаження готових тортів із гартувальної камери вручну, укладання у ящики, обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Виробник морозива 4-ий розр.	7	т	39,18	2,45
			Гартівник морозива 3-ий розр.	2			
			Укладальник-пакувальник 2-ий розр.	3			



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
випікання вафельних стаканчиків для морозива в автоматі «А2-ОВА» продуктивністю до 5500 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
Випікання вафельних стаканчиків для морозива	Автомат «А2-ОВА» продуктивністю до 5500 шт./год	Підготовка автомата до роботи: миття і дезінфекція. Наповнення за допомогою насоса форм тістом, установлення робочого режиму, спостереження за процесом випікання стаканчиків, упакування готових стаканчиків у ящики, в кінці зміни миття і дезінфекція автомата, прибирання робочого місця	Вафельник, 3-ий розр.	1	кг	0,03	239,33



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
розділення вершків жирністю 30-40% на високожирні вершки і сколотини з одночасним очищенням від механічних домішок сепаратором Ж5-ОС2-Д-500 продуктивністю 4000 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розділення вершків жирністю 30-40% на високожирні вершки і сколотини з одночасним очищенням від механічних домішок	Сепаратор Ж5-ОС2-Д-500 продуктивністю 4000 л/годину	Підготовка сепаратора до роботи, перевірка чистоти і справності сепаратора, наповнення молоком, установлення робочого режиму, спостереження за процесом сепарування молока. Промивання сепаратора, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,30	27,07



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми часу на
аналіз сирого молока за допомогою аналізатора Milkotester Master Classic LM2,
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 виміру	Норма часу, люд.-хв	Норматив оперативного часу хв.
Проведення аналізу сирого молока	Аналізатор Milkotester Master Classic LM2	Підготовка та включення аналізатора, розливання проб молока в склянки, проведення аналізу молока та друкування результатів. Промивання приладу	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-ий розр	1	1 аналіз	4,64	3,2



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
аналіз якості пастеризованого молока аналізатором Milkotester Master Eco,
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.-хв	Норматив оперативного часу, хв.
Аналіз якості пастеризованого молока	Milkotester Master Eco	Підключення приладу, встановлення чашки із зразком молока під патрубок приладу, вибір одного із видів молока на дисплеї, натискання кнопки «інтер», аналіз молока на вісім показників, друк результатів аналізу, промивання приладу від залишків проби	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-ий розр.	1	1 аналіз	4,6	3,2

