

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
розфасування желе зі соком вишні в полістиролові стаканчики масою по 120 г
на автоматі АРТ продуктивністю 60-85 шт./хв,
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
Розфасування желе із соком вишні в полістиролові стаканчики масою 120 г	Автомат АРТ продуктивністю 60-85 шт./хв	Підготувати робоче місце до роботи, піднести ящики, відрегулювати ваги, заправити автомат рулоном пакувального паперу, установити дату на маркувальному приладі, увімкнути автомат, установити робочий режим, спостерігати за роботою автомата, періодично контролювати масу стаканчиків, чіткість нанесення дати, укласти стаканчики у ящики, по закінченні роботи розібрати і помити автомат, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	4,1	1,95



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
розфасування сиркової маси з шоколадною крихтою у пачки масою 140 г
на автоматі АРТ продуктивністю 60-85 шт./хв.,
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
Розфасування сиркової маси з шоколадною крихтою у пачки масою 140 г	Автомат АРТ продуктивністю 60-85 шт./хв	Підготувати робоче місце до роботи, піднести ящики, відрегулювати ваги, заправити автомат рулоном пакувального паперу, установити дату на маркувальному приладі, завантажити місильну машину компонентами, спостерігати за змішуванням маси, увімкнути автомат, установити робочий режим, спостерігати за роботою автомата, якістю загортання пачок, періодично контролювати масу пачок, чіткість нанесення дати, укласти їх у ящик, по закінченні роботи розібрати і помити автомат, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	3,57	2,24



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення міні сирків глазуrowаних зі згущеним молоком 23%-ї жирн. масою 20 г
та пакування у пакети по 6 шт. на лінії РАКМА продуктивністю 60 шт./хв.,
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 міні сирків глазуrowаних зі згущеним молоком 23%-ї жирн. масою 20 г та пакування у пакети по 6 шт.	Лінія «РАКМА» продуктивністю 60 шт./хв	Підготувати лінію до роботи, заправити фольгою, установити дату реалізації, перевірити дозувальні пристрої, підготувати ящики, піднести до лінії, завантажити глагур, сиркову масу та згущене молоко у бункери лінії вручну, спостерігати за процесом формування, глазуrowання, охолодження, загортання сирків у фольгу і пакування у пакети по 6 шт., періодично зважувати сирки на вагах, вибракувати нестандартну продукцію, укласти готові сирки у ящики, заклеїти етикетки, помити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції (молочне виробництво), 4-й розр.	4	т	15,2	2,1



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
розливання «Айрану класичного» в пакети Elo-Pak 2%-ї жирн. місткістю 800 г
на лінії Galdi 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 «Айрану класичного» в пакети Elo-Pak 2%-ї жирн. місткістю 800 г	Лінія «Galdi» продуктивністю 6000 шт./год	Промити і пропарити лінію згідно вимог технології, установити параметри процесу на дисплеї, заправити принтер дати фарбою, відрегулювати температурний режим термопакувального вузла, заправити магазин формувального вузла заготовками пакетів. Спостерігати за розливанням айрану, контролювати якість формування, маркування і термоусадки пакетів, регулювати швидкість транспортера, періодично заправляти магазин формувального вузла заготовками пакетів. Після закінчення роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор автомата для розливання молочної продукції у пакети та плівку, 4-й розр.	2	т	0,72	22,12



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
гомогенізацію молока в гомогенізаторі FBF-037 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Гомогенізація молока в гомогенізаторі FBF-037 продуктивністю 10000 л/год	Гомогенізатор FBF-037 продуктивністю 10000 л/год	Підготовка гомогенізатора до роботи, подавання молока на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого молока за виробничим призначенням. Промивання гомогенізатора, прибирання робочого місця	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,11	71,67



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
гомогенізацію молока на роторному диспергаторі ДР-11АТ продуктивністю 15000 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
Гомогенізація молока на роторному диспергаторі ДР-11АТ продуктивністю 15000 л/год.	Роторний диспергатор ДР-11АТ продуктивністю 15000 л/год.	Підготовка устаткування до роботи, подавання молока на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого молока за виробничим призначенням, дезінфекція роторного диспергатора, прибирання робочого місця	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,08	103,0



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
охолодження сиру охолоджувачем ОПТ - 2 продуктивністю 130 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
Охолодження сиру	Охолоджувач ОПТ - 2 продуктивністю 130 кг/год.	Підготовка охолоджувача до роботи, подавання сиру до охолоджувача, завантаження сиру в мішечках до барабану, спостереження за процесом охолодження, вимкнення охолоджувача, виймання мішечків із сиром, дезінфекція охолоджувача згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Виробник сиру, 3-й розр.	1	т	10,26	0,78



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
проведення аналізу з визначення 2 групи антибіотиків в молоці тест-смужками TwinSensor,
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.	оперативного часу
Аналіз на визначення 2 групи антибіотиків в молоці тест-смужками TwinSensor	Тест-смужка TwinSensor	Приготування необхідної кількості лункок і тест-смужок. Внесення в лунку з реагентом 200 мкл молока досліджуваного зразка і перемішування. Інкубація протягом 3-х хвилин. Опускання в лунку тест-смужки. Продовження інкубування протягом 5 хвилин. Проведення обліку результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	4,76	3,33

