

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення морозива ескімо «Banket Deluxe шоколад-вишня» масою 90 г на карусельному ескімогенераторі RIA-10 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 т/змін
Виготовлення морозива ескімо «Banket Deluxe шоколад-вишня» масою 90 г	Карусельний ескімогенератор RIA-10 продуктивністю до 8000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати ескімогенератор, підвезти до лінії палички, фольгу, заправити паличкотримач, установити дату на маркувальному пристрої, завантажити бункер глазур'ю, установити робочий режим ескімогенератора і температурний режим охолоджувального агрегату, спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу порцій, якість загортання і маркування, контролювати температурний режим процесу гартування морозива. Готове морозиво укласти в ящики, обандеролити, від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати ескімогенератор	Виробник морозива 4-ий розр., Укладальник-пакувальник 2-ий розр.	3 1	т	10,22	3,13



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення морозива-пломбіру «Приз-Ам» з апельсиноюю підваркою масою 150 г
на модернізованій лінії ОЛВ продуктивністю 7000 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, т
Виготовлення морозива-пломбіру «Приз-Ам» з апельсиноюю підваркою масою 150 г	Модернізована лінія ОЛВ продуктивністю 7000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію, заправити магазин лінії пластиковими стаканчиками (креманками), маркувальний пристрій фарбою та виставити дату, установити робочий режим лінії та температурний режим гартувальної камери. Спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу креманок та якість маркування, контролювати температурний режим процесу гартування морозива, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити. По закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-ий розр.	2	т	3,4	4,7



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення сирків глазуrowаних «Суфле» з персиковим наповнювачем масою 36 г 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, т
Виготовлення сирків глазуrowаних «Суфле» з персиковим наповнювачем масою 36 г	Лінія РАКМА продуктивністю 60 шт./хв	Підготувати лінію до роботи, заправити фольгою, сирковою масою, глазуру, персиковим наповнювачем, установити дату реалізації, перевірити дозувальний та маркувальний пристрої, підготувати ящики, піднести до лінії, спостерігати за процесом формування, глазурування, охолодження, загортання сирків у фольгу, 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-ий розр.	3	т	36,1	0,665



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
розфасування сметани в пакети «Дой-Пак» масою по 500 г на автоматі ADM-40
продуктивністю 40 шт./хв,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						час у, люд.-год	виробітку за зміну, т
Розфасування сметани в пакети «Дой-Пак» масою 500 г	Автомат ADM-40 продуктивністю 40 шт./хв	Підготувати автомат до роботи, заправити заготовками пакетів, установити дату реалізації, установити робочий режим, спостерігати за фасуванням сметани, контролюючи масу пакетів та якість нанесення дати, за необхідності налагоджувати і регулювати вузли автомата, по закінченню роботи помити і продезінфікувати автомат, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата 4-ий розр.	1	т	1,49	5,38



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
пресування сиру пресом Е8 –ОПГ продуктивністю 250 кг/зміну,
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
Пресування сиру	Прес Е8 – ОПГ продуктивністю 250 кг/зміну	Підготовка пресу до роботи, подавання сирної маси у форми та закріплення їх на полицях пресу, ввімкнення пресу, спостереження за пресуванням, вимикання пресу, виймання форми з сиром з полиць, дезінфікування пресу, форм і полиць згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Пресувальник сиру, 3-ий розр.	1	т	32,52	0,25



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення вершкового масла маслоутворювачем ОМ -3ТМ продуктивністю 800 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год.	виробітку за зміну
Виготовлення вершкового масла	Маслоутворювач ОМ -3ТМ продуктивністю 800 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, увімкнення, заповнення маслоутворювача вершками, спостереження за процесом обробки вершків, зливання скотини, заливання води в маслоутворювач, промивання масла, зливання води, вимкнення маслоутворювача, миття прибирання робочого місця	Маслороб, 4-ий розр.	1	т	1,69	4,73



fenix-tehservis.prom.ua

Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
сепарування молока на сепараторі вершковідділювачі HAUS MAXCREAM 15 T 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
Сепарування молока на сепараторі вершковідділювачі	Сепаратор-вершковідділювач HAUS MAX-CREAM 15 T продуктивністю 15000 л/год	Підготовка сепаратора-вершковідділювача до роботи, перевірка чистоти і справності сепаратора-вершковідділювача, наповнення молоком, установлення робочого режиму, спостереження за процесом сепарування молока. Промивання сепаратора-вершковідділювача, прибирання робочого місця.	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-ий розр.	1	т	0,08	99,25



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
проведення аналізу напівтвердих молочних продуктів за допомогою MilkoScan FT3,
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
Аналіз напівтвердих молочних продуктів	Аналізатор MilkoScan FT3	Підготовка та включення аналізатора. Підготовка проб, фільтрація та розлив в мірні склянки, встановлення чашки із зразком проб (9 мл) під патрубок прибору, проведення виміру та друк результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу 4-ий розр.	1	1 аналіз	11,6	8,11



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
проведення аналізу по визначенню кількості соматичних клітин в молоці за допомогою
аналізатора (Соматос) АМВ 1-02,
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
Визначення кількості соматичних клітин в молоці	Аналізатор (Соматос) АМВ 1-02	Зважування реактиву «Мастопрім», розведення реактиву в дистильованій воді, проціджування молока через 4 шари марлі, вимірювання температури молока, внесення реактиву і пробі молока у вимірювальну колбу, вимірювання соматичних клітин в молоці за допомогою пристрою, реєстрація показань в журналі	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-ий розр.	1	1 аналіз	16,9	11,8



Філія «Харківагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення сиру з використанням пластифікатора чеддеризатора CHZ-500,
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 сиру	Чеддеризатор CHZ-500 продуктивністю 500 кг/год	Підготовка пластифікатора-chedдеризатора до роботи, перевірка чистоти і справності чеддеризатора, наповнення сирною масою (шматочки не більші 100 x100 мм), установлення робочого режиму, спостереження за процесом виготовлення сиру та роботою чеддеризатора, формування готової сирної маси, яка подається через отвір. Промивання чеддеризатора, прибирання робочого місця	Сировар, 4-ий розр.	1	т	4,11	0,5



Філія «Полтаваагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виробництво молока, 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 молока, 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. 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	7,733	1,035

Пастеризатор-ферментатор



Пастеризатор-ферментатор



Гомогенізатор



Філія «Полтаваагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виробництво кефіру, 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 кефіру, 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, вимішування до однорідної консистенції та охолодження кефіру. Відбирання проб молока та визначення вмісту жиру. Визначення рН продукту. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	11,53	0,694
Фасування кефіру 2,5% жиру в ПЕТ	Резервуар (ємність балансова та ферментації, 500 л.)	Приготування розчину OXIN L 101. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині пляшок. Підготовка	Укладальник-пакувальник, 3-ий розр.	1	т	6,589	1,214

<p>пляшки місткістю 0,9 кг з резервуару через зливний отвір</p>		<p>до роботи, піднесення ящиків з тарою до резервуару з кефіром, перевірка роботи зливного крану. Вручну піднесення ПЕТ пляшки до зливного отвору, відкривання крану, наповнення пляшки кефіром та передача іншому працівнику для подальшого фасування. Ведення документації, розбирання та миття обладнання та лінії прибирання робочого місця</p>					
<p>Закривання пляшок кришками, маркування, укладання у ящики та транспортування в холодильну камеру</p>	<p>Вручну, маркувальний пристрій</p>	<p>За допомогою маркувального пристрою нанесення дати та номеру партії на етикетку. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині OXIN L 101 кришок. Закривання наповненої пляшки кришкою вручну. Періодична перевірка ваги. Наклеювання самоклеючої етикетки на пляшку вручну та укладання у ящик (по 24 шт.). Перенесення ящиків з фасованим кефіром в холодильну камеру. Прибирання робочого місця</p>	<p>Укладальник-пакувальник, 3-ий розр.</p>	<p>1</p>	<p>т</p>	<p>10,904</p>	<p>0,734</p>

Ємність балансова і ферментації



Пастеризатор-ферментатор



Гомогенізатор



Вносять закваску в молоко



Наповнення ПЕТпляшки кефіром



Маркування етикеток



Філія «Полтаваагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виробництво напою молочного шоколадного, 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 шоколадного, 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 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-ий розр.	1	т	8,885	0,90
Фасування напою молочного шоколадного 2,5% жиру на дозаторі розливу	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,	Укладальник-пакувальник, 3-ий розр.	1	т	9,911	0,807

<p>готового продукту М2 (комбі) в пляшки по 500 г</p>		<p>регулювання. Вручну встановлення під дозатор пляшок для наповнення напоєм та передача іншому працівнику для подальшого фасування. Періодична перевірка ваги. Ведення документації, розбирання та миття дозатора та лінії, прибирання робочого місця</p>					
<p>Закривання пляшок кришками, маркування, укладання у ящики та транспортування в холодильну камеру</p>	<p>Вручну, маркувальний пристрій</p>	<p>За допомогою маркувального пристрою нанесення дати та номеру партії на етикетку. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині OXIN L 101 пляшок та кришок. Закривання наповненої пляшки кришкою вручну. Наклеювання самоклеючої етикетки на пляшку вручну та укладання у ящик (по 28 шт.). Перенесення ящиків з фасованим напоєм в холодильну камеру. Прибирання робочого місця</p>	<p>Укладальник-пакувальник, 3-ий розр.</p>	<p>1</p>	<p>т</p>	<p>20,71</p>	<p>0,386</p>

Ємність балансова і ферментації



Пастеризатор-ферментатор



Гомогенізатор



