

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
фасування йогурту-смузі «Анти-стрес» з манго 1,2 %-ї жирності в поліетиленові стаканчики масою 280 г
на автоматі MILKPAK ESL продуктивністю 2000 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
Фасування йогурту-смузі «Анти-стрес» з манго 1,2 %-ї жирності в поліетиленові стаканчики масою 280 г	Автомат MILKPAK ESL продуктивністю 2000 шт./год	Підготувати автомат до роботи, заправити стаканчиками, установити дату реалізації та робочий режим, спостерігати за фасуванням йогурту-смузі, контролюючи масу стаканчиків та якість нанесення дати, за необхідності налагоджувати і регулювати вузли автомата, по закінченню помити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	3,72	2,15



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення сиру плавленого 5%-ної жирності у котлі-плавителі ADAMAS СП-350 місткістю 350 л,
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 сиру плавленого 5%-ної жирності	Котел-плавитель ADAMAS СП-350, місткістю 350 л	Промити і продезінфікувати котел згідно вимог технології, завантажити продуктову чашу котла компонентами згідно рецептурі, спостерігати за подрібненням і перемішуванням компонентів, контролюючи параметри процесу, спостерігати за плавленням продукту і доведенням його до пастоподібного стану, контролюючи температурний режим, провести вакуумування суміші з метою всмоктування сухих домішок, спостерігати за тонким подрібненням (гомогенізацією) продукту, контролюючи параметри процесу, вивантажити готовий продукт у ємність, по закінченні промити і продезінфікувати котел згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Апаратник виробництва плавленого сиру, 4-й розр.	1	т	7,44	1,08



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виробництво плавлених сирів термизатором П9 –ТПС -2 продуктивністю до 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виробництво плавлених сирів	Термизатор П9 –ТПС -2 продуктивністю до 300 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, виведення на температурний режим і спостереження за процесом виробництва плавленого сиру при температурі 79-81 С, після зупинки устаткування його промивання і дезінфекція автомату, прибирання робочого місця	Сировар, 4-ий розр.	1	т	3,86	2,07



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання вафельних стаканчиків для морозива в печі «CG 48 V3» продуктивністю 9600 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	Піч для випікання вафельних стаканчиків «ACG 48 V3» продуктивністю 9600 шт./год	Миття і дезінфекція печі згідно з вимогами технології, підготовка до роботи, наповнення за допомогою насоса форми тістом, установка робочого режиму, спостереження за процесом випікання, складання і упаковки вафельних стаканчиків	Вафельник, 3-й розр.	1	т	0,01	568,0



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
проведення аналізу по визначенню наявності пероксидази в молоці тест-смужками,
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 наявності пероксидази в молоці	Тест-смужка Регох-tesmo МІ	Взяти одну тест-смужку з коробки. Негайно закрити коробку. Нанести одну краплю молока на тестовий папір. Протягом 2 хвилин наявність лактопероксидази буде виявлено за допомогою синьої плями	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	9,5	6,59

Філія «Харківаагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
очищення молока сепаратором ОМ-1А продуктивністю 1000 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
Очищення молока	Сепаратор ОМ-1А продуктивністю 1000 л/год	Підготувати устаткування до роботи, перевірити чистоту і справність сепаратора, наповнити молоком, установити робочий режим, спостерігати за процесом сепарування молока. Промити сепаратор, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	1,30	6,17

