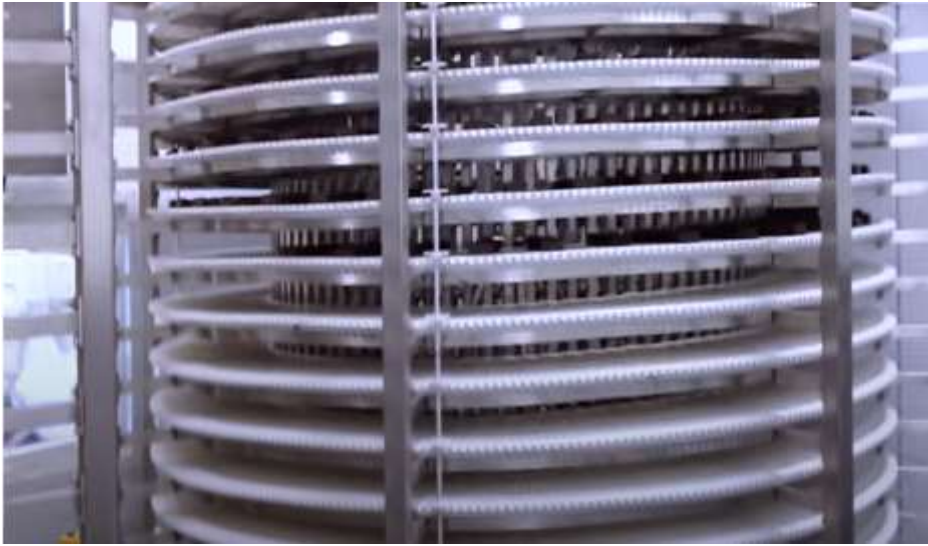


Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес виготовлення сирків глазуrowаних «Лимон-Лайм» 23%-ї жирності масою 36 г
на лінії РІКОН продуктивністю 6000-10000 шт./год,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробі-тку за зміну, т
Виготовлення сирків глазуrowаних «Лимон-Лайм» 23%-ї жирності масою 36 г	Лінія РІКОН продуктивністю 6000-10000 шт./год	Підготувати лінію до роботи: заправити фольгою, сирковою масою, глазур'ю, 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, вибраковувати нестандартну продукцію, укласти готові сирки у ящики, обандеролити, наклеїти етикетки, помити і продезінфікувати лінію згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції (молочне виробництво)	3	т	16,33	1,47



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення морозива «Бомба» з вишневим джемом масою 90 г на лінії POLO-4 продуктивністю 8000 шт./год.,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів. Оновлені проекти норм»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну, т
Виготовлення морозива «Бомба» з вишневим джемом масою 90 г	Лінія POLO-4 продуктивністю 8000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, підвезти до лінії фольгу, джем, палички, заправити паличкотримач, загортальний вузол, установити дату на маркувальному пристрої, установити робочий режим лінії і температурний режим охолоджувального агрегату, випробувати лінію на холостому ходу, спостерігати за процесом виготовлення морозива, контролюючи вагу порцій та якість фасування і маркування, контролювати температурний режим процесу охолодження морозива, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Виробник морозива 4-й розр. Укладаць-пакувальник 2-й розр.	4 2	 т	 33,56	 1,43



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення морозива «Ласунка Вишня» масою 60 г у вафельному ріжку
на лінії EXPERT 6000 inLine 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, т
Виготовлення морозива «Ласунка Вишня» масою 60 г у вафельному ріжку	Лінія EXPERT 6000 inLine продуктивністю 6000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, підвезти до лінії вафельні ріжки, глазур, фольгу, установити дату на маркувальному пристрої, заправити магазин лінії ріжками, установити робочий режим лінії і температурний режим камери гартування, спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу порцій та якість фасування і маркування, стежити за процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контролювати температурний режим процесу загартування морозива, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр. Гартівник морозива, 3-й розр.	3 1	т	16,5	1,94



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
охолодження сиру охолоджувачем «209-ОТД» продуктивністю 780 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 «209-ОТД» продуктивністю 780 кг/год	Підготовка охолоджувача до роботи, подавання сиру до охолоджувача, завантаження сиру до барабану та увімкнення охолоджувача, спостереження за охолодженням, вимикання охолоджувача, виймання сиру, дезінфекція охолоджувача згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Виробник сиру, 3-й розр.	1	т	1,66	4,82



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
гомогенізацію молока на роторному диспергаторі ДР-5,5 АТ продуктивністю 5000 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	Диспергатор ДР-5,5 АТ продуктивністю 5000 л/год	Підготовка устаткування до роботи, подача молока на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого молока за виробничим призначенням. Промивка роторного диспергатора, прибирання робочого місця	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,23	34,5



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення вершкового масла масловиготовлювачем ММ-5 продуктивністю 1000 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	Масловиготовлювач ММ-5 продуктивністю 1000 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, увімкнення його, заповнення масловиготовлювача вершками, спостереження за процесом обробки вершків, зливання сколотин, заливання води в масловиготовлювач, промивання масла, зливання води, вимкнення масловиготовлювача, миття згідно вимог технології, прибирання робочого місця	Маслороб, 4-й розр.	1	т	1,38	5,82



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
визначення температури замерзання молока, за допомогою аналізатору «Екомилк»,
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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-хв	норматив оперативного часу хв.
Проведення аналізу визначення температури замерзання молока	Аналізатор «Екомилк»	Промивання електродів, розлив молока в дві мірні склянки, запуск приладу, вимір, очищення аналізатора та електродів від залишків молочної проби, зчитування та друк результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	4,81	6,88



**Філією «Київагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виготовлення кисломолочних заквасок в стерилізаторі ОЗУ-0,63,
які будуть внесені до науково-практичного видання**

«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів і морозива»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення кисломолочних заквасок	Стерилізатор ОЗУ-0,63	Підготовка робочого місця і устаткування до роботи: віднесення в лабораторію бідончики для закваски на аналіз проби заквасного матеріалу, набирання в бідончики молока для заквашування, охолодження його, активування закваски в колбі і заквашування молока на різні види кисломолочної продукції. Підготовка автоклава до роботи і встановлення бідончиків для автоклавування. Водночас готовою закваскою заквашування кефіру, ряжанки, сметани. Контроль температури при охолодженні кисломолочних продуктів та спостереження за нагріванням автоклаву. Заповнення технологічного журналу та документації. В кінці зміни заквашування молока для виготовлення сиру кисломолочного. Миття устаткування, прибирання робочого місця	Апаратник виробництва заквасок, 4-й розр.	1	т	1,255	6,37

Автоклав-стерилизатор ОЗУ-0,63

