

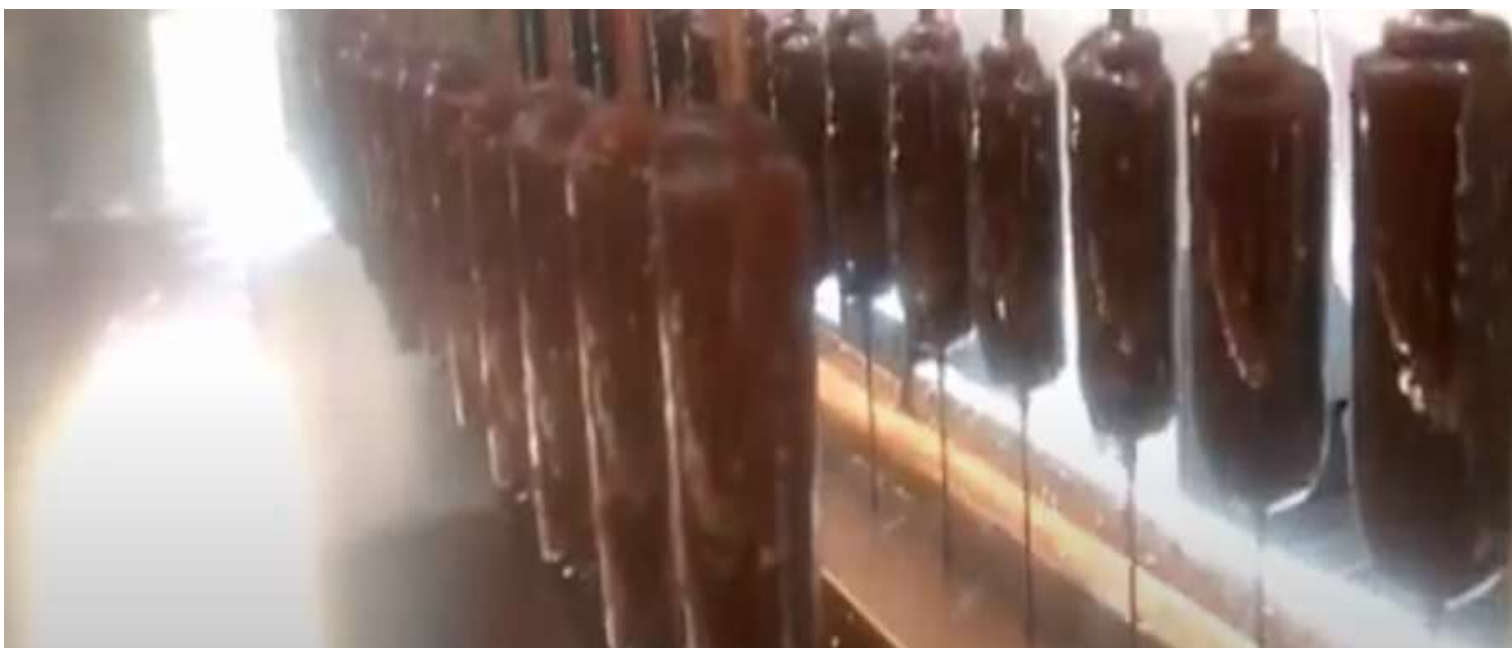
Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива плодово-ягідного «Кисіль» масою 95 г на лінії POLO-4 продуктивністю 8000 шт./год,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива плодово-ягідного «Кисіль» масою 95 г	Лінія PO-LO-4 продуктивністю 8000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, підвезти до лінії палички, фольгу, заправити паличкотримач загортального вузла, установити дату на маркувальному пристрої, установити робочий режим лінії і температурний режим охолоджувального агрегату, випробувати устаткування на холостому ходу, спостерігати за процесом виготовлення морозива, контролюючи масу 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. Укладальник-пакувальник 2-й розр.	4 2	т	15,4	3,11



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозиво ескімо «Фруктово» в шоколадній глазурі 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 за зміну
Виготовлення морозива ескімо «Фруктово» в шоколадній глазурі масою 90 г	Карусельний ескімогенератор RIA-10 продуктивністю до 8000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати ескімогенератор згідно вимог технології, підвезти до лінії палички, фольгу, глазур, 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 масу порцій та якість загортання і маркування, контролювати температурний режим процесу гартування морозива, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати ескімогенератор згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Виробник морозива 4-й розр.; Укладальник-пакувальник 2-й розр.	3 1	т	8,65	3,7



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива-рулету «Злиток Bronze» масою 585 г на екструзійній лінії
MARK S.P.A. ML 900-100 продуктивністю 600 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-рулету «Злиток Bronze» масою 585 г	Екструзійна лінія MARK S.P.A. ML 900-100 продуктивністю 600 шт./год	Промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, піднести ящики до лінії, установити дату на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи подавання суміші на дозатор, завантажити бункери лінії глазур'ю, вишневим соусом, установити робочий режим, спостерігати за формуванням морозива-рулету, контролювати вагу, спостерігати за подаванням морозива в гартувальну камеру за допомогою транспортера, вивантажити морозиво із гартувальної камери вручну, укласти у 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.; Укладальник-пакувальник 2-й розр.	3	т	26,7	1,8
				1			
				2			



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива «Сніданок» в полістиролових стаканчиках масою 200 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
Виготовлення морозива «Сніданок» в полістиролових стаканчиках масою 200 г	Модернізована лінія ОЛВ продуктивністю 7000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, заправити магазин і бункери лінії пластиковими стаканчиками, кришками, вишневим джемом, шоколадною гранулою, заправити маркувальний пристрій фарбою та виставити дату, установити робочий режим лінії та температурний режим гартувальної камери, спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу стаканчиків 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 згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр.	2	т	2,3	7,0



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива «Вишня-Малина» у відерцях масою 300 г на механічному дозаторі ICE GROUP
(Польща) продуктивністю 600 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 «Вишня-Малина» у відерцях масою 300 г	Механічний дозатор ICE GROUP (Польща) продуктивністю 600 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити вручну, ополоснути і продезінфікувати дозатор згідно вимог технології, підвезти наповнювачі та пластикові відерця, установити дату на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи подавання суміші на дозатор, установити робочий режим, фасувати морозиво у відерця, контролювати вагу, спостерігати за подаванням морозива в гартувальну камеру за допомогою транспортера, вивантажити відерця з морозивом із гартувальної камери вручну, укласти у ящики, обандеролити, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати дозатор згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр. Гартівник морозива 3-й розр.	1 1	т	22,1	0,725



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
розливання кефіру в поліетиленову плівку масою 910 г на автоматі ЗОНД-ПАК-2201,
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 кефіру в поліетиленову плівку масою 910 г	Автомат ЗОНД-ПАК-2201 продуктивністю 25 шт./хв	Підготувати автомат до роботи, промити і продезінфікувати згідно вимог технології, заправити плівкою, установити дату за допомогою програмованого контролера, установити робочий режим; спостерігати за процесом розливання з одночасною стерилізацією плівки бактерицидною лампою, контролювати параметри процесу, укласти пакети у ящики, контролюючи вагу пакетів, якість запаювання шва і чіткість нанесення маркування, за необхідністю налагоджувати автомат, по закінченню роботи помити і продезінфікувати автомат згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Оператор автомата для розливання молочної продукції в пакети та плівку 4-й розр.	1	т	1,31	6,12



Філія «Дніпроагропромпродук тивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
розфасування закуски сирної зі смаженими грибочками в п/с стаканчики масою 100 г
на автоматі АФ-35-СТ-Ж продуктивністю до 1800 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
Розфасування закуски сирної зі смаженими грибочками в п/с стаканчики масою 100 г	Автомат АФ-35-СТ-Ж продуктивністю до 1800 шт./год	Підготувати робоче місце до роботи, піднести ящики, відрегулювати ваги, заправити автомат стаканчиками, фольгою, установити дату на маркувальному приладі, завантажити продукт в бункер автомата, 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 згідно з вимогами технології	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	10,5	0,76



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення вершкового масла маслоутворювачем «Тетра Отіч» 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	Маслоутворювач «Тетра Отіч» продуктивністю 1000 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 згідно вимог технології, прибирання робочого місця	Маслороб, 4-й розр.	1	т	1,36	5,88



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виробництво сиру моцарелла на формувальній машині «Алмаз» продуктивністю 800 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 сиру моцарелла	Формувальна машина «Алмаз» продуктивністю 800 кг/год	Підготовка формувальної машини до роботи, виведення на температурний режим (рівень тиску, параметри кульок сиру), спостереження за подаванням сирного згустку у бункер, спосереження за процесом формування, видаленням сироватки, контролювання маси і розміру кульок, за необхідності налагодження вузлів машини, після роботи розбирання, миття і дезінфікування машини згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Сировар, 4-й розр.	1	т	1,43	5,59



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
очищення сирної сироватки сепаратором – очисником «Polat Geo Engineering» продуктивністю 7500 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 сирної сироватки	Сепаратор – очисник «Polat Geo Engineering» продуктивністю 7500 л/год	Підготувати устаткування до роботи, перевірити чистоту і справність сепаратора – очисника, наповнити сирною сироваткою, установити робочий режим, спостерігати за процесом очищення сирної сироватки. Промити молокоочисник, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,16	48,50



**Філією «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
визначення якості пастеризації молока за допомогою тест смужек ROTITEST® Фосфатаза,
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.	Оператив часу, хв.
Проведення аналізу	Тест-смужки ROTITEST® Фосфатаза	Підготівка проб молока, занурювання тестової смужки у пробу молока 20 с, інкубація при + 37 °С, 1-2 години, зчитування результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	5,4	7,8



Філія «Київагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
виробництва морозива ескімо в шоколадній глазурі: обслуговування ескімо генератора та фасувального автомату»,
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 морозива ескімо в шоколадній та лимонній глазурі: обслуговування ескімо генератора та фасувального автомату	Ескімогенератор та фасувальний автомат Л5ОЕК, продуктивністю 500 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, забезпечення нормального режиму фризирования суміші, глазурування порцій, спостереження за фризированиям і подаванням морозива на фризёрний автомат і правильним заливанням форм, за роботою ескімогенератора, подачею ескімо на фасувальний автомат, перевірка і регулювання маси порцій, усунення дрібних несправностей в роботі фасувального автомату	Оператор лінії виробництва морозива, 4-й розр.; Укладальник-пакувальник 2-й розр.	2	т	12,8	2,499
				2			

Ескімогенератор Л5-ОЕК



Філія «Київагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
розливання кефіру 2,5% жирн. в поліетиленові пакети 0,92 л на автоматі «Філпек-2500», продуктивністю 1800 кг/год»,
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
Розливання кефіру 2,5% жирності в поліетиленові пакети 0,92 л	Автомат «Філпек-2500», продуктивністю 1800 кг/год	Підготувати лінію до роботи: відкрити кран подачі води і пари для проведення внутрішньої промивки лінії, заправити маркувальний пристрій фарбою, а магазин лінії пакувальним папером, приєднати молокопровід, встановити робочий режим та відкрити кран подачі кефіру. Спостерігати за технологічним процесом розливання і пакування кефіру, контролювати герметичність і масу пакетів, чіткість маркування, вибраковувати неякісну продукцію. Після закінчення роботи розібрати автомат, приєднати мийні труби для проведення промивки і дезінфекції лінії згідно з вимогами технології	Оператор автомата для розливання молочної продукції у пакети та плівку, 4-й розр.	1	т	0,789	10,138

Автомат «Філпек-2500»



Філія «Харківагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
визначення сухого молочного залишку за допомогою рефрактометра для молока Master Milk,
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	Оператив часу, хв
Проведення аналізу	Рефрактометр для молока Master Milk	Підготовка проби, нанесення краплі молока на вимірювальне віконце, притиснення краплі скельцем, зчитання результатів в окулярі за шкалою, очищення рефрактометра від залишків молочної проби	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	4,03	5,77



Філія «Харківагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
визначення температури замерзання молока за допомогою аналізатору «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 роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма часу, люд.-хв	Оператив час хв
Проведення аналізу	Аналізатор «Master Eco»	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	4,80	6,88

