

**Філія «Дніпроагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**виготовлення морозива «0%+0%» зі стевією у відерцях масою 250 г на механічному дозаторі ICE GROUP)**  
**продуктивністю до 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 «0%+0%» зі стевією у відерцях масою 250 г	Механічний дозатор ICE GROUP (Польща) продуктивністю до 600 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити вручну, ополоснути і продезінфікувати дозатор згідно вимог технології, підвезти пластикові відерця та ящики, установити дату на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи подавання суміші на дозатор, установити робочий режим, фасувати морозиво у відерця, контролювати масу відерець та якість маркування, 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	25,0	0,64



**Філія «Дніпроагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**виготовлення батончиків «Шоколадний фондант»**  
**23 %-ї жирності у картонних коробочках масою 120 г на лінії РІКОН 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 батончиків «Шоколадний фондант» 23 %-ї жирності у картонних коробочках масою 120 г	Лінія РІКОН продуктивністю 8000 шт./год	Підготувати лінію до роботи, заправити бункери лінії картонними коробочками, компонентами згідно рецептури, установити дату реалізації, перевірити дозувальний та маркувальний пристрої, підготувати ящики, піднести до лінії, спостерігати за процесом формування батончиків, контролювати вагу та якість маркування, вибраковувати нестандартну продукцію, укласти готові коробочки у ящики, обандеролити, наклеїти етикетки, промити і продезінфікувати лінію згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції, 4-й розр.	3	т	4,7	5,1



**Філія «Дніпроагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**виготовлення сирків глазуrowаних зі шматочками вишні 23%-ї жирності масою 45 г, пакування в кар-**  
**тонні коробочки на лінії РАКМА продуктивністю 4500-6000 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	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення сирків глазуrowаних зі шматочками вишні 23 %-ї жирності масою 45 г, пакування в картонні коробочки	Лінії РАКМА продуктивністю 4500-6000 шт./год	Підготувати лінію до роботи, заправити картонними коробочками, сирковою масою зі шматочками вишні, глазуру, установити дату реалізації, перевірити дозувальний та маркувальний пристрої, підготувати ящики, піднести до лінії, спостерігати за процесом формування, глазурування, охолодження, упакування сирків у картонні коробочки, періодично зважувати сирки на вагах, вибраковувати нестандартну продукцію, укласти готові сирки у ящики, обандеролити, помити і продезінфікувати лінію згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції. 4-й розр.	3	т	20,7	1,16



**Філія «Дніпроагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**Виготовлення морозива пломбіру «Ескімо Велетень» у хрусткій глазурі масою 100 г на карусельному ескімогенераторі RIA-10 продуктивністю до 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 пломбіру «Ескімо Велетень» у хрусткій глазурі масою 100 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 вагу 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	7,8	4,1



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**виробництво фігурних сирів на чеддеризаторі «Donido» 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
Виробництво фігурних сирів на чеддеризаторі Donido продуктивністю 1000 кг/год	Чеддеризаторі Donido продуктивністю 1000 кг/год	Підготовка автомата до роботи, виведення на температурний режим і спостереження за чеддеризацією при температурі до 64°C, після зупинки промивка дезінфікування автомата згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Сировар, 4-й розр.	1	т	1,14	7,03



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
**на гомогенізацію молока на гомогенізаторі ТЕК 3ГП 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	Гомогенізатор ТЕК 3ГП 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. Промивка гомогенізатора, прибирання робочого місця	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,07	108,0



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
*очищення молока на самоочищувальній відцентрованій бактофугі 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
Очищення молока	Самоочищувальна відцентрована бактофуга продуктивністю 10000 л/год	Підготовка устаткування до роботи, перевірка чистоти і справності самоочищувальної відцентрованої бактофуги, наповнення молоком, установлення робочого режиму, спостереження за процесом очищення молока. Промивання самоочищувальної відцентрованої бактофуги, прибрання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,12	67,83



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**визначення наявності речовин, що продовжують термін зберігання молока (питна сода),**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»**

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-хв.	оперативного часу
Аналіз молока на визначення наявності речовин, що продовжують термін зберігання молока (питна сода)	вручну	Налити 1/3 пробірки випробуваного молока. Додати 0,2 % розчину розової кислоти, 96 % алкоголю і збовтати. Візуально визначити наявність або відсутність речовин що продовжують термін зберігання молока. Записати результат в журнал	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	3,1	2,2

**Філія «Харківагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
*на гомогенізацію молока у гомогенізаторі Tessa продуктивністю 500 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	Гомогенізатор Tessa продуктивністю 500 л/год	Підготовка устаткування до роботи, подавання молока на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого молока за виробничим призначенням. Промивка гомогенізатора, прибирання робочого місця	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,24	3,48



**Філія «Харківагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
**на очищення молока на сепараторі Haus 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
Сепарування молока	Сепаратор Haus продуктивністю 5000 л/год	Підготовка сепаратора до роботи, перевірка чистоти і справності сепаратора, наповнення молоком, установка робочого режиму, спостереження за процесом сепарування молока. Промивка сепаратора, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,26	30,69

