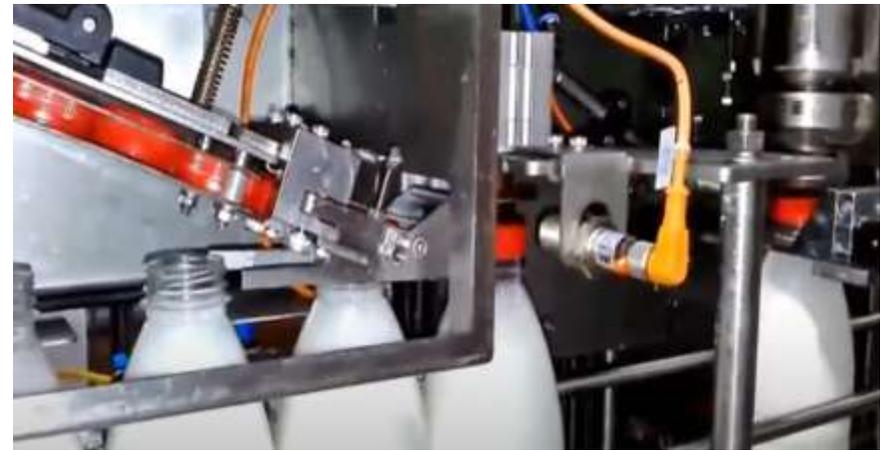
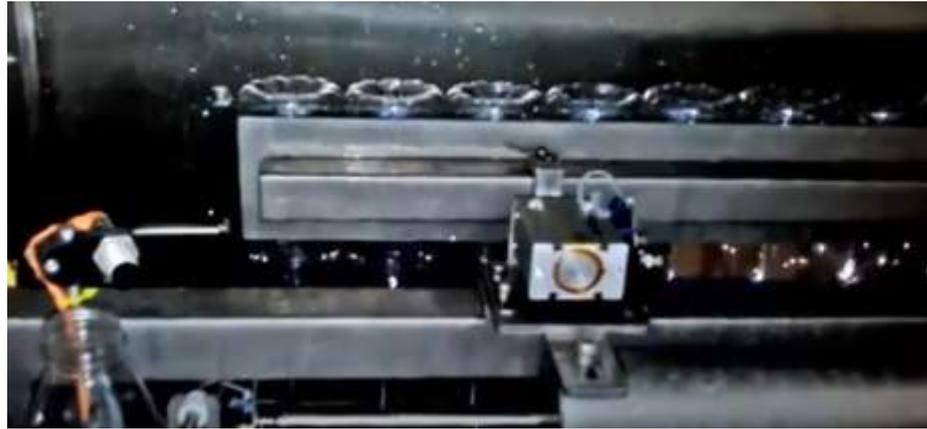


Філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені тимчасові норми праці на
розливання молока стерилізованого 2,5%-ї жирн . в поліетиленові пляшки місткістю 2,0 л
на лінії XGF-14-12-6 продуктивністю 2600 шт./год,
які будуть внесені до науково-практичного видання “Методичні положення та норми витрат праці
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
1	2	3	4	5	6	7	8
Розливання молока стерилізованого 2,5 %-ї жирн. в поліетиленові пляшки місткістю 2,0 л	Лінія XGF-14-12-6 продуктивністю 2600 шт./год	Підготувати робоче місце, інвентар і устаткування до роботи, ввімкнути парогенератор для очищення води після промивання, промити і пропарити лінію згідно вимог технології, підвезти кришки, завантажити бункер стерилізатора кришок, установити температурний режим, спостерігати за процесом стерилізації, заправити етикетувальну машину рулоном етикетувальної стрічки, установити дату на маркувальному принтері, заправити поліетиленовою плівкою вузол групової упаковки, прогріти, установити робочий режим, контролювати проходження пляшок по транспортеру до	Оператор лінії у виробництві харчової продукції, 4-й розр. Оператор лінії у виробництві харчової продукції 3-й розр.	2 2	т	1,4	23,3

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8
		триблоку (вузла одночасного промивання пляшок, розливання молока та закупорювання пляшок), контролювати вагу пляшок, якість закупорювання і чіткість маркування, по необхідності здійснювати регулювання роботи триблоку (кранів, маркувального та закупорювального пристроїв), спостерігати за етикетуванням пляшок і проходженням по транспортеру до вузла групової упаковки, відбракувати неякісно упаковані пляшки, готову продукцію за допомогою транспортера по-дати в холодильну камеру, промити і пропарити лінію згідно вимог технології, прибрати робочі місця					



Філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені науково обґрунтовані норми витрат праці на процес
фризерування суміші для морозива на фризери KF300 DE (Італія) продуктивністю 1000 л/год,
які будуть внесені до науково-практичного видання “Методичні положення та норми витрат праці
на виробництво молочних продуктів”

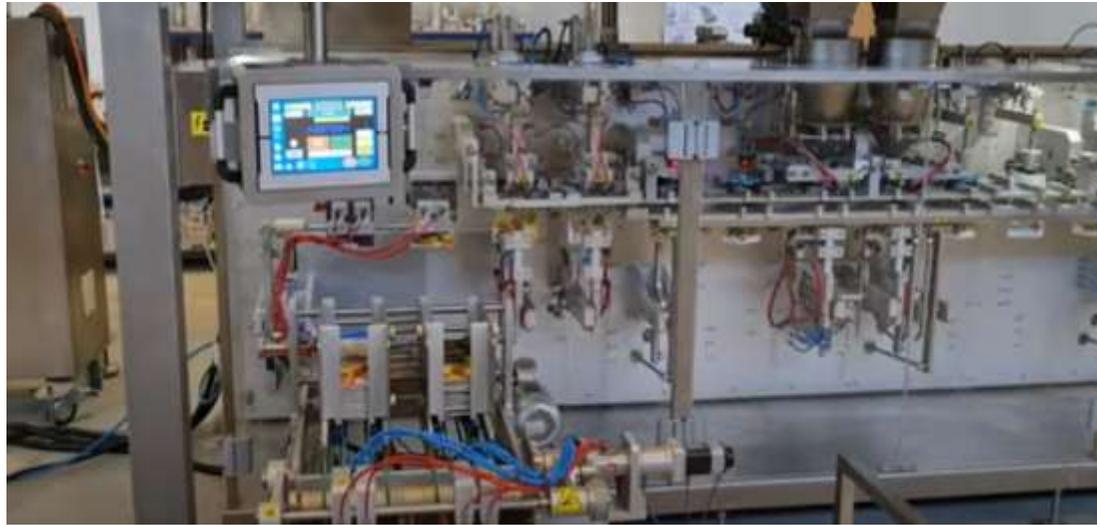
Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Фризерування суміші для морозива	Фризер KF300 DE (Італія) продуктивністю 1000 л/год	Підготувати фризер до роботи, під'єднати до лінії, установити робочий режим, завантажити фризер сумішшю, вести процес фризерування, регулювати сколочення суміші, температурний режим фризера, перевіряти готовність морозива органолептично, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезинфікувати фризер згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Фризерник (виробництво морозива), 3-й розр.	1	т	1,52	5,25



НДІ “Украгропромпродуктивність”
філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені науково обґрунтовані норми витрат праці на процес
розфасування згущеного молока 8,5%-ї жирн. в пакети “Дой-Пак” масою 280 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 ус-таткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Розфасування згущеного молока 8,5%-ної жирн. в пакети “Дой-Пак” масою 280 г	Автомат ADM-40 продуктивністю 40 шт./хв.	Підготувати автомат до роботи, заправити за-готовками пакетів, установити дату реалізації, установити робочий режим, спостерігати за фа-суванням згущеного молока, укласти пакети у ящики, контролюючи вагу пакетів та якість на-несення дати, по необхідності налагоджувати і ре-гулювати вузли автомата, підносити порожні ящи-ки до робочого місця, по закінченню помити і про-дезінфікувати автомат згідно з вимогами техно-логії, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального ав-то-мата 4 розр.	1	т	2,55	3,14



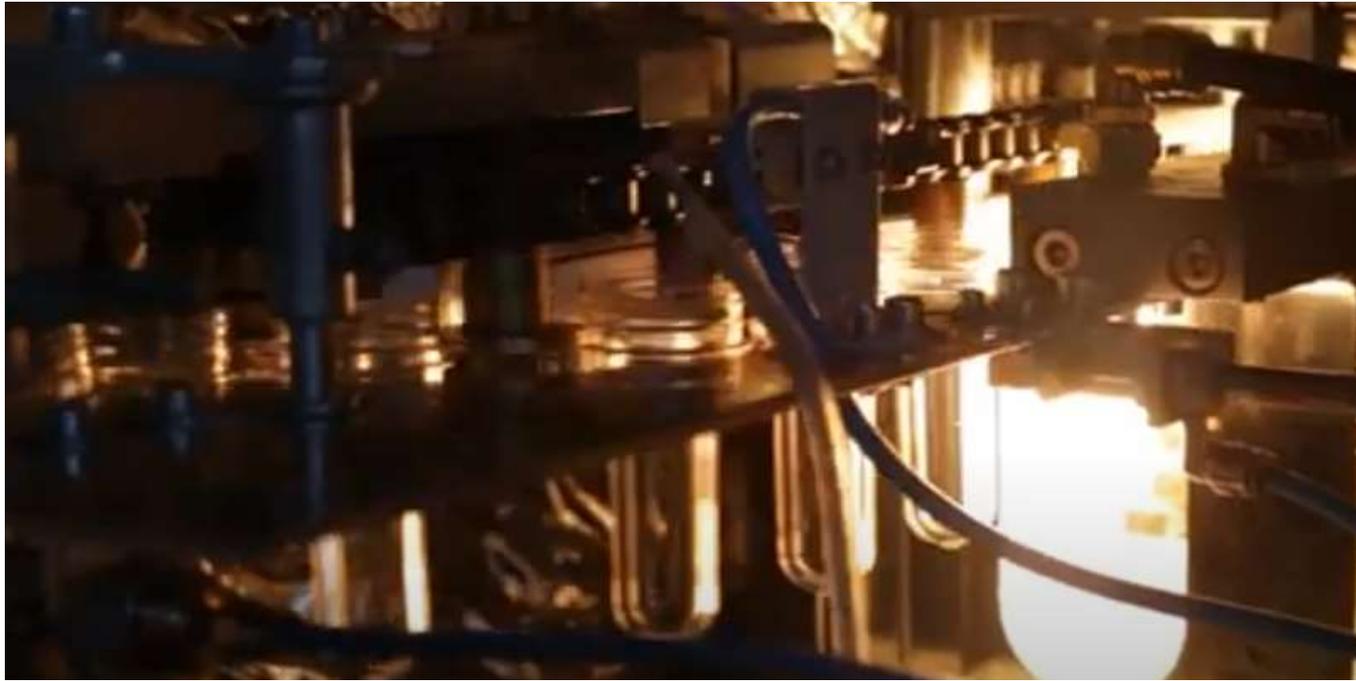
Філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені науково обґрунтовані норми витрат праці на процес
розфасування десерту з чорницею 4,0 %-ї жирн. в поліетиленову плівку масою 400 г на автоматі MILK-
ПАК ESL продуктивністю 2000 шт./год,
які будуть внесені до науково-практичного видання “Методичні положення 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
1	2	3	4	5	6	7	8
Розфасування десерту з чорницею 4,0 %-ї жирн. в поліетиленову плівку масою 400 г	Автомат MILKPAK ESL продуктивністю 2000 шт./год	Підготувати робоче місце до роботи, піднести ящики, відрегулювати ваги, заправити автомат рулоном поліетиленової плівки, установити дату на маркувальному приладі, увімкнути автомат, установити робочий режим, спостерігати за роботою автомата, періодично контролювати вагу, чіткість нанесення дати, укласти упаковані десерти у ящики, по закінченні роботи розібрати і помити автомат згідно з вимогами технології прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	2,2	3,58



Філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені науково обґрунтовані норми витрат праці на процес
розливання кефіру дитячого з чорносливом 2, 8%-ї жирн. у ПЕТ-пляшки по 0,2 л на лінії Index 6 продук-
тивністю 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
1	2	3	4	5	6	7	8
Розливання кефіру дитячого з чорносливом 2,8 %-ї жирн. у ПЕТ-пляшки по 0,2 л	Лінія Index 6 продуктивністю 6000 шт./год	Підготувати лінію до роботи, промити і продезінфікувати згідно вимог технології, заправити етикетувальною плівкою, заготовками пляшок, зарядити фарбою маркувальний пристрій, установити дату, здійснити пробне зливання, установити робочий режим лінії; спостерігати за процесом розливання кефіру, контролювати параметри процесу, контролювати вагу та якість маркування пляшок, регулювати рух транспортеру, за необхідності налагоджувати вузли лінії, по закінченню роботи промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Оператор лінії для розливання молока і молочної продукції у пляшки, 4-й розр.	6	т	8,3	5,3



Філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені науково обґрунтовані норми витрат праці на процес
виготовлення сирків дитячих 4,5 %-ї жирн. масою по 90 г
на автоматі М6-АРУ продуктивністю 56 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
1	2	3	4	5	6	7	8
Виготовлення сирків дитячих 4,5 %-ї жирн. масою по 90 г	Автомат М6-АРУ продуктивністю 56 шт./хв	Підготувати робоче місце до роботи, піднести ящики, відрегулювати ваги, заправити автомат рулоном пакувального паперу, установити дату на маркувальному приладі, увімкнути автомат, установити робочий режим, спостерігати за роботою автомата, якістю загортання сирків, періодично контролювати масу пачок, чіткість нанесення дати, укласти їх у ящик, по закінченні роботи розібрати, помити і продезінфікувати автомат згідно з вимогами технології	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	5,0	1,6



Філія “Дніпроагропромпродуктивність”
розроблені науково обґрунтовані норми витрат праці на процес
розфасування згущеного молока 8, 5%-ї жирн. у пластикові відерця масою по 1 кг на
автоматі АТМ-2 продуктивністю 15 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	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Розфасування згущеного молока 8,5 %-ї жирн. у пластикові відерця масою по 1 кг	Автомат АТМ-2 продуктивністю 15 шт./хв	Підготувати устаткування до роботи, промити вручну, ополоснути і продезінфікувати автомат згідно вимог технології, підвезти пластикові відерця та ящики, установити дату на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи по-давання згущеного молока на автомат, установити робочий режим, фасувати згущене молоко у відерця, контролювати їх вагу та якість маркування, укласти відерця у ящики, обандеролити, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати автомат згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	2,05	3,9



Філія “Кропивницький агропромпродуктивність”

розроблені тимчасові норми праці на фасування та пакування вершкового масла в алюмінієву фольгу фасувально – пакувальним автоматом “Fasa ARM B2” продуктивністю 840 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
Фасування та пакування вершкового масла в алюмінієву фольгу	Фасувально – пакувальний автомат “Fasa ARM B2” продуктивністю 840 кг/год	Підготовка автомату та робочого місця до роботи, заправка автомату фольгою, встановлення дати на маркувальному пристрої, установлення робочого режиму, розфасовка масла, періодично контролюючи масу пачок і чіткість маркування, укладання пачки в ящики, переміщення за допомогою транспортера до холодильної камери, розбирання і миття автомату згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	1,47	5,43



Філія “Кропивницький агропромпродуктивність”
розроблені тимчасові норми праці на гомогенізацію молока на гомогенізаторі APV Schröder
продуктивністю 8000 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 на гомогенізаторі APV Schröder продуктивністю 8000 л/годину	Гомогенізатор APV Schröder продуктивністю 8000 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 розр.	1	т	0,14	58,0



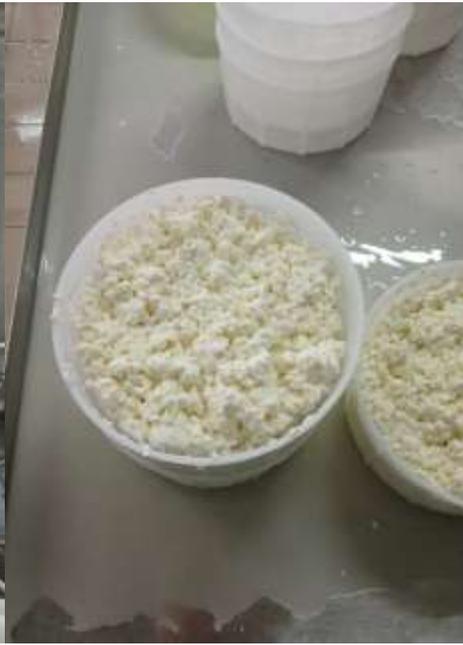
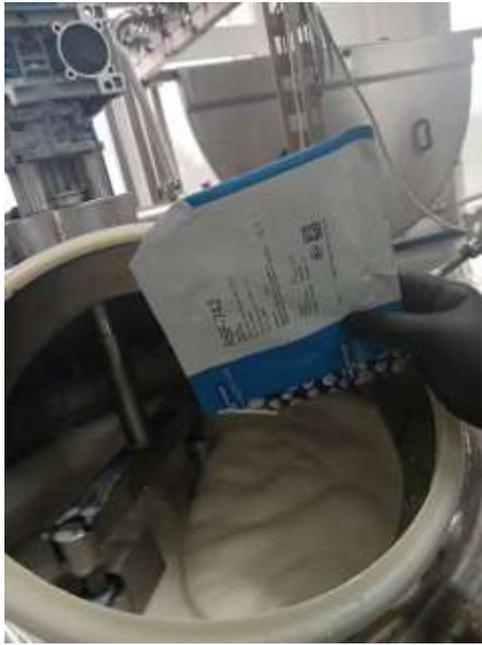
Філія "Полтаваагропромпродуктивність"
розроблені тимчасові норми праці
на виробництво сиру м'якого "Адигейський", 45 % жиру в сухій речовині на лінії DAIRY MACHINERY LTD,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво молочних продуктів»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виробництво сиру м'якого "Адигейський", 45 % жиру в сухій речовині	Порціонний пастеризатор-ферментатор, 1000 л., Сепаратор Cream separator FJ 600, 600 л/год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Приймання, сепарування, відбирання проб молока та визначення вмісту жиру, нормалізація, нагрівання, пастеризація молока. Внесення кислої молочної сироватки, звертання молока. Заповнення сирною масою форм, одночасно зливаючи сироватку. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Виробник сиру, 4-й розр.	1	т	50,72	0,158



Філія "Полтаваагропромпродуктивність"
розроблені тимчасові норми праці
на виробництво сиру м'якого "Любительський", 40% жиру в сухій речовині 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 сиру м'якого "Любительський", 40% жиру в сухій речовині	Порціонний пастеризатор-ферментатор, 1000 л., Сепаратор Cream separator FJ 600, 600 л/год.	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Приймання, сепарування, відбирання проб молока та визначення вмісту жиру, нормалізація, нагрівання, пастеризація молока, охолодження, внесення ферментів та закваски, сквашування, розрізання згустка, соління, заповнення форм сирною масою. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Виробник сиру, 4-й розр.	1	т	71,03	0,113



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
визначення пероксиду водню за допомогою приладу FoodLab Junior 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	Прилад FoodLab Junior Milk	Увімкнення приладу, програв інкубаційних камерок та світлофотометричного відділення до 37°C. Відкриття пакету з кюветами та їх встановлення у комірки, Інкубація зразка 5 хв. Вибір методу аналізу на приладі, гамогенізація зразка, додавання зразка в кювету за допомогою дозатору, перемішування. Інкубація зразка 5 хв. Установка кювети у комірку приладу, додавання реагенту 2 в кювету зі зразком, перемивання кювети 2-3 рази. Інкубація 3 хв. Натискання кнопки аналізу	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр	1	1 аналіз	7,9	5,5



**Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
визначення вмісту сечевини в молоці з допомогою приладу CDR FOODLAB,
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	оперативного часу хв
Проведення аналізу	Прилад CDR FOODLAB	Увімкнення приладу, прогрівання інкубаційних коморок та світофотометричного відділення до 37°C. Відкриття пакету з кюветами та їх встановлення у комірці на 5 хв. Вибір методу аналізу на приладі, гамогенізація зразка, додавання зразка в кювету за допомогою дозатору, перемішування. Інкубація зразка 3 хв. Установка кювети у комірку світофотометру, набір назви зразка в приладі, додавання реагенту 2 в кювету зі зразком, перемішування кювети 2-3 рази, інкубація 3 хв. Натискання кнопки аналізу	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр	1	1 аналіз	6,4	4,5

