

Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення сиру плавленого «Янтарь» 55%-ї жирності у котлі-плавителі STORM 150L.61.24010.15,
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 сиру плавленого «Янтарь» 55 %-ї жирності	Котел-плавитель STORM 150L.61.24010.15 місткістю 150 л	Промити і продезінфікувати котел згідно вимог технології, завантажити продуктову чашу котла компонентами згідно рецептурі, спостерігати за подрібненням і перемішуванням компонентів, контролювати параметри процесу, спостерігати за плавленням продукту і доведенням його до пастоподібного стану, контролювати температурний режим, провести вакуумування суміші з метою всмоктування сухих домішок, спостерігати за тонким подрібненням (гомогенізацією) продукту, 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	4,8	1,7



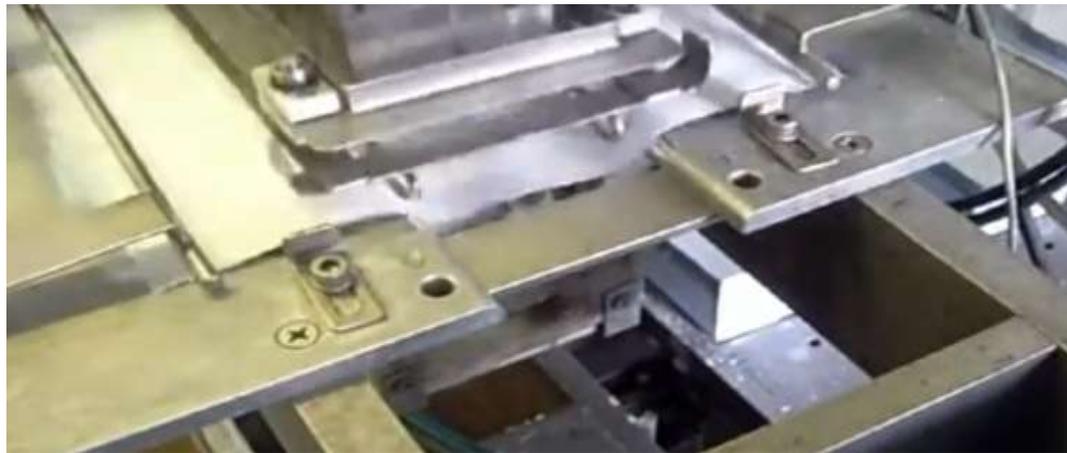
Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива «Люба-Буба» зі смаком жуйки масою 70 г на лінії EXPERT 6000 inLine
продуктивністю 6000 шт./год,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми норми витрат праці на виробництво 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 «Люба-Буба» зі смаком жуйки масою 70 г	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 масу порцій та якість фасування і маркування, стежити за процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контролювати температурний режим процесу загартовування 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	13,3	2,4



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива пломбіру «Дніпро чарівний» на печиві з дропсами масою 180 г
на автоматі TXG-3 продуктивністю 300 кг/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 «Дніпро чарівний» на печиві з дропсами масою 180 г	Автомат TXG-3 продуктивністю 300 кг/год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати автомат згідно вимог технології, піднести до автомата печиво, дропси, глазур, фольгу та ящики, під'єднати трубопроводи, установити робочий режим, формувати морозиво згідно рецептури, контролювати його масу, спостерігати за подаванням в гартувальну камеру по транспортеру, контролювати температурний режим загартування морозива, укласти у ящики, обандеролити, по закінченню роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати автомат згідно вимог технології, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр. Гартівник морозива, 3-й розр.	1 1	т	12,8	1,25



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива льоду «Узвар» з сухофруктами масою 75 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 льоду «Узвар» з сухофруктами масою 75 г	Лінія POLO-4 продуктивністю 8000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, підвезти до лінії палички, фольгу, сухофрукти, заправити паличкотримач, пакувальний вузол, установити дату на маркувальному пристрої, установити робочий режим лінії і температурний режим гартувальної камери, випробувати устаткування на холостому ходу, спостерігати за процесом виготовлення морозива льоду, контролюючи вагу порцій та якість фасування і маркування, контролювати температурний режим процесу гартування морозива льоду, готове морозиво лід 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.	4	т	19,6	2,46
				2			



Філія «Дніпроагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
виготовлення морозива «Mіx Deluxe» какао-вишня-ваніль в полістиролових коробочках масою 300 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 «Mіx Deluxe» какао-вишня-ваніль в полістиролових коробочках масою 300 г	Модернізована лінія ОЛВ продуктивністю 7000 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати лінію згідно вимог технології, заправити магазин лінії полістироловими коробочками (креманками), маркувальний пристрій фарбою та виставити дату, установити робочий режим лінії та температурний режим гартувальної камери, спостерігати за процесом фасування морозива, контролюючи вагу коробочок 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	1,5	10,75



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на сепарування молока сепаратором-вершковідділювачем POLAT Machinery 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
Сепарування молока	Сепаратор-вершковідділювач POLAT Machinery продуктивністю 10000 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	0,12	67,50



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
гомогенізацію блоків вершкового масла перед повторним пакуванням на
гомогенізаторі Fasa SHG продуктивністю 1520 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
Гомогенізація блоків вершкового масла перед повторним пакуванням	Гомогенізатор Fasa SHG продуктивністю 1520 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, подавання масла на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого масла за виробничим призначенням. Промивання гомогенізатора, прибрання робочого місця	Маслороб, 4-й розр.	1	т	0,74	10,79



Філія «Кропивницький агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
проведення аналізу молока за допомогою мультиметра ADWA AD1000,
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 молока	мультиметр ADWA AD1000	Увімкнення приладу, калібрування; підготовка зразка молока (20–25 °С, однорідне); занурення електроду у молоко, стабілізація показника (30–60 с); запис результату	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	12,2	8,5



Філя «Харківагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
визначення пероксидази в молоці тест-смужками Mquant,
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
Визначення наявності пероксидази в молоці	Тест-смужка Mquant	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

