

Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)

Утративший силу

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 29 октября 2012 года № 415-ө-м. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 ноября 2012 года № 8103. Утратил силу приказом Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16.

Сноска. Утратил силу приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 25.01.2021 № 16 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии со статьей 125 Трудового Кодекса Республики Казахстан в целях установления сложности определенных видов работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим и определения правильных наименований профессий рабочих, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемый Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 49).

2. Департаменту труда и социального партнерства (Сарбасов А. А.) в установленном законодательством порядке обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан и его официальное опубликование.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан Ахметова С. А.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр С. Абденов

Утвержден
приказом Министра труда и
социальной защиты населения
Республики Казахстан
от 29 октября 2012 года № 415-ө-м

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 49)

Раздел 1. Общие положения

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 49) (далее - ЕТКС) состоит из раздела: "Производство мясных продуктов".

2. Разряды работ в ЕТКС установлены по их сложности без учета условий труда (за исключением экстремальных случаев, влияющих на уровень сложности труда и повышающих требования к квалификации исполнителя).

3. Тарифно-квалификационная характеристика каждой профессии имеет два раздела. Раздел "Характеристика работ" содержит описание работ, которые должен уметь выполнять рабочий. В разделе "Должен знать" содержатся основные требования, предъявляемые к рабочему в отношении специальных знаний, а также знаний положений, инструкций и других руководящих материалов, методов и средств, которые рабочий должен применять.

4. В тарифно-квалификационных характеристиках приводится перечень работ, наиболее типичных для данного разряда профессии рабочего. Этот перечень не исчерпывает всех работ, которые может и должен выполнять рабочий. В необходимых случаях работодатель с учетом специфики может разрабатывать дополнительные перечни работ, соответствующих по сложности их выполнения тем, которые содержатся в тарифно-квалификационных характеристиках профессий рабочих соответствующих разрядов.

5. Кроме работ, предусмотренных в разделе "Характеристика работ", рабочий должен выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке соответствующего оборудования, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

6. Наряду с требованиями к теоретическим и практическим знаниям, содержащимся в разделе "Должен знать", рабочий должен знать: правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг); виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию; требования по рациональной организации труда на рабочем месте.

7. Рабочий более высокой квалификации помимо работ, перечисленных в его тарифно-квалификационной характеристике, должен уметь выполнять работы, предусмотренные тарифно-квалификационными характеристиками рабочих более низкой квалификации, а также руководить рабочими более низких разрядов этой же профессии. В связи с этим работы, приведенные в тарифно-квалификационных характеристиках профессий более низких разрядов, в характеристиках более высоких разрядов, как правило, не приводятся.

8. При заполнении документов, подтверждающих трудовую деятельность работника, а также при изменении тарифного разряда, наименование его профессии записывается в соответствии с ЕТКС.

9. Тарифно-квалификационные характеристики разработаны применительно к шестирядной тарифной сетке. При этом по отдельным профессиям, при выполнении наиболее сложных и ответственных работ на оборудовании большой единичной производительности предусмотрены седьмые разряды.

10. Тарифно-квалификационные характеристики профессий являются обязательными при тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим в организациях независимо от форм их собственности и организационно-правовых форм, где имеются производства и виды работ, указанные в настоящих разделах, кроме особо оговоренных случаев.

11. В целях удобства пользования, ЕТКС предусматривает алфавитный указатель профессий рабочих согласно приложению к ЕТКС, содержащий наименования профессий рабочих, диапазон разрядов и нумерацию страниц.

12. Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом "Производство мясных продуктов", с указанием их наименований по действовавшему выпуску ЕТКС, указан в редакции 2004 года.

Раздел 2. Производство мясных продуктов

1. Аппаратчик коагулирования шляма

Параграф 1. Аппаратчик коагулирования шляма, 4-й разряд

13. Характеристика работ:

снятие слизистой оболочки (шляма) со свиной черевы в сборник, отцеживание воды, снятие жира, загрузка шляма в емкость, включение острого пара:

периодическое помешивание, охлаждение, транспортировка блоков со шлямом к весам, взвешивание, транспортировка в морозильную камеру:

сушка вымытых блоков в сушилке.

14. Должен знать:

технологии изготовления шляма коагулированного;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

2. Аппаратчик обработки крови

Параграф 1. Аппаратчик обработки крови, 4-й разряд

15. Характеристика работ:

ведение процесса дефибринирования крови на дефибринаторах разных конструкций или вручную;

ведение процесса тонкого измельчения цельной крови на машине или стабилизация с применением химических веществ;

подача крови в бункер машины;

пуск и остановка насоса, дефибринатора, машины;

процеживание крови через металлическую сетку, отделение фибрина и передача фибрина и крови на дальнейшую переработку;

ведение процесса сепарирования дефибринированной или стабилизированной крови на сепараторах различных типов;

соблюдение равномерной подачи продукта на сепараторы, регулирование температурного режима сепарирования, числа оборотов барабана сепаратора и подачи крови с целью недопущения процесса гемолиза;

контроль процесса сепарирования крови и направление продуктов сепарирования на дальнейшее использование для пищевых, медицинских и технических целей;

периодическая разборка, чистка и промывка сепараторов, дефибринаторов и сборка трубопроводов для подачи сепарируемых продуктов;

приготовление консервирующих или стабилизирующих растворов под руководством аппаратчика обработки крови более высокой квалификации;

сбор пищевой или технической крови в емкости;

подача пищевой крови к месту выдержки;

наклеивание номерков на бидоны, сборники;

дезинфекция используемого инвентаря и оборудования.

16. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав крови;

технологии и режимы дефибринирования, консервирования и стабилизации крови;

назначение продуктов сепарирования крови для производства пищевой продукции и медицинских препаратов;

режимы процесса сепарирования;

физико-химические и биологические свойства крови и продуктов сепарирования;

правила сборки и разборки сепараторов.

Параграф 2. Аппаратчик обработки крови, 5-й разряд

17. Характеристика работ:

ведение процесса обработки пищевой крови и кровепродуктов (сыворотки, плазмы, форменных элементов) на линиях переработки крови, включающих

кровяные сепараторы, ультрафильтрационные установки, сушилки, аппараты для замораживания, дефибринаторы, насосы, вакуум - сборники и разборные трубопроводы;

наблюдение и регулирование работы оборудования и процесса обработки пищевой крови и кровепродуктов для обеспечения установленных показателей по качеству и нормам выходов получаемых кровепродуктов;

контроль качества собранной крови;

передача пищевой крови и кровепродуктов на дальнейшую переработку по объему и удельному весу;

приготовление растворов стабилизаторов крови по установленной дозировке с соблюдением температурного режима;

промывка и дезинфекция оборудования и инвентаря с соблюдением установленных режимов температуры, концентрации дезинфицирующих растворов и времени обработки дезрастворами.

18. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства крови и кровепродуктов;

требования, предъявляемые к качеству кровяной пищевой сыворотки и плазмы;

нормы выходов крови, кровепродуктов и нормы расхода стабилизаторов крови; методы консервирования и хранения крови и кровепродуктов;

правила обескровливания животных при сборе пищевой крови;

санитарные правила и порядок направления крови и кровепродуктов на пищевые цели.

Параграф 3. Аппаратчик обработки крови, 6-й разряд

19. Характеристика работ:

ведение процесса сбора и первичной обработки пищевой крови на установке, работающей в автоматическом режиме управления;

подготовка системы автоматики к работе установки;

приготовление концентрированного раствора дезинфектанта и перекачивание его с помощью насоса в резервуар;

наблюдение за работой установки;

переводка крови в баки блока выдержки в ручном режиме управления работой установки;

передача крови на дальнейшую переработку;

промывка и санитарная обработка кровесборников, баков и трубопроводов.

20. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологическую инструкцию по обработке крови;

способы приготовления дезинфицирующих растворов;
правила передувки крови в баки блока выдержки в ручном режиме управления работой установки.

3. Аппаратчик производства альбумина

Параграф 1. Аппаратчик производства альбумина, 4-й разряд

21. Характеристика работ:

ведение процесса производства альбумина в сушильных башнях под руководством аппаратчика производства альбумина более высокой квалификации;

выполнение работ по подготовке обслуживаемого оборудования к работе и используемого сырья к процессу производства альбумина;

дефибрирование крови, регулирование нагрева газовых топок;

чистка форсунок, дисков;

смазка оборудования.

22. Должен знать:

технологический процесс сушки альбумина и правила его регулирования;

правила подготовки обслуживаемого оборудования к работе и используемого сырья к процессу производства альбумина;

нормы выхода и сортность альбумина.

Параграф 2. Аппаратчик производства альбумина, 6-й разряд

23. Характеристика работ:

ведение процесса производства альбумина в сушильных башнях;

проверка рабочего состояния сушильной башни, калорифера и подготовка их к работе;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов поступления крови в сушильную башню, а также температурного режима и давления в сушильной башне;

наблюдение за процессом сушки при производстве альбумина в соответствии с требованиями технологического процесса;

пуск и остановка насосов, вентиляторов, шнека и фильтр – встряхивателя;

выгрузка альбумина в тару;

смена дисков и форсунок сушильных башен.

24. Должен знать:

устройство, принцип работы, правила наладки, регулирования оборудования, работающего под давлением, и устранение неполадок в его работе;

технологический процесс сушки альбумина;

физико-химические свойства перерабатываемого сырья (крови, сыворотки, плазмы);

требования, предъявляемые к используемому сырью;

нормы выхода и сортность альбумина.

25. Требуется среднее профессиональное образование.

При ведении процесса производства альбумина с пульта управления на дисковых распылительных сушильных башнях производительностью 300 и более литров испаренной влаги в час - 7-й разряд.

26. Требуется среднее профессиональное образование.

4. Аппаратчик производства бульонных кубиков

Параграф 1. Аппаратчик производства бульонных кубиков, 4-й разряд

27. Характеристика работ:

ведение процесса производства бульонных кубиков: варки мяса, изготовления массы, прессования и штамповки бульонных кубиков;

измельчение мяса на волчке, варка в котлах, регулирование подачи пара и температурного режима;

составление массы для бульонных кубиков, сушка в шкафу, измельчение полученной массы на дробилке;

составление массы для штамповки: взвешивание сухой массы, соли, сахара, глутамината и ароматизированного жира;

прессование массы;

наблюдение за выходом бульонных кубиков из матрицы пресса.

28. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

технологические режимы производства бульонных кубиков;

требования, предъявляемые к качеству используемого мяса;

рецептуру массы для бульонных кубиков;

государственные стандарты на бульонные кубики.

Параграф 2. Аппаратчик производства бульонных кубиков, 5-й разряд

29. Характеристика работ:

ведение процесса гидролиза сырья в реакторах для выработки бульонных кубиков;

нейтрализация, обработка углем, фильтрация и выпаривание бульонов до заданной концентрации;

регулирование по контрольно-измерительным приборам режимов обработки сырья.

30. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства используемого сырья, режимы его обработки;

схемы расположения паровых, воздушных и водяных коммуникаций;

правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами

5. Аппаратчик производства пищевых жиров

Параграф 1. Аппаратчик производства пищевых жиров, 3-й разряд

31. Характеристика работ:

сортировка и разборка жира-сырца на отдельные партии в зависимости от его качества, анатомических признаков, видов скота и направления сырья на технологические участки;

передача отсортированных партий жира-сырца на последующие технологические участки жирового производства для выработки соответствующих видов и сортов топленых пищевых жиров;

прием жира-сырца от цехов, взвешивание, промывка, охлаждение, измельчение на волчке;

подача жира-сырца к загрузочным люкам, загрузка в перетопочные котлы с помощью транспортирующих механизмов или вручную (на тележках, в ковшах и другим);

промывка сырой кости в промывочном барабане или чане и подача их для вытапливания жиров;

промывка вываренных костей в горячей воде в промывочном барабане или чане, соединенных с жиρούловителем;

сбор пищевых жиров из отстойников;

выгрузка кости в бункера, спуски или тару;

выбивание из трубчатых костей (перед промывкой) остатков костного жира;

смена воды в барабанах периодического действия.

32. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

номенклатуру видов жира-сырца по анатомическим признакам, видам скота;

способы сортировки и обработки жира-сырца;

особенности подготовки мездрового жира;

технологические режимы промывки жира-сырца, сырых и вываренных костей

Параграф 2. Аппаратчик производства пищевых жиров, 4-й разряд

33. Характеристика работ:

ведение процесса производства пищевых жиров под руководством аппаратчика производства пищевых жиров более высокой квалификации на установках непрерывного действия;

ведение процесса производства жиров из шквары в открытых паровых котлах и вертикальных автоклавах;

обработка шквары подсушкой в вакуум - горизонтальных котлах

подготовка сырья для производства костного жира, дробление кости;

проверка готовности котлов к работе, исправности прокладок, крышек, подвесных путей и стрелок;

составление актов на некачественное сырье;

фасовка и упаковка топленого пищевого жира на автоматах и линиях.

34. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству жира-сырца различных видов и кости;

государственные стандарты на пищевые жиры;

правила подготовки используемого сырья, способы дробления костей; правила обработки шквары.

Параграф 3. Аппаратчик производства пищевых жиров, 5-й разряд

35. Характеристика работ:

ведение процесса производства пищевых жиров на установках непрерывного действия, в автоклавах, открытых и других видах котлов с паровым, огневым или водяным обогревом с подбором сырья;

регулирование по контрольно-измерительным приборам подачи воды и пара;

поддерживание установленных технологией температурного режима и продолжительности обработки;

периодическое перемешивание жировой массы при помощи механической мешалки или веслом вручную;

контроль качества продукции по результатам химических анализов;

соблюдение нормативов выхода и сортности топленого жира;

ведение процесса очистки жира методом отстаивания;

слив очищенного жира в накопители.

36. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

способы установления температурного режима производства пищевых жиров из различных видов сырья;

требования, предъявляемые к используемому сырью, государственные стандарты на пищевые жиры;

правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами

;

устройство и схему расположения паровых, водяных и жировых коммуникаций;

правила обслуживания оборудования, работающего под давлением.

Параграф 4. Аппаратчик производства пищевых жиров, 6-й разряд

37. Характеристика работ:

ведение процесса производства пищевых жиров на установках непрерывного действия и в вакуум – котлах;

подготовка аппаратуры к работе;

подбор жира-сырца;

регулирование работы машин и аппаратов, входящих в установку непрерывного действия, вакуум - котлов с многофазным технологическим циклом;

ведение процессов обезвоживания сырья, разваривания, упаривания, сушки и так далее;

слив и перекачивание жира, выгрузка шквары;

периодический контроль качества жира по данным лабораторных анализов и органолептически;

составление партий топленого жира;

разборка и сборка аппаратуры;

соблюдение установленных нормативов выхода и сортности жира.

38. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

устройство и схемы управления аппаратурой, работающей под давлением;

правила регулирования температуры и давления;

виды и свойства жира-сырца;

государственные стандарты на пищевые жиры.

39. Требуется среднее профессиональное образование.

6. Аппаратчик производства смазочного масла

Параграф 1. Аппаратчик производства смазочного масла, 4-й разряд

40. Характеристика работ:

ведение процесса обезвоживания жиров при производстве смазочного масла путем сушки в вакуум-сушильном аппарате с мешалкой: загрузка жира, регулирование температуры и подачи пара по приборам; пуск и остановка мешалки; перекачивание жира в охлаждающий чан; слив охлажденного жира для кристаллизации;

ведение процесса кристаллизации и прессования жира;

регулирование и поддержание температурного режима охлаждения жира;

подача кристаллического жира под пресс, регулирование параметров процесса прессования;

разгрузка прессы, слив отпрессованного жира и передача на нейтрализацию;

фильтрация масла;

смазка механизмов обслуживаемого оборудования.

41. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

технологические режимы обезвоживания, кристаллизации и прессования жиров;

правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами ;

государственные стандарты на смазочное масло.

Параграф 2. Аппаратчик производства смазочного масла, 5-й разряд

42. Характеристика работ:

ведение процесса производства смазочного масла на дистилляционной аппаратуре;

перегонка минерального масла на фракции, обработка фракций серной кислотой и щелочью;

отбеливание, нейтрализация и фильтрация масла;

составление смеси масла с жиром в установленных пропорциях;

подготовка и подача материалов к рабочему месту.

43. Должен знать:

физико-химические свойства применяемых химикатов;

технологическую инструкцию и государственные стандарты на смазочное масло.

7. Аппаратчик производства технической продукции

Параграф 1. Аппаратчик производства технической продукции, 2-й разряд

44. Характеристика работ:

сбор технического сырья с различных участков мясожирового производства, доставка его к месту складирования;

предварительная сортировка сырья по видам и назначению.

45. Должен знать:

правила эксплуатации транспортных средств;

виды технического сырья и правила его сортировки.

Параграф 2. Аппаратчик производства технической продукции, 3-й разряд

46. Характеристика работ:

сортировка технического сырья по содержанию жира;

измельчение сырья на машинах различных конструкций;

загрузка измельченного сырья в аппараты с соблюдением последовательности и необходимых пропорций в загрузке различных видов сырья;

загрузка кости - паренки в ковш элеватора или непосредственно в бункер сушильного аппарата;

пуск, остановка, чистка и смазка обслуживаемого оборудования.

47. Должен знать:

номенклатуру и характеристику технического сырья;

правила сортировки и загрузки технического сырья в зависимости от вида и направления его на дальнейшую переработку;

правила смазки обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Аппаратчик производства технической продукции, 4-й разряд

48. Характеристика работ:

ведение процесса производства вареных кормов из технического сырья в открытых котлах с паровым или огневым обогревом;

ведение процесса производства сухих кормов, кровяной муки, пенообразователей и других видов продукции в вакуумных котлах;

подбор сырья;

регулирование подачи пара или огневого обогрева;

ведение процесса варки и стерилизации сырья по установленному режиму, а также процесса коагуляции и сушки крови;

пуск и остановка мешалки;

слив и перекачка технического жира и бульона в отстойники и сборники;

просеивание технической продукции, затаривание, взвешивание и сдача на склад;

соблюдение норм выхода и сортности готовой продукции.

49. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

правила подбора и состав технического сырья, технологические режимы его переработки;

правила регулирования подачи пара или огневого обогрева.

Параграф 4. Аппаратчик производства технической продукции, 5-й разряд

50. Характеристика работ:

ведение процесса выделения жира и шквары на шнековых прессах непрерывного действия при выработке мясокостной муки;

равномерная подача жировой шквары на прессование;

регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима и процесса прессования;

подача отпрессованной шквары на дробление и сбор жира в отстойники;

ведение процесса выработки костной муки;

подготовка к работе оборудования;

проверка оборудования и коммуникаций для транспортировки жира и костной муки;

регулирование режимов работы автоклавов, оборудования для очистки жира, агрегатов для сушки и измельчения обезжиренной кости;

соблюдение нормативов выхода и сортности костной муки и жира.

51. Должен знать:

устройство и правила обслуживания оборудования, работающего под давлением;

схемы управления паровыми, воздушными, водяными и другими коммуникациями;

назначение применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики ;

виды и свойства перерабатываемой кости; технологические режимы прессования шквары, производства костных жиров, сушки и измельчения кости; государственные стандарты на техническую продукцию.

Параграф 5. Аппаратчик производства технической продукции, 6-й разряд

52. Характеристика работ:

ведение процесса производства мясной, кровяной, мясокостной муки, пенообразователя и других видов продукции из технического сырья в аппаратах закрытого типа (вакуумные котлы) с многофазным технологическим циклом, в аппаратах с автоматическим управлением, в автоклавах, диффузорах, шнековых обезвоживателях, на линиях непрерывного действия;

регулирование режима работы вакуумных котлов, вакуум-насосов и мешалок, подачи пара в тепловые аппараты;

ведение процесса обезвоживания сырья, разваривания, стерилизации, гидролиза, сушки и так далее;

соблюдение графиков загрузки сырья;

слив и перекачивание жира, выгрузка шквары или кости;

соблюдение нормативов выходов и сортности технической продукции.

53. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;

правила обслуживания установок, работающих под давлением;

схемы и правила управления паровыми, воздушными и водяными коммуникациями;

правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами ;

виды и свойства используемого сырья;

технологические режимы переработки технического сырья;

государственные стандарты на техническую продукцию.

54. Требуется среднее профессиональное образование.

При обезвоживании и разделении на фракции технической продукции на центрифугах периодического действия с автоматическим регулированием их скоростей и при одновременном обслуживании свыше 8 вакуум - горизонтальных котлов в смену - 7-й разряд.

55. Требуется среднее профессиональное образование.

8. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов

Параграф 1. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3-й разряд

56. Характеристика работ:

ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации;

загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки;

проверка правильности подвешивания колбасных изделий на рамы для исправления обнаруженных дефектов;

подача топлива в топку, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы.

57. Должен знать:

принцип действия обслуживаемого оборудования;

режимы варки, обжарки, копчения колбасных изделий;

ассортимент вырабатываемых мясопродуктов;

правила загрузки и выгрузки колбасных изделий.

Параграф 2. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов,

4-й разряд

58. Характеристика работ:

варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас;

загрузка сырья в котел (варочный аппарат), регулирование температурного режима, снятие с поверхности бульона топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона;

ведение процесса вторичной варки измельченных мясопродуктов в котле (варочном аппарате);

разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат;

составление фарша по рецептуре, варка, прессование и подача зельца на охлаждение;

наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельца;

варка рулета из рубца;

приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции;

сдача колбасных изделий после охлаждения в экспедицию для реализации и хранения;

ведение процесса запекания колбасных изделий, мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и других мясопродуктов в ротационных, шкафных,

электрических или газовых печах, укладка сырья (фарша) в формы, регулирование температуры в печах, определение готовности мясопродуктов; выгрузка мясопродуктов из печей и передача их на охлаждение и упаковку; периодическая чистка и промывка технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий; ведение процесса бланширования и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах; регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима; передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство; ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях; регулирование температуры и давления в аппарате; загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару; включение и опробование обслуживаемого оборудования.

59. Должен знать:

технические условия на готовую продукцию; качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья; режимы варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий; способы определения готовности мясопродукта; ассортимент вырабатываемых колбасных изделий; устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; назначение и режимы термической обработки условно годного сырья (туши, органы).

Параграф 3. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов,

5-й разряд

60. Характеристика работ:

ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах; ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах; загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение;

регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта органолептически и с помощью приборов.

61. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
правила регулирования температурного режима;
способы определения готовности мясопродуктов;
технические условия на мясопродукты;

назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

схемы и правила обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций.

Параграф 4. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов,

6-й разряд

62. Характеристика работ:

ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах;

обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов по заданной программе, контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой;

обеспечение бесперебойной работы оборудования, предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима;

контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации;

обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка;

соблюдение санитарно-гигиенического режима в термокамерах и термоагрегатах.

63. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования и правила его наладки;

устройство и принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов,

способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов;

схемы и правила обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций;

рецептуру колбасных изделий высшего сорта;

физико-химические свойства используемого сырья;

параметры технологических процессов;

нормы выхода и сортности мясопродуктов.

9. Аппаратчик термической обработки субпродуктов

Параграф 1. Аппаратчик термической обработки субпродуктов, 4-й разряд

64. Характеристика работ:

ведение процесса шпарки (опалки) слизистых и шерстных субпродуктов на поточно-механизированных линиях или на отдельных машинах;

загрузка субпродуктов, контроль качества их обработки и поддержание установленных температурных режимов;

промывка и очистка субпродуктов после термической обработки в барабане, центрифуге, съёмка копыт с ног, опалка и зачистка остатков шерсти и сгоревшего эпидермиса;

подготовка оборудования и тары.

65. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

температурные режимы шпарки, опалки и обработки шерстных и слизистых субпродуктов;

требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов всех видов;

правила подготовки обслуживаемого оборудования к работе.

10. Аппаратчик установки для отделения мяса от кости

Параграф 1. Аппаратчик установки для отделения мяса от кости,

5-й разряд

66. Характеристика работ:

ведение процесса отделения прирези мякотных тканей от кости после ручной обвалки на прессах периодического и непрерывного действия и в аппаратах с применением растворов поваренной соли;

контроль параметров технологического процесса (температуры, давления и другое.);

определение и анализ выходов продукции после окончания процесса;

проверка работы оборудования, выявление и устранение неисправностей.

67. Должен знать:

устройство и принцип работы оборудования, работающего под давлением, применяемых контрольно-измерительных приборов;

параметры технологического режима отделения прирези мякотных тканей от кости;

требования, предъявляемые к качеству продукции, полученной после отделения мяса от кости.

11. Аппаратчик утилизации конфискатов

Параграф 1. Аппаратчик утилизации конфискатов, 5-й разряд

68. Характеристика работ:

ведение процесса тепловой обработки непищевых отходов и конфискатов на утилизационных установках в санитарных бойнях;

ведение процессов стерилизации, варки и сушки непищевых отходов и конфискатов и регулирование по показаниям контрольно-измерительным приборам температурного режима и давления (вакуума);

соблюдение установленной продолжительности обработки непищевых отходов и конфискатов;

выгрузка продукции (кормовой шквары) и слив жира;

соблюдение правил безопасности при переработке сырья от туш больных животных.

69. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

режимы тепловой обработки пищевых отходов и конфискатов.

12. Аппаратчик химической обработки технического сырья

Параграф 1. Аппаратчик химической обработки технического сырья,

4-й разряд

70. Характеристика работ:

ведение процесса химической обработки шерстного технического сырья различных видов для удаления шерсти (волоса) в аппаратах, барабанах, котлах и так далее;

регулирование работы оборудования;

проверка качества обработки сырья;

приготовление раствора каустической соды;

проверка концентрации раствора и поддержание ее на уровне, установленном технологической инструкцией;

нейтрализация сырья после щелочной обработки;

загрузка и выгрузка сырья и раствора;

смазка механизмов обслуживаемого оборудования.

71. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологический режим обработки шерстного технического сырья;

свойства применяемых химикатов и шерстного сырья различных видов;

правила загрузки и выгрузки сырья различных видов и применяемых растворов, способы проверки концентрации растворов;

правила смазки механизмов обслуживаемого оборудования.

13. Беконщик

Параграф 1. Беконщик, 3-й разряд

72. Характеристика работ:

зачистка остатков эпидермиса и загрязнений свиных полутуш;
выгрузка бекона из чана, укладка в штабеля на стекание;
подготовка упаковочного материала и бирок. Закладка соленых тампонов в полость лопаточной кости;
протирка свиных полутуш полотенцем;
заворачивание бекона в упаковочный материал, зашивание тюка, прикрепление бирок и обвязка кулей, укладка бекона в штабеля.

73. Должен знать:

технологическую инструкцию по обработке и упаковке бекона;
нормы расхода упаковочных материалов.

Параграф 2. Беконщик, 4-й разряд

74. Характеристика работ:

обработка бекона - отрезание ножом передних и задних ног, вырезка лопаточной кости;

опиловка механической пилой остистых отростков поясничных позвонков и головок ребер на полутушах, прессование, заливка рассолом;

наблюдение за процессом посола, контроль качества;

смена ленточных полотен на пилах по мере их затупления, правка ножей.

74. Должен знать:

анатомическое строение свиных туш;

технологическую инструкцию по разделке и обработке бекона.

Параграф 3. Беконщик, 5-й разряд

76. Характеристика работ:

ведение процесса производства бекона;

разделка полутуши на ее основных участках: замякотка и вырубка хребта секачом, отделение ножом шейных позвонков и удаление грудной кости;

соблюдение нормативов выхода бекона.

77. Должен знать:

требования, предъявляемые к сырью для производства бекона;

технологическую инструкцию и стандарты на разделку бекона;

анатомическое строение свиных туш;

правила пользования применяемым инструментом.

Параграф 4. Беконщик, 6-й разряд

78. Характеристика работ:

ведение процесса производства бекона методом шприцевания по схеме введения уколов с соблюдением точности дозировки шприцевочного рассола и температурного режима;

соблюдение установленного угла и глубины введения иглы при шприцевании, наблюдение за уровнем давления в системе;

осмотр разделанных полутуш, удаление полутуш с неправильной разделкой, а также не соответствующих требованиям стандарта для производства бекона;

составление посолочной смеси согласно технологической инструкции по разделке бекона с соблюдением точной дозировки компонентов и особых санитарных условий;

обеспечение вкуса, аромата, цвета продукции;

сборка, чистка шприца и шлангов.

79. Должен знать:

требования, предъявляемые к сырью для производства бекона методом шприцевания;

правила определения качества сырья по внешним признакам;

анатомическое строение свиных туш, расположение и строение мышц и кровеносных сосудов;

способы приготовления и правила дозировки посолочной смеси;

правила работы с оборудованием, работающим под давлением.

1. Боец скота

Параграф 1. Боец скота, 2-й разряд

80. Характеристика работ;

выполнение работ на отдельных простейших операциях при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота; наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер всех видов скота; снятие цепей со шкур скота после механической съемки шкур и подача их к месту фиксации;

заточка и правка ножей.

81. Должен знать:

технологическую инструкцию по убою и переработыванию скота и свиней;

правила пользования применяемым инструментом;

виды и способы заточки и правки ножей.

82. Примеры работ:

1) свиньи - отделение ушей;

2) скот крупный рогатый - сбор ушного волоса, разрезание калтыка, удаление каньги, промывка головы из шланга, продвижение крови по желобу к месту ее спуска, переливание крови из тазиков в желоб;

3) скот мелкий рогатый - отделение путового сустава.

Параграф 2. Боец скота, 3-й разряд

83. Характеристика работ:

выполнение работ на отдельных простых операциях при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота;

подгон скота к боксу или месту оглушения;

фиксация цепью шкур скота при механической съемке;
включение и опробование механизмов в работе.

84. Должен знать:

свойства мышечной, жировой, соединительной тканей и кожного покрова;
сочленение костей скелета;

правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

производственные пороки при убое и переработке скота.

85. Примеры работ:

1) свиньи - окольцевание головы, съемка шкуры с передних и задних конечностей, подрезание мышц вокруг кроны (гузенки), подрезание подъязычной мышцы без отделения языка от головы с оставлением его на трахее, подрезание головы и навешивание на крюк, подкатывание туш к шпарильному чану, подъем туш после шпарки на подвесной путь элеватором, лебедкой или талью; обнажение сухожилий задних ног, вставка разног, перевешивание туш, отделение передних и задних конечностей, опаливание свиных туш газовыми горелками, опаливание остатков щетины на тушах газовыми горелками или паяльными лампами после опаливания в печах;

2) скот крупный рогатый - разрезание мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, растяжка туш, отделение вымени и пениса, выворачивание языка для ветеринарного осмотра, вырезка языка и калтыка;

3) скот мелкий рогатый - обескровливание, наложение лигатуры, разрезание шкуры на задних конечностях и заделка сухожилий, съемка шкуры с задних и передних ног, отделение пищевода от трахеи с завязыванием его, перевешивание туш для передачи на разделку, подвешивание туши на рамы, люльки или люстры с сортировкой по упитанности.

Параграф 3. Боец скота, 4-й разряд

86. Характеристика работ:

выполнение работ на отдельных операциях средней сложности при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота;

оглушение, наложение путовых цепей и подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания;

поддувка туш скота сжатым воздухом;

выемка почек и почечного жира из туш крупного рогатого скота и свиней;

разборка внутренностей крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе;

опиливание или обрубка рогов у крупного и мелкого рогатого скота;

включение и опробование работы оборудования конвейеров;

обескровливание туш свиней и мелкого рогатого скота.

87. Должен знать:

анатомическое строение перерабатываемого вида скота;

расположение внутренних органов;

правила и способы предупреждения производственных пороков при убое и переработке скота.

88. Примеры работ:

1) свиньи - разрезание грудной кости, фиксация туш при снятии шкуры лебедкой, снятие шкуры с туши, предупреждение и устранение задиров мышц и жира, выделение крупона из снятой шкуры после ее мездрения, разрез мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, загрузка туш в шпарильный чан, очистка туш от щетины после ошпаривания, от обгоревшего эпидермиса и промывание их; нанесение контура крупона; полная обработка поросят в шкуре;

2) скот крупный рогатый - отделение пищевода от трахеи, наложение лигатуры, отделение головы и навешивание на крюк, пересадка туш на путь забеловки, освобождение задних ног от путовых цепей и их возврат, забеловка ахилловых сухожилий, разрезание шкуры хвоста, мышц вокруг проходника, отделение путового сустава, сухожилий, цевок, фиксация туши, наблюдение за снятием, предупреждение и устранение возможных задиров жира и мышц при механической съемке шкур, освобождение туш от фиксации, включение и выключение обслуживаемых агрегатов, разруб лонного сращения.

Параграф 4. Боец скота, 5-й разряд

89. Характеристика работ:

выполнение работ на отдельных сложных операциях при убое и перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота и всего комплекса операций по убою и перерабатыванию одного из видов скота.

90. Должен знать:

анатомическое строение перерабатываемых видов скота;

технологический процесс комплекса операций по убою и перерабатыванию одного из видов скота.

91. Примеры работ:

1) свиньи - разрез шкуры по белой линии живота, отделение межсосковой части от шкуры, снятие шкуры с боков и пахов туш, с грудной и брюшной частей с внутренней стороны конечностей, распиловка или разрубка, шпарка и опаливание туш в опалочных печах, газовыми горелками, паяльными лампами, окончательное снятие шкуры вручную;

2) скот крупный рогатый - оглушение, обескровливание, разрезание шкуры по белой линии живота, снятие шкуры с внутренней стороны задних и передних конечностей, задней части туши, шеи, с головы, распиливание или разрубание грудной кости;

3) скот мелкий рогатый - снятие шкуры с лопаток, с брюшной или грудной части туши, с боков и пахов, с огузка, окончательное снятие шкуры вручную, выемка внутренностей на конвейерах и стационарных столах.

Параграф 5. Боец скота, 6-й разряд

92. Характеристика работ:

выполнение работ на отдельных особо сложных операциях при убое и переработывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота и всего комплекса операций по убою и переработыванию всех видов скота на обслуживаемых линиях, санитарных бойнях и тому подобное.

93. Должен знать:

анатомическое строение скота всех видов;

технологический процесс комплекса операций по убою и переработыванию всех видов скота;

устройство обслуживаемых линий, санитарных боен; основы анатомии и физиологии животных.

94. Примеры работ:

1) свиньи - снятие шкуры с предплечий и лопаток, выемка внутренностей;

2) скот крупный рогатый - снятие шкуры с брюшной и грудной части и боков, с пахов, предплечий, лопаток и бедер, окончательное снятие шкуры вручную, выемка внутренностей на конвейерных и стационарных столах, распиливание или разрубка туш на продольные половины.

15. Жиловщик мяса и субпродуктов

Параграф 1. Жиловщик мяса и субпродуктов, 2-й разряд

95. Характеристика работ:

поджиловка бланшированных языков: подрезка жилистых частей с боков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка, бахромок и загрязнений, прощупывание с целью обнаружения посторонних предметов и патологических изменений;

поджиловка печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени;

разборка вареного мяса и субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.

96. Должен знать:

правила поджиловки и зачистки субпродуктов;

места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей;

правила жиловки и разборки мяса и субпродуктов.

Параграф 2. Жиловщик мяса и субпродуктов, 3-й разряд

97. Характеристика работ:

жиловка мяса и субпродуктов скота всех видов, резание на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов и выходов;

отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей;

удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика;

укладывание в тару мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.

98. Должен знать:

анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей;

требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса;

качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.

При выделении мяса для полуфабрикатов (длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки, жиловке кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей) – 4-й разряд.

16. Засольщик мяса и мясопродуктов

Параграф 1. Засольщик мяса и мясопродуктов, 4-й разряд

99. Характеристика работ:

ведение процесса посола мяса и шпика для колбасного производства посолочной смесью или рассолом вручную, в мешалках и посолочных агрегатах;

составление посолочной смеси и приготовление рассола по заданной рецептуре;

дозирование посолочной смеси в мешалку;

натирка шпика солью или заливка рассолом;

наблюдение за процессом перемешивания, равномерностью посола мяса и шпика;

перекладка мяса и шпика в процессе посола, укладка в тару, чаны или штабеля;

измельчение мяса на волчке.

100. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

способы и рецептуры приготовления посолочной смеси и рассола, дозировку их в зависимости от производственного назначения мяса и мясопродуктов;

сроки и режимы посола; признаки готовности продукта после посола.

При выполнении работ по посолу мяса, шпика и мясопродуктов под руководством засольщика мяса и мясопродуктов более высокой квалификации – 2-й разряд.

Параграф 2. Засольщик мяса и мясопродуктов, 5-й разряд

101. Характеристика работ:

ведение процесса посола свинокопченостей и языков;
составление рассола по рецептуре, подбор сырья по установленным кондициям и размерам, шприцевание через кровеносную систему, уколами в мышечную ткань или на многоигольчатых шприцах с дозировкой по весу;
натирка посолочной смесью, укладка в чаны, прессование и заливка рассолом ;
массирование мяса;
контроль качества посола, перекладка языков и полуфабрикатов в процессе посола;
посол мясопродуктов на механизированных линиях;
чистка, сборка шприца, шлангов, массирующих аппаратов.

102. Должен знать:

устройство и правила работы оборудования для шприцевания и массажирования ;
требования, предъявляемые к сырью для производства свинокопченостей;
анатомическое расположение мышц и кровеносных сосудов;
способы приготовления и дозировки посолочной смеси.

При выполнении работ по посолу свинокопченостей и языков под руководством засольщика мяса и мясопродуктов более высокой квалификации – 3-й разряд.

17. Засольщик шкур

Параграф 1. Засольщик шкур, 3-й разряд

103. Характеристика работ:

разборка штабелей шкур после посола, нанесение клейм на шкуры под контролем ветеринарного специалиста, подсчет, составление весовой ведомости по видам и сортам;
встряхивание шкуры, освобождение от соли и подача к месту упаковки (сдачи);
свертывание шкуры в пакет ("в рыбку"), подвеска шкур для сушки, ведение процесса сушки и снятие шкур после сушки;
подсортировка шкур по видам на основании записей в бирках;
укладка шкур отдельно по видам кожевенного и мехового сырья и способам консервирования в тюки (пачки) с перевязыванием их веревкой;
пересыпание шкур смесью соли и антисептиками, привязывание бирок, нанесение клейм под контролем ветеринарного специалиста;
подготовка краски и маркировка шкур.

104. Должен знать:

виды и сортность шкур;

правила укладки, разборки штабелей и сушки шкур;
требования государственных стандартов по укладке шкур;
виды кожевенного и мехового сырья;
основы консервирования и признаки бактериального разложения шкур;
нормы укладки шкур в тюки.

При разборке штабелей овечьих и других шкур без подсортировки – 2-й разряд.

Параграф 2. Засольщик шкур, 5-й разряд

105. Характеристика работ:

ведение процесса консервирования шкур путем посола поваренной солью вручную или с применением оборудования для механизированного сухого посола;

дезинфекция шкур;

равномерное распределение консервирующей смеси и дезраствора при мокросоленом способе консервирования и втирание их при кислотном способе по всей мездриной поверхности шкуры с учетом различной толщины шкуры на разных участках;

приготовление консервирующей смеси и дезраствора определенной концентрации по установленной рецептуре на механическом измельчителе и в смесителях;

наблюдение за процессом консервирования шкур по результатам лабораторного анализа (проверка содержания влаги и окиси алюминия в кожевой ткани, pH водной вытяжки и температуры сваривания кожевой ткани при консервировании кислотным способом, влаги и поваренной соли при мокросоленом способе консервирования);

подсол шкур после тузлукования.

106. Должен знать:

способы консервирования шкур всех видов;

состав, методы приготовления и нормы расхода консервирующих смесей и дезрастворов;

свойства кожевенного и мехового сырья, признаки готовности сырья после консервирования;

правила комплектования штабелей и упаковки кожсырья в тюки;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемых механизмов;

правила обращения и меры предосторожности при работе с консервирующими смесями и ядовитыми веществами.

При выполнении работ по комплектованию штабелей шкур- 4-й разряд.

18. Изготовитель искусственной колбасной оболочки

Параграф 1. Изготовитель искусственной колбасной оболочки, 3-й разряд

107. Характеристика работ:

изготовление искусственной колбасной оболочки вручную;

нарезка заготовок вручную и их склейка;

приготовление клея и проверка его качества;

контроль показателей качества искусственной оболочки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

108. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству искусственной колбасной оболочки;

правила приготовления клея.

Параграф 2. Изготовитель искусственной колбасной оболочки, 4-й разряд

109. Характеристика работ:

изготовление склеенной искусственной колбасной оболочки на машине;

укрепление бобины с пленкой в бобинодержателе;

подготовка клея и заправка его в машину;

проверка работы машины на холостом ходу;

наблюдение за работой машины;

контроль показателей качества оболочки в соответствии с нормативно-технической документацией;

укладка оболочки в тару;

выявление и устранение мелких неисправностей в работе машины.

110. Должен знать:

устройство и принцип работы узлов обслуживаемой машины;

требования, предъявляемые к качеству искусственной колбасной оболочки;

методы устранения мелких неисправностей в работе машины.

19. Изготовитель кожмягчителя

Параграф 1. Изготовитель кожмягчителя, 3-й разряд

111. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления кожмягчителя;

измельчение поджелудочной железы на волчке и высушенного кожмягчителя на перплексе;

смешивание измельченной поджелудочной железы с опилками и сульфатом аммония после сушки;

затаривание измельченного кожмягчителя, взвешивание и сдача на склад (экспедицию);

подача к рабочему месту и просеивание опилок.

112. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и материалов;

рецептуру и государственные стандарты на готовую продукцию;

правила затаривания кожмягчителя, взвешивания и сдачи на склад.

20. Изготовитель лайки

Параграф 1. Изготовитель лайки, 1-й разряд

113. Характеристика работ:

развязывание пучков пленки, загрузка их в чан (ванну) с водой для промывки от соли и для замачивания;

очистка пленки от загрязнений и остатков жира;

растяжка пленки на шаблонах до установленного размера и развешивание для просушки;

расправливание высушенной лайки;

транспортировка пленки к рабочему месту.

114. Должен знать:

признаки готовности лайки к растяжке;

правила растяжки пленки на шаблонах.

Параграф 2. Изготовитель лайки, 2-й разряд

115. Характеристика работ:

ведение процесса дубления пленки;

приготовление раствора серной кислоты для дубления;

загрузка пленки в растворы, выгрузка на стол для стекания;

разборка лайки на сорта по длине и цвету и укладка в пачки;

подравнивание бахромы высушенной лайки, связывание ее в пачки, учет количества с указанием сортности.

116. Должен знать:

свойства применяемых химикатов;

рецептуру и порядок составления растворов;

признаки сортности лайки;

правила разборки лайки на сорта.

21. Изготовитель мясных полуфабрикатов

Параграф 1. Изготовитель мясных полуфабрикатов, 4-й разряд

117. Характеристика работ:

подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную;

подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и тому подобные;

подбор и подготовка сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и тому подобное.

118. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
свойства мяса различных видов скота;
назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов;
установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов.

22. Изготовитель натуральной колбасной оболочки

Параграф 1. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 1-й разряд

119. Характеристика работ:

выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине;

разбор кишок после замочки.

120. Должен знать:

правила и способы обработки кишок.

Параграф 2. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 2-й разряд

121. Характеристика работ:

выполнение работ по обработке кишок всех видов скота на операциях: вязка кишок в пучки или пачки с установленным количеством узлов и указанием их калибра; надувание кишок для сушки;

дополнительная зачистка кишок вручную после шлямовки на машине;

выгрузка из тары соленого кишечного сырья, промывка его в рассоле и укладка по сортам и калибрам в соответствии с товарными отметками;

при обработке кишок свиней - замочка черев и разборка их после замочки;

при обработке бараньих кишок - замочка черев и разборка их после замочки, промывка и освобождение синюг от содержимого; обработка кругов.

122. Должен знать:

правила и способы обработки кишок.

Параграф 3. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 3-й разряд

123. Характеристика работ:

выполнение работ по обработке кишок на операциях: промывка и освобождение от содержимого черев и выворачивание кишок (черев, кругов, синюг) всех видов скота, полная обработка пузырей, съёмка серозной оболочки (пленок) с синюг;

при обработке кишок крупного рогатого скота - промывание и освобождение от содержимого, удаление слизистой оболочки (шлямовка) кругов, толстых черев и синюг на машине и вручную; полная обработка проходников и пищеводов (пикал);

при обработке свиных кишок - измерение длины (метровка) черев, отделение от брыжейки гузенок и кудрявок, промывание, освобождение от содержимого и

полная обработка кудрявок. При обработке бараньих кишок - разборка синюг и кругов, удаление слизистой оболочки (шлямовка) синюг на машине и вручную, измерение длины (метровка) черев; отделение от брыжейки гузенок, полная обработка гузенок;

комплектование и упаковка всех видов кишок в соответствии с заказами; подготовка кишечной оболочки для колбасного производства

(замачивание, промывание);

обработка кишечного жира (удаление из жира обрезков кишок, мяса, загрязнений и так далее);

включение, опробование оборудования.

124. Должен знать:

правила и способы обработки кишок, эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 4-й разряд

125. Характеристика работ:

выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке всех видов кишок одного из видов скота в готовый фабрикат: отделение черев от брыжейки; шлямовка черев всех видов скота на машине или вручную; посол кишок всех видов скота, подготовка соли и посолочного инвентаря; раскладка кишок после посола с учетом по сортам и калибрам;

при обработке кишок крупного рогатого скота - обезжиривание черев и кругов на машинах и вручную, измерение длины концов черев и кругов, полная обработка синюг;

при обработке кишок свиней - обезжиривание глухарок;

при обработке бараньих кишок - обезжиривание синюг; при подготовке оболочек для колбасного производства - калибровка, выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых колбасных изделий;

прием всех видов оболочки для фарша по количеству и качеству;

отбор средних проб и определение правильности оформления сопроводительных документов по сортности и категоричности оболочек для фарша;

включение, опробование и регулирование оборудования.

126. Должен знать:

способы выполнения всего комплекса операций при обработке кишок;

технологические требования, предъявляемые к оболочкам для фаршей различных видов вырабатываемых колбасных изделий;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 5. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 5-й разряд

127. Характеристика работ:

выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке кишок всех видов скота в готовый фабрикат;

сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом), проверка качества обезжиривания, выявление и учет порезов, выработки кишок по сортам;

комплектование и упаковка всех видов кишок разных видов скота по специальным заказам в соответствии с требованиями нормативной документации (выгрузка пучков кишок из посолочной тары, удаление остатков соли, разборка по сортам и калибрам, подсол, укладывание в тару с учетом количества, уплотнением и оформлением бирок с отметкой о количестве пучков кишок по сортам и калибрам и маркировкой тары после упаковки);

подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода.

128. Должен знать:

нормативы на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок;

признаки прижизненных пороков и производственных дефектов кишок и способы их выявления;

приемы и способы обработки кишок.

23. Изготовитель струн

Параграф 1. Изготовитель струн, 1-й разряд

129. Характеристика работ:

связывание отдельных концов кишечных полос в одну нить, скрутка шпагата в несколько полос, вязка петель из веревки при выполнении вспомогательных операций по изготовлению жильных струн всех видов из кишок животных.

130. Должен знать:

требования, предъявляемые к обработке концов кишечных полос; правила и способы скрутки шпагата в полосы и вязки петель из веревки.

Параграф 2. Изготовитель струн, 2-й разряд

131. Характеристика работ:

формирование технической сшивки (струны) для сшивания жильных струн;

комплектование пачек струн по сортам;

упаковка и маркировка струн всех видов;

вязка и окраска узлов струн;

вязка пучков струн с учетом их количества.

132. Должен знать:

правила формирования технической сшивки и окраски узлов жильных струн для соответствующего сорта жильной струны;

способы вязки узлов и пучков струн.

Параграф 3. Изготовитель струн, 3-й разряд

133. Характеристика работ:

промывание кишок животных в воде, разборка и размотка пучков кишок в одну нить, заливка промытых и разобранных кишок водным раствором аммиака для набухания;

химическая обработка технической сшивки для изготовления музыкальных, теннисных жильных струн и технической сшивки;

кольцевание музыкальных и теннисных жильных струн на ручном кольцевальном устройстве;

перевязывание колец нитками;

шлифование технических сшивок на шлифовальном станке;

затачивание концов технических сшивок на конус на заточных станках;

разрезание технических сшивок на две части в соответствии с установленным калибром (диаметром);

измерение калибра технических сшивок микрометром;

транспортировка кишок;

опробование работы кольцевального устройства.

134. Должен знать:

правила подготовки кишок для изготовления жильных струн;

устройство и правила пользования ручным кольцевальным устройством, шлифовальными и заточными станками;

способы кольцевания струн;

технические условия, установленные на калибры технических сшивок;

размеры конусов технических сшивок;

приемы шлифования технических сшивок;

требования, предъявляемые к материалам, применяемым для шлифования технических сшивок.

Параграф 4. Изготовитель струн, 4-й разряд

135. Характеристика работ:

очистка кишок на шлямовочной машине от загрязнений, остатков мышечной и серозной оболочек, разрезание кишок по длине, отделение правой и левой полос с недопущением неровностей (извилин, выхватов и бахромчатости) для изготовления музыкальных, теннисных жильных струн, требующих повышенной подготовки полуфабрикатов;

укладка нарезанных полос в тару;

наладка машины.

136. Должен знать:

правила и способы очистки и резки кишок на полосы;

качественные признаки и свойства кишечного сырья;

правила укладки нарезанных полос в тару;

устройство и правила наладки шлямовочной машины.

Параграф 5. Изготовитель струн, 5-й разряд

137. Характеристика работ:

формирование музыкальных и теннисных жильных струн;

сортировка кишечных полос по длине, цвету, плотности стенок, заданному диаметру; подвязка петель и скручивание на обслуживаемой машине;

двукратное окуривание струн серой, обезжиривание водными растворами каустической соды, спирта-ректификата и пергидролью;

нейтрализация струн путем замачивания в аммиачном растворе, отбеливание и спиртование;

надевание струн на кольца деревянных рам для сушки, скручивание их на машине и периодическое подкручивание;

проверка качества струн по цвету, плотности, форме, на наличие бугорков и трещин;

проверка диаметра струн микрометром, промасливание струн;

калибровка и кольцевание струн на электронно-механических машинах;

контроль навивки;

наладка обслуживаемых машин.

138. Должен знать:

порядок формирования кишечных полос;

правила химической обработки музыкальных и теннисных жильных струн;

правила пользования таблицами стандартов для определения сорта и назначения жильных струн;

устройство и правила наладки электронно-механических машин для калибровки и кольцевания музыкальных и теннисных жильных струн.

Параграф 6. Изготовитель струн, 6-й разряд

139. Характеристика работ:

ведение процесса навивания на музыкальные жильные струны серебряной, медной проволоки, шелка на навивочных станках;

натягивание струн на рамы перед навивкой;

подтягивание струн по мере ослабления;

закрепление вытянутых струн;

шлифование музыкальных и теннисных жильных струн на шлифовальных станках для придания струнам цилиндрической формы с гладкой поверхностью заданного калибра и точности обработки;

шлифование и полирование музыкальных и теннисных жильных струн наждачной бумагой, шкуркой и полотном и натирание их мелом;

изготовление замков из шелка и крепление концов музыкальных и теннисных жильных струн;

отрезание петель и передача жильных струн на сортировку;
проверка диаметра жильных струн микрометром;
наладка обслуживаемого оборудования.

140. Должен знать:

технические условия на музыкальные и теннисные жильные струны;
требования, предъявляемые к качеству шелка, серебряной или медной проволоки и материалам, применяемым для шлифования и полирования музыкальных и теннисных жильных струн;

устройство и способы наладки навивочных и шлифовальных станков;

приемы шлифования и полирования музыкальных и теннисных жильных струн.

24. Контролер струн и сшивок

Параграф 1. Контролер струн и сшивок, 6-й разряд

141. Характеристика работ:

контроль качества музыкальных, теннисных жильных струн и технических сшивок по совокупности показателей и по соответствию их государственным стандартам и техническим условиям;

сплошной или выборочный контроль качества полуфабрикатов и сырья, используемых в процессе изготовления музыкальных и теннисных жильных струн и технических сшивок, по стадиям их обработки;

выявление дефектов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе их обработки;

прием кишечного сырья.

142. Должен знать:

государственные стандарты и технические условия на кишечное сырье, музыкальные и теннисные жильные струны, технические сшивки;

технологические процессы обработки музыкальных и теннисных жильных струн и технических сшивок.

25. Кормач

Параграф 1. Кормач, 1-й разряд

143. Характеристика работ:

выполнение работ по приему, обслуживанию и уходу за скотом под руководством кормача более высокой квалификации: подготовка материалов и составление краски для маркировки скота, сбор шерсти линьки, стрижка холки и челки.

144. Должен знать:

способы приготовления краски и сбора шерсти линьки.

Параграф 2. Кормач, 2-й разряд

145. Характеристика работ:

выполнение отдельных операций по обслуживанию и уходу за скотом под руководством кормача более высокой квалификации: нанесение номера или установленного маркировочного знака на животных при приемке.

146. Должен знать:

правила и приемы маркировки животных.

Параграф 3. Кормач, 3-й разряд

147. Характеристика работ:

выполнение работ по обслуживанию и уходу за скотом: перегон скота от места выгрузки или приемки с пастбища; перегон скота при сортировке, подаче на весы и после взвешивания; размещение скота по загонам, привязывание и отвязывание в стойлах, смена подстилки; наблюдение за исправностью автопривязей и цепей;

транспортировка или подача кормов, подготовка их (измельчение, запаривание и тому подобное) и раздача в кормушки по установленным нормам;

поение скота, наблюдение за исправностью водопровода и автопоилок, подгон скота к месту водопоя, подвозка и подноска воды и розлив в поилки;

выгон скота на пастбище;

скирдование сена;

наблюдение за состоянием здоровья скота по заключению ветврача и по указанию приемщика скота, изоляция больного и слабого скота и передача его в санитарную бойню или карантин;

промывка и дезинфекция загонных помещений, эстакад, пандусов, канализационных трапов, оборудования и инвентаря;

разгрузка вагонов и автогужевого транспорта со скотом; очистка вагонов, сбор и вывоз навоза, выгрузка из вагонов оборудования, кормов в установленное место, прессование сена, измерение температуры скота;

доение коров.

148. Должен знать:

требования, предъявляемые к уходу за скотом и обеспечению его сохранности;

технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота;

повадки скота при перегонах и стойловом содержании, внешние признаки заболевания и слабости скота;

правила измерения температуры скота;

правила прессования и скирдования сена.

26. Мездрильщик шкур

Параграф 1. Мездрильщик шкур, 5-й разряд

149. Характеристика работ:

ведение процесса снятия прирезей мяса и жира с парных шкур всех видов и развесов;

заправка шкур в обслуживаемую машину и прием из нее шкур после обработки;

обеспечение полного удаления прирезей мяса и жира с мездряной стороны шкуры без повреждения кожной ткани;

наблюдение за состоянием ножевых валов;

расстил шкур на столе или колоде, срезание ножом, подходкой, косой или тупиком прирезей мяса и жира для пищевых целей и складирование их в тару;

сбор прирезей мяса и жира с подразделением на пищевые и технические цели ;

укладка шкур на тележку и передача их на последующую обработку;

пуск, настройка и регулирование работы обслуживаемой машины в зависимости от толщины обрабатываемых шкур;

заточка и правка применяемого инструмента.

150. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемой машины;

свойства шкур в зависимости от вида, пола и возраста скота;

правила обработки шкур;

признаки пороков шкур, причины их образования и способы устранения;

санитарные требования к обработке пищевого сырья.

27. Обвальщик мяса

Параграф 1. Обвальщик мяса, 3-й разряд

151. Характеристика работ:

обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота;

отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубков, разделке свиных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации;

заточка и правка применяемых ножей.

152. Должен знать:

основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета;

принцип действия и правила заточки и правки применяемых ножей.

Параграф 2. Обвальщик мяса, 4-й разряд

153. Характеристика работ:

обвалка туш и частей туши одного вида скота;

отделение мышечной, жировой и соединительной тканей с грудной, крестцовой кости;

срезание мяса, шпика со свиных туш и полутуш;

обвалка свиных голов.

154. Должен знать:

сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета и расположении мышечной, жировой и соединительной тканей одного вида скота; нормативы выходов обвального мяса и шпика; правила пользования защитными приспособлениями.

Параграф 3. Обвальщик мяса, 5-й разряд

155. Характеристика работ:

обвалка туш и частей туш скота всех видов:

разделявание вручную или на механических пилах туш, полутуш, четвертин на части (отрубы) для обвалки мяса;

отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке задних ножек, лопаток, филея, шеек, коробок, включая вырезку межреберного мяса и голов крупного рогатого скота;

разделявание свиных туш и полутуш на копчености вручную и дисковыми ножами с приданием формы отдельным частям согласно требованиям, установленным государственным стандартом.

156. Должен знать:

анатомическое строение туш, сочленения костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота;

нормативы выходов мяса, копченостей;

устройство и принцип работы механических пил и дисковых ножей.

При разделявании свиных туш и туш крупного рогатого скота на полуфабрикаты и колбасные изделия вручную и ленточными пилами с приданием формы отдельным частям согласно, требованиям установленным государственным стандартом - 6-й разряд.

28. Обработчик ветсанбрака

Параграф 1. Обработчик ветсанбрака, 4-й разряд

157. Характеристика работ:

просмотр и обработка ветеринарных конфискатов по указанию ветеринарного врача; удаление абсцессов, вырубка или вырезание пораженных частей туши, съемка шкур с эмбрионов, уборка конфискатов в тару и подача в специальные люки (спуски);

соблюдение требований безопасности при работе с патологическим материалом во избежание заражения работника и окружающих.

158. Должен знать:

анатомическое строение туш скота всех видов, качественное отличие мышечной, жировой и соединительной ткани;

основные сочленения костной системы и расположение внутренних органов;

приемы и правила пользования секачами и ножами.

Параграф 2. Обработчик ветсанбрака, 5-й разряд

159. Характеристика работ:

выполнение всех операций по обработке трупов или туш больных животных, допущенных ветеринарным надзором на техническую переработку; снятие шкуры, выемка внутренностей, разрубка на части, загрузка в вагонетки или тачки и подача на дальнейшую переработку;

обрядка шкур после снятия их с трупов или туш больных животных;

ведение процесса консервирования шкур павших и больных животных;

дезинфекция и консервирование шкур с учетом установленных сроков дезинфекции их при различных заболеваниях животных;

приготовление дезинфицирующих смесей или растворов по установленным рецептам;

хлорирование сточных вод в отстойнике и спуск в канализацию.

160. Должен знать:

анатомическое строение туш скота всех видов;

приемы и способы предупреждения производственных пороков шкур при их снятии;

способы консервирования и дезинфекции шкур при заболеваниях животных;

рецептуру и правила приготовления консервирующих и дезинфицирующих смесей и растворов

правила личной и производственной профилактики при обработке трупов или туш больных животных;

правила пользования, виды и способы правки и заточки инструмента.

29. Обработчик волоса, шерсти и щетины

Параграф 1. Обработчик волоса, шерсти и щетины, 3-й разряд

161. Характеристика работ:

выдергивание со свиных туш хребтовой щетины;

сортировка хребтовой щетины и ушного волоса, связывание их в пучки;

сбор и первичная обработка волоса, щетины - шпарки и шерсти;

подача хвостов скота всех видов к рабочему месту, очистка их от репья;

отмачивание и промывка хвостов крупного рогатого скота от навала вручную в чане с водой, стрижка волоса и укладывание его ровным слоем на сетки;

подпаривание хвостов мелкого рогатого скота и снятие с них шерсти;

промывка щетины - шпарки вручную в чане;

сушка волоса, щетины - шпарки и шерсти в сушилках непрерывного действия

;

раскладывание на рамы, загрузка в сушилку;

регулирование работы сушилки;

выгрузка высушенного сырья, упаковка, взвешивание, маркировка и сдача на склад.

162. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

правила сбора и обработки, режимы сушки волоса, щетины - шпарки и шерсти;

правила упаковки, взвешивания, маркировки сырья и сдачи на склад.

30. Обработчик колбасных изделий

Параграф 1. Обработчик колбасных изделий, 2-й разряд

163. Характеристика работ:

осмотр колбасных изделий на рамах и укладка их в тару;

отбор изделий, не соответствующих требованиям государственного стандарта

;

откатывание рам с отсортированной продукцией;

удаление частей батонов колбасных изделий с наплывом фарша, пустотами и завертывание обрезанных концов батонов колбасных изделий в пергаментную бумагу с завязыванием шпагатом;

осмотр колбасных хлебов, копченостей (ветчина в форме, рулет и другие);

завертывание в пергамент и подача готовой продукции в экспедицию;

обработка колбасных изделий защитными покрытиями и подвешивание их на этажерку или транспортер для сушки.

164. Должен знать:

признаки брака и несоответствия колбасных изделий требованиям государственных стандартов;

способы обработки колбасных изделий защитными покрытиями, признаки готовности их после сушки.

Параграф 2. Обработчик колбасных изделий, 3-й разряд

165. Характеристика работ:

подготовка батонов сырокопченых, полукопченых, варенокопченых колбас к отгрузке: перевешивание колбас в сушильных камерах, удаление плесени с поверхности батонов колбас;

подача тары (ящики, коробки) к рабочему месту, взвешивание тары;

укладка колбасных изделий в тару и их взвешивание;

нарезание бумаги по установленному размеру, прокладывание бумаги внутри тары;

упаковка колбасных изделий в тару, укладывание в штабель.

166. Должен знать:

правила упаковки и подготовки сырокопченых, полукопченых и варенокопченых колбас к отгрузке;

требования, предъявляемые к таре.

31. Обработчик мясных туш

Параграф 1. Обработчик мясных туш, 3-й разряд

167. Характеристика работ:

сухая и мокрая обработка туш на линиях переработки скота и при подготовке сырья для колбасного, мясоконсервного производства, производства мясных полуфабрикатов, удаление побитостей и кровоподтеков, срезка пленок и бахромок, обезжиривание туш в соответствии с технологической инструкцией, отделение хвоста или курдюка;

промывка туш (полутуш) в моечных машинах, из шланга или гидрощетками, удаление остатков воды на туше;

подрезка становой жилы, подготовка шпагата, подвязка петель шеи и передних ног;

наложение клейм по упитанности на туши (полутуши);

осмотр туш (полутуш, четвертин), срезание ветеринарных и сортовых клейм, недопуская излишних отходов мяса.

168. Должен знать:

требования технологической инструкции по зачистке, сухой и мокрой обработке мясных туш;

правила пользования инструментом - ножами, мусатами.

32. Обработчик рогов

Параграф 1. Обработчик рогов, 2-й разряд

169. Характеристика работ:

загрузка рогов в котел (чан, бак, ванну), регулирование подачи пара, шпарка по установленному режиму;

выгрузка рогов и снятие роговой оболочки со стержней;

обрезка и промывка стержней;

укладка в тару роговых оболочек и стержней и подача на дальнейшую обработку.

170. Должен знать:

температурные режимы обработки рогов.

При ведении процесса обработки рогов в котлах, работающих под давлением –3-й разряд.

33. Обработчик шкур

Параграф 1. Обработчик шкур, 2-й разряд

171. Характеристика работ:

промывание под душем безнавальных шкур с шерстной и мездровой сторон на тележках-козлах или столах;

удаление крови и грязи скребками под душем;

укладывание навалых шкур на стеллажи для размачивания навала и подача их к месту его удаления;

промывка шерстной и мездровой сторон шкур под душем после удаления навала.

172. Должен знать:

режимы и правила обработки навалых и безнавалых шкур.

Параграф 2. Обработчик шкур, 3-й разряд

173. Характеристика работ:

обрядка свиных шкур после обработки на мездрильной машине, удаление бахромок или оставшихся прирезей;

промывка шкур в барабанах;

загрузка шкур в барабаны и выгрузка из них;

навешивание шкур на тележки-козлы для стекания;

подготовка барабанов к работе;

сортировка шкур по навальности.

174. Должен знать:

устройство и правила работы обслуживаемого оборудования и механизмов;

требования, предъявляемые к промывке шкур.

Параграф 3. Обработчик шкур, 4-й разряд

175. Характеристика работ:

обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок;

сбор и укладка прирезей в тару;

отделение лап и хвостов от овчин и козлин;

удаление навала со шкур вручную стругом (косой) или навалосгоночным рубанком;

выполнение работ по приему шкур после снятия их с туш скота;

расстилание шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота;

оценка качества снятых шкур.

176. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству подготовки шкур для дальнейшей обработки;

правила пользования ручным инструментом;

виды производственных дефектов шкур;

санитарные требования к сбору и обработке пищевого сырья.

Параграф 4. Обработчик шкур, 5-й разряд

177. Характеристика работ:

ведение процесса сгонки навала со шкур на навалосгоночной машине;

подача шкур к рабочему месту;
заправка шкур под вальцы машины;
обработка шкур;
подготовка машины к работе, чистка и смазка ее механизмов.

178. Должен знать:

конструкцию и правила работы обслуживаемого оборудования;
требования, предъявляемые к качеству шкур, предназначенных для дальнейшей обработки.

34. Оператор автомата по производству вареных колбас

Параграф 1. Оператор автомата по производству вареных колбас,

5-й разряд

179. Характеристика работ:

ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками;

подготовка автомата по производству вареных колбас к работе: заправка искусственной колбасной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок;

проверка работы автомата на холостом ходу;

контроль за работой автомата, равномерной подачей фарша, плотностью формования батонов, укладкой батонов колбасы на рамы, навешиванием паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку.

180. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

ассортимент и рецептуру колбасных изделий;

государственные стандарты и технические условия на вареные колбасы и искусственную колбасную оболочку.

При выполнении работ под руководством оператора автомата по производству вареных колбас более высокой квалификации – 4-й разряд.

35. Оператор автомата по производству полуфабрикатов

Параграф 1. Оператор автомата по производству полуфабрикатов, 2-й разряд

181. Характеристика работ:

выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате по производству полуфабрикатов;

подача и укладывание лотков на транспортер автомата, отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков; снятие лотков с полуфабрикатами с транспортера;

укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку;

укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции;

подача тары с продукцией в экспедицию или холодильник.

182. Должен знать:

принцип действия оборудования по изготовлению рубленых полуфабрикатов;

требования, предъявляемые к укладке и упаковке разных видов полуфабрикатов и применяемой таре;

правила загрузки сырья в автоматы.

Параграф 2. Оператор автомата по производству полуфабрикатов, 4-й разряд

183. Характеристика работ:

ведение процесса формования рубленых полуфабрикатов (котлет, фарша, бифштексов, пельменей, фрикаделек) на автоматах и автоматических линиях по производству полуфабрикатов с производительностью выпуска котлет свыше 4000 штук в час (далее шт./час), пельменей - свыше 600 килограмм в час(далее кг/час);

регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков; наблюдение за правильной дозировкой, панировкой и формованием полуфабрикатов в зависимости от вида изготавливаемой продукции;

регулирование подачи холода.

184. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к формованию всего ассортимента полуфабрикатов;

способы недопущения и устранения брака формования полуфабрикатов;

требования, предъявляемые к укладке и упаковке полуфабрикатов и применяемой таре.

При работе на автоматах и автоматических линиях с производительностью выпуска котлет до 4000 шт./час и пельменей - до 600 кг/час – 3-й разряд.

36. Оператор автоматической линии производства сосисок

Параграф 1. Оператор автоматической линии производства сосисок, 6-й разряд

185. Характеристика работ:

ведение процесса производства сосисок на автоматической линии;

наблюдение за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки фарша, технологического блока (камеры обжарки, варки

, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке фарша в сосиски, системы охлаждения, гидроприводных механизмов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

регулирование параметров технологического режима;

наладка отдельных машин и аппаратов линии.

186. Должен знать:

устройство и правила наладки работы машин и аппаратов автоматической линии производства сосисок;

схемы и правила обслуживания паровых, водяных, воздушных и других коммуникаций;

принцип действия системы контрольно-измерительных приборов и автоматики;

виды и физико-химические свойства применяемого сырья и технологические режимы его обработки;

государственные стандарты на сосиски.

37. Оператор линии приготовления фарша

Параграф 1. Оператор линии приготовления фарша 5-й разряд

187. Характеристика работ:

ведение процесса измельчения мороженых мясных блоков; приготовление фарша для колбасных изделий на поточно-механизированных линиях;

проверка исправности всех машин линии: дозаторов для пряностей, соли, воды, агрегатов тонкого измельчения мяса, тензометрических весов, машин для перемешивания составных частей фарша и насосов для передачи фарша в шприцовочный цех;

загрузка сырья, пряностей и других;

пуск и остановка оборудования;

регулирование работы линии и смазка ее машин.

188. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

виды и сорта мяса;

рецептуру колбасных изделий; требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья, компонентам фарша, режимы их обработки;

государственные стандарты и технические условия на фарш.

При ведении процесса приготовления фарша для сырокопченых колбас – 6-й разряд.

38. Приемщик скота

Параграф 1. Приемщик скота, 4-й разряд

189. Характеристика работ:

выполнение всех операций по приему скота по весу и качеству мяса под руководством приемщика скота более высокой квалификации;

размещение скота по загонам, поение скота;

проверка состояния маркировки скота и при необходимости его маркировка;

ритмичная и бесперебойная подача скота на убой;

проверка соответствия наличия голов в поступивших партиях приемосдаточным документам;

сортировка свиней, подсвинков и поросят по способам технологической обработки (со снятием шкуры, без снятия шкуры, со снятием крупона);

выполнение всего комплекса работ, связанных с приемом и предубойным содержанием скота в соответствии с правилами приема и сдачи скота по весу и качеству мяса и технологическими инструкциями.

190. Должен знать:

правила приемки и сдачи скота по весу и качеству мяса;

технологическую инструкцию по приему, предубойному содержанию, убою и переработке скота;

государственный стандарт на живой скот и мясо;

повадки скота при перегонах и стойловом содержании;

внешние признаки заболеваний и слабости скота, правила измерения его температуры.

Параграф 2. Приемщик скота, 5-й разряд

191. Характеристика работ:

прием скота на базах предубойного содержания;

сортировка скота по видам, категориям упитанности, полу и возрасту;

сортировка свиней по способам обработки, определение прижизненных повреждений и пороков кожного покрова;

взвешивание скота, оформление приемосдаточных документов, ведение первичного учета по приему и направлению скота на переработку;

выявление и изоляция больного и слабого скота при приеме;

распределение работы между рабочими бригады по приему и уходу за скотом

192. Должен знать:

государственные стандарты на живой скот;

основы зоотехники и ветеринарии;

способы предупреждения травматизма скота;

виды прижизненных повреждений и пороков кожного покрова (укусы, роговины, свищи и других) и внешние признаки заболевания и слабости скота;

методы предотвращения падежа слабого скота;

технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота;

правила ухода за скотом и его повадки при перегонах и стойловом содержании;

порядок учета скота и оформления отчетных документов.

39. Просевальщик технической продукции

Параграф 1. Просевальщик технической продукции, 3-й разряд

193. Характеристика работ:

просеивание, очистка от металлопримесей, расфасовка и упаковка альбумина, мясокостной, кровяной муки и других видов технической продукции вручную, на ситах-буратах и на элеваторах, оборудованных механизмами для просеивания, транспортировки и взвешивания технической продукции;

получение и подача к рабочему месту упаковочных материалов;

наполнение тары просеянной технической продукцией и ее маркировка;

пуск, наблюдение за работой сит-буратов, просеивателей, элеваторов, транспортеров и другого оборудования;

проверка качества просеивания;

укладка упакованной продукции в штабель и бункера;

чистка и смазка механизмов оборудования.

194. Должен знать:

устройство и принцип действия просеивающих механизмов и транспортирующих установок;

правила просеивания, упаковки, взвешивания и маркировки технической продукции в зависимости от ее видов, сортов и назначения;

свойства и качественные признаки просеянной технической продукции;

государственные стандарты на техническую продукцию.

40. Разборщик субпродуктов

Параграф 1. Разборщик субпродуктов, 1-й разряд

195. Характеристика работ:

отделение сухожилий от пленок, разборка сухожилий по сортам, промывка их, подвязка на шпагат для сушки или укладка в тару;

отделение губ и остатков шкуры у глаз и рогов крупного рогатого скота и пяточков свиных голов;

вырезка из ушей металлических бирок;

раскладка на листы (лотки) мозгов, языков и других субпродуктов для замораживания;

снятие, обработка и сборка сердечных сумок и пленок.

196. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству субпродуктов;

правила снятия, обработки и сборки сердечных сумок и пленок.

Параграф 2. Разборщик субпродуктов, 2-й разряд

197. Характеристика работ:

зачистка всех видов субпродуктов;
навешивание ливеров на рамы (крючки, вешала);
уборка конфискатов со стола разборки внутренностей;
подача в люк спуска субпродуктов, кишок или укладка в тару (тележку);
подача воды, регулирование температуры;
промывка субпродуктов в барабане или чанах (ваннах, баках);
загрузка и выгрузка субпродуктов;
подготовка оборудования к работе, включение и опробование его;
заточка и правка ножей, подготовка тары.

198. Должен знать:

принцип действия обслуживаемого оборудования;
режимы обработки субпродуктов;
правила загрузки и выгрузки субпродуктов;
способы точкой и правки ножей.

Параграф 3. Разборщик субпродуктов, 3-й разряд

199. Характеристика работ:

промывка голов скота вручную (в ваннах), удаление кровяных сгустков, загрязнений, остатков шкуры;

выемка мозгов, укладывание в тару; вырезание глаз и подглазного жира;
промывка языков, отделение калтыка и подязычного мяса;
ведение процесса чистки языков в центрифуге;
разборка, обезжиривание ливеров, вымени, мясной обрезки;

подвешивание и освобождение рубца от содержимого, отделение летошек и сычугов, обезжиривание и освобождение их от содержимого с одновременной промывкой;

подача желудков в люк спуска или укладка в тару;

разборка, освобождение от содержимого с одновременной промывкой и обезжиривание желудков свиней и мелкого рогатого скота;

подача субпродуктов к рабочему месту.

200. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
режимы обработки субпродуктов по их видам;
анатомическое строение внутренних органов скота.

41. Распиловщик мясопродуктов

Параграф 1. Распиловщик мясопродуктов, 4-й разряд

201. Характеристика работ:

подбор и подготовка сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов под руководством распиловщика мясопродуктов более высокой квалификации;

распиливание, нарезка сортовых отрубов и частей туш (при комбинированной разделке), пищевой кости для изготовления фасованного мяса, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов;

установка режущего полотна в распиловочный станок, опробование его работы, разборка его механизмов.

202. Должен знать:

устройство и принцип действия распиловочного станка;

правила подбора и подготовки сырья для фасования мясопродуктов; государственные стандарты на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо; правила установки режущего полотна в распиловочный станок.

При выполнении работ по распиловке рядовой кости – 3-й разряд.

Параграф 2. Распиловщик мясопродуктов, 5-й разряд

203. Характеристика работ:

подбор и подготовка сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов;

распиливание (разруб) мясных туш всех видов (полутуш, четвертин) на сортавые отрубы с соблюдением государственных стандартов розничного разруба и норм выходов по сортам;

расчленение туш, полутуш, четвертин на основные отрубы перед распиловкой. Наладка, опробование и регулирование распиловочного станка, правка, заточка режущего полотна;

наблюдение за исправным состоянием ограждающих устройств.

204. Должен знать:

конструкцию и правила наладки распиловочного станка;

анатомическое строение туш скота всех видов;

государственные стандарты розничного сортового разруба мясных туш;

правила подбора и подготовки сырья для фасования мясопродуктов;

государственные стандарты на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо.

42. Расфасовщик мясопродуктов

Параграф 1. Расфасовщик мясопродуктов, 2-й разряд

205. Характеристика работ:

завертывание порций мяса и мясопродуктов в целлофан, пергамент или бумагу;

подготовка этикеток, упаковочных материалов и тары;

упаковка, перевязывание упакованных порций мяса и мясопродуктов шпагатом или заклейка пакетов;

укладка фасованного мяса, полуфабрикатов и кулинарных изделий в тару;

заполнение и укладка ярлыков в тару, упаковка и пломбирование тары;

укладка мясопродуктов в металлические формы по сортам и видам для замораживания, уплотнение и накрывание крышкой.

206. Должен знать:

виды изготавливаемых полуфабрикатов и правила упаковки мясопродуктов при расфасовке;

правила укладки мясопродуктов в металлические формы для замораживания.

Параграф 2. Расфасовщик мясопродуктов, 3-й разряд

207. Характеристика работ:

подбор порций мяса и мясопродуктов при соблюдении правильного соотношения костей и мяса;

подача мясопродуктов на ленту транспортера для резки их на порции, заполнение лотков, подача их на конвейер упаковки и взвешивания;

взвешивание порций и подача на завертку (упаковку), наклеивание этикеток на тару;

загрузка и выгрузка из морозилок, выемка замороженных блоков из форм, упаковка их в короба (контейнеры) с загрузкой в холодильник и укладкой в штабель.

208. Должен знать:

устройство и принцип действия весов;

правила подбора порций мяса и мясопродуктов по назначению;

правила упаковки блоков;

правила устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

При выполнении работ по фасовке мясопродуктов на поточно-механизированных линиях – 4-й разряд.

43. Резчик мясопродуктов

Параграф 1. Резчик мясопродуктов, 2-й разряд

209. Характеристика работ:

резка мяса, мясопродуктов или жира вручную: разрезание жилованного мяса, шпика, бекона, сырых и бланшированных субпродуктов (печень, почки, языки и другие.) на куски, ломтики или полосы установленных размеров для консервов;

зачистка, отделение пленок, остатков бахромы, срезка шкуры с полос при резке шпика и бекона.

210. Должен знать:

правила резки и измельчения мясопродуктов.

Параграф 2. Резчик мясопродуктов, 3-й разряд

211. Характеристика работ:

измельчение мяса или жира скота на волчке или мясорезке;

загрузка мяса или жира в приемный бункер обслуживаемой машины по спускам или вручную;

наблюдение за работой машины и поступлением кусков мяса или жира на измельчение и измельченного продукта в тару, предупреждение попадания в мясопродукты посторонних предметов и костей;

подача мяса или жира к машине и уборка измельченного продукта;

промывание и охлаждение жира перед измельчением;

срезание шкурки со шпика на машине, зачистка его от соли, прирезей мяса и шкурки, разрезание шпика на полосы (пластины), измельчение его на шпикорезке и на куттере.

212. Должен знать:

правила эксплуатации, разборки и сборки волчков, мясорезки и шпикорезки;

назначение отдельных решеток с различным диаметром отверстий;

сортность и свойства мяса или жира скота различных видов.

При резке шпика вручную для высших сортов колбас – 4-й разряд.

44. Сборщик эндокринно-ферментного сырья

Параграф 1. Сборщик эндокринно-ферментного сырья, 3-й разряд

213. Характеристика работ:

отделение и сбор эндокринных желез, ферментного сырья, выемка глазных яблок, спинного мозга, семенников, гипофиза и другого сырья для производства медицинских препаратов;

препарирование сырья: очистка от пленок и прирезей жира, укладка в тару, консервирование химическим методом или подача на заморозку;

промывка изъятых глазных яблок убойных животных теплой водой или в перфорированном барабане, вскрытие глазных яблок и изъятие стекловидной жидкости без примесей крови, хрусталика и воды;

раскладка сырья на противни лотки или тазики;

загрузка и выгрузка эндокринно-ферментного сырья из морозильных камер;

упаковка эндокринного и другого сырья после замораживания и сдача в камеры холодильника для хранения, отгрузки или переработки;

заточка и правка ножей.

214. Должен знать:

виды ферментного, специального сырья и эндокринных желез, их расположение у животных;

правила отделения, препарирования и консервирования, обеспечивающие сохранение активности сырья.

45. Сборщик эпителия

Параграф 1. Сборщик эпителия, 3-й разряд

215. Характеристика работ:

снятие эпителия с языков крупного рогатого скота вручную в стерильных боксах;

отбор языков, пригодных для снятия эпителия, доставка их в отделение обработки, промывка и зачистка с помощью различных приспособлений, подача на стол конвейера;

подготовка конвейера к работе и пуск его, включение бактерицидных ламп, регулирование подачи теплой воды в различные приспособления;

фиксация языков на барабане и установка их на конвейер;

снятие обработанных языков с конвейера и укладка их в тару.

216. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству языков и эпителия;

устройство, правила эксплуатации и санитарной обработки обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Сборщик эпителия, 4-й разряд

217. Характеристика работ:

снятие эпителия с языков крупного рогатого скота на конвейерной линии, сбор эпителия в банки с консервирующей средой, герметическая закупорка банок ;

взвешивание и установка банок в холодильный шкаф;

сборка, заточка дискового ножа при помощи специального точильного устройства.

218. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

нормы выхода эпителия, режимы обработки языков и эпителия.

46. Сортировщик шкур

Параграф 1. Сортировщик шкур, 6-й разряд

219. Характеристика работ:

выполнение работ по сортировке шкур скота всех видов в парном и консервированном виде в соответствии с действующими стандартами, расстил на сортировочном столе и осмотр шкур с обеих сторон, выявление и учет прижизненных и производственных пороков;

определение шерстности овчин, размера и веса шкур;

комплектование партий шкур, упаковка в тюки и отгрузка;

маркировка шкур, тюков, составление весовой ведомости, разбор штабелей шкур, сдача шкур по отгрузочным документам на склад получателя.

220. Должен знать:

виды прижизненных и производственных пороков шкур скота всех видов;
государственные стандарты на кожевенное и меховое сырье всех видов скота;
способы обработки и методы консервирования шкур всех видов скота;
показатели качества обработки и консервирования шкур.

221. Требуется среднее профессиональное образование.

При выполнении работ по приему шкур после снятия их с туш: расстил шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота – 3-й разряд.

47. Составитель фарша

Параграф 1. Составитель фарша, 4-й разряд

222. Характеристика работ: ведение процесса подготовки и

составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере;

загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой;

наблюдение за процессом перемешивания;

выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку;

контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции;

составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов;

измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей;

дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку;

наблюдение за процессом перемешивания;

передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку);

включение и опробование технологического оборудования.

223. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

ассортимент котлет, пельменей, пирожков;

рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов;

качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша;

последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер;

режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.

Параграф 2. Составитель фарша, 5-й разряд

224. Характеристика работ:

составление фарша и паштетной массы для консервов, расчет и подбор сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов; обработка мясopодуктов на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах;

последовательная загрузка сырья и компонентов (фарша, масла, жира, специй, пряностей и тому подобное) в соответствующие машины;

наблюдение за работой обслуживаемых машин и соблюдение соответствующих режимов обработки;

выгрузка фарша и паштетной массы из куттеров, фаршемешалок и паштетопротирочных машин с укладкой в тару;

соблюдение норм расхода сырья и компонентов.

225. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

государственные стандарты и технические условия на составленный фарш и паштетную массу;

рецептуру, режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов фарша и паштетной массы.

Параграф 3. Составитель фарша, 6-й разряд

226. Характеристика работ:

ведение процесса составления фарша для колбасных изделий, фрикаделек и эмульсий для сосисок на поточно-механизированных линиях;

расчет необходимого количества различных видов сырья, основных и вспомогательных компонентов для составления фарша; подбор сырья в соответствии с рецептурой и ассортиментом изделий из фарша;

контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий;

соблюдение норм расхода сырья.

227. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

технические условия на изделия из фарша;

ассортимент, рецептуру изделий из фарша;

физико-химические свойства и качественные признаки мяса, шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения и тому подобное);

методы рационального использования сырья на вырабатываемые виды изделий из фарша.

228. Требуется среднее профессиональное образование.

48. Тузлуковщик шкур

Параграф 1. Тузлуковщик шкур, 3-й разряд

229. Характеристика работ:

подача тележек и стеллажей со шкурами к месту загрузки, загрузка шкур в барабаны, чаны с помощью механизмов или вручную;

выгрузка тузлукованных шкур из барабанов, чанов, навешивание шкур на козлы или установка стеллажей для стекания;

дробление соли;

посыпание шкур тонким слоем соли;

загрузка соли в солерастворитель.

230. Должен знать:

принцип действия обслуживаемого оборудования;

виды шкур;

нормы загрузки шкур в барабаны, чаны.

Параграф 2. Тузлуковщик шкур, 5-й разряд

231. Характеристика работ:

ведение процесса консервирования шкур скота различных видов тузлукованием в чанах, подвесных и противоточных шнековых барабанах;

приготовление и подкрепление консервирующего раствора, перекачка его в барабаны, чаны для тузлукования и отработанного тузлука на регенерацию;

регенерация отработанного тузлука;

подготовка к работе оборудования: солерастворителей, барабанов, чанов.

232. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

рецептуру консервирующего раствора;

технологические режимы тузлукования шкур скота различных видов;

физико-химические свойства консервирующего раствора;

устройство и схемы расположения водяных и рассольных коммуникаций;

способы регенерации отработанного тузлука;

признаки готовности сырья после тузлукования.

49. Формовщик колбасных изделий

Параграф 1. Формовщик колбасных изделий, 1-й разряд

233. Характеристика работ:

размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка биров и нарезание отрезков ниток шпагата для вязки колбасных изделий.

234. Должен знать:

сорта шпагата и ниток;

размеры кусков шпаката, ниток и правила подготовки ниток в зависимости от сорта колбасных изделий.

Параграф 2. Формовщик колбасных изделий, 2-й разряд

235. Характеристика работ:

выполнение отдельных операций в процессе формования колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации;

надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем;

подпетливание копченостей.

236. Должен знать:

виды и размеры оболочек и порядок их применения для вырабатываемых колбасных изделий;

правила подпетливания копченостей.

Параграф 3. Формовщик колбасных изделий, 3-й разряд

237. Характеристика работ:

формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах методом шприцевания и на автоматах под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации;

перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы, необходимой плотности набивки и длины батона в соответствии с установленными для каждого вида колбасных изделий способами вязки, товарными отметками и нормами расхода;

перекручивание оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий;

накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха;

навешивание колбасных изделий и копченостей на палки и подвешивание их на рамы или в автокоптилки;

приготовление венгерского сала;

подбор сырья, доставка его на обработку;

зачистка и обрезка пластов шпика, придание определенной формы, натирка шпика перцем, передача на копчение;

подпетливание, навешивание на палки, рамы и укладывание в тару.

238. Должен знать:

правила подбора сырья, доставки его на обработку; технические условия на колбасные изделия.

Параграф 4. Формовщик колбасных изделий, 4-й разряд

239. Характеристика работ:

формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки и фарша;

установка и смена цевок;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения на вакуум – шприцах;

изготовление рулетов, балыков и шеек.

240. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум - шприцов;

требования, предъявляемые к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбасных изделий;

нормы расхода оболочки и фарша.

Параграф 5. Формовщик колбасных изделий, 5-й разряд

241. Характеристика работ:

формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на вакуум - шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки;

полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и других);

осмотр сырья, обрезание бахромок, обработка пряностями, удаление кости и хрящей;

нарезание на пласты шпика и измельчение его по размерам в зависимости от сорта изделий, подготовка языков, свинины, телятины, говядины, яиц, масла и тому подобное;

формование колбасы, надевание оболочки;

плотное свертывание и вязка;

укладка в форму, передача на варку и дальнейшую обработку;

соблюдение норм выхода готовой продукции.

242. Должен знать:

качественные признаки и виды используемого сырья;

правила подбора полуфабрикатов для фарширования (формования) слоеных и других колбас, копченостей и штучных изделий;

технические условия на колбасные изделия и нормы выхода колбасных изделий.

Раздел 3. Костеперерабатывающее и клеевое производства

50. Аппаратчик газового консервирования

Параграф 1. Аппаратчик газового консервирования, 4-й разряд

243. Характеристика работ:

ведение процесса консервирования клеевого и желатинового бульонов путем обработки их сернистым ангидридом или сернистой кислотой, перекисью водорода в газовочных аппаратах и установках под руководством аппаратчика газового консервирования более высокой квалификации;

подготовка серных печей и газовочных аппаратов к работе;

ведение процесса получения сернистого ангидрида путем сжигания серы в серных печах;

подача сернистого ангидрида и упаренных бульонов в газовочные аппараты;

своевременный слив отработанных бульонов и передача их на последующие стадии производства;

отбор проб и проведение анализов;

определение степени обработки бульонов по показаниям контрольно-измерительных приборов;

подготовка оборудования к ремонту.

244. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

технологический процесс получения сернистого ангидрида;

режимы консервирования в зависимости от концентрации бульонов;

физико-химические свойства клея и желатина;

технологический процесс обработки бульонов путем консервирования.

Параграф 2. Аппаратчик газового консервирования, 5-й разряд

245. Характеристика работ:

ведение процесса консервирования клеевого и желатинового бульонов путем обработки их сернистым ангидридом, сернистой кислотой, перекисью водорода в газовочных аппаратах и установках;

определение режима консервирования в зависимости от качественных показателей консервантов и бульонов;

расчет и приготовление необходимого количества серы, сернистой кислоты и перекиси водорода;

регулирование режимов работы серных печей, подачи упаренных бульонов и сернистого ангидрида в газовочные аппараты;

проверка наличия сернистого ангидрида в баллоне, масла в испарителе, воды в бачке насыщения;

замена баллонов по мере расходования сернистого ангидрида;

контроль температуры, давления и скорости поступления газа и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов;

обеспечение своевременного слива обработанных бульонов;
устранение причин отклонений от норм технологического режима;
прием оборудования из ремонта;

проверка исправности оборудования, коммуникаций, состояния контрольно-измерительных приборов и защитных приспособлений.

246. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации, приема из ремонта обслуживаемого оборудования;

нормы расхода серы, сернистого газа;

режимы консервирования в зависимости от концентрации бульонов;

способы контроля температуры, давления и скорости поступления газа;

устройство и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

51. Аппаратчик производства казеинового клея

Параграф 1. Аппаратчик производства казеинового клея, 4-й разряд

247. Характеристика работ:

ведение процесса составления казеинового клея на аппаратах периодического действия под руководством аппаратчика производства казеинового клей более высокой квалификации;

подготовка компонентов клея: казеина, фтористого натрия, извести - пушонки, медного купороса;

определение степени их измельчения и влажности, взвешивание и загрузка в аппараты в строго установленном порядке;

выгрузка готовой продукции, затаривание, взвешивание и этикетировка;

ведение записи в рецептурном журнале;

осмотр и подготовка к работе элеваторов, смесителей, аэрозольтранспортеров и вентиляционных систем;

чистка и смазка оборудования;

обеспечение рационального использования сырья и материалов.

248. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования:

физико-химические свойства сырья для производства казеинового клея (казеина, керосин, фтористого натрия, извести - пушонки, медного купороса) и готовой продукции;

качественные показатели казеинового клея;

рецептуру составления казеинового клея;

государственные стандарты на казеиновый клей.

Параграф 2. Аппаратчик производства казеинового клея, 5-й разряд

249. Характеристика работ:

ведение процесса дробления казеина на дробильном агрегате периодического действия;

подбор сырья для производства казеинового клея;

определение сортности казеина по установленным внешним признакам;

расчет количества казеина, необходимого для составления данного вида клея;

отбор казеина необходимой сортности, влажности и помола в зависимости от марки клея;

подготовка к работе вибротранспортера дробильной машины, циклона, центрифугала и смазка их механизмов;

равномерная подача казеина в дробильный агрегат пневмотранспортером или вручную;

проведение ситового анализа измельченного казеина;

подача казеина на дальнейшую переработку;

обеспечение работы дробильного агрегата.

250. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации дробильного агрегата;

физико-химические свойства казеина;

внешние признаки сортности казеина;

виды, назначение, правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и степени его измельчения.

Параграф 3. Аппаратчик производства казеинового клея, 6-й разряд

251. Характеристика работ:

ведение процесса составления казеинового клея на аппаратах периодического действия;

расчет количества компонентов клея, взвешивание и подача их в аппараты в строго установленном порядке аэрозольтранспортерами или вручную;

наблюдение за процессом составления клея и соблюдение рационального использования сырья и материалов;

определение продолжительности и регулирование процесса смешивания клея

;

наблюдение за ритмичной работой оборудования.

252. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства сырья для производства казеинового клея (казеина, керосина, фтористого натрия, извести - пушонки, медного купороса) и готовой продукции;

качественные показатели казеинового клея всех марок;

рецептуру составления казеинового клея и правила расчета его компонентов;
режимы смешивания компонентов казеинового клея;
государственные стандарты на казеиновый клей.

52. Аппаратчик производства костного клея

Параграф 1. Аппаратчик производства костного клея, 4-й разряд

253. Характеристика работ:

ведение процесса извлечения клеедающих веществ в диффузионных аппаратах периодического действия под руководством аппаратчика производства костного клея более высокой квалификации;

установка диффузоров на определенный график работы;

загрузка и выгрузка диффузоров;

определение окончания процесса диффузии и полноты извлечения клеедающих веществ;

подача клеевых бульонов в бульоносорники;

проверка работы оборудования.

254. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

схему расположения паровых, водяных и бульонных коммуникаций;

правила загрузки и выгрузки диффузоров;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Параграф 2. Аппаратчик производства костного клея, 6-й разряд

255. Характеристика работ:

ведение процесса извлечения клеедающих веществ в диффузионных аппаратах периодического действия по заданному технологическому режиму;

подбор необходимой схемы диффузии;

регулирование параметров технологического процесса в соответствии с заданным режимом по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

выявление и устранение неисправностей в работе оборудования.

256. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

параметры технологического процесса извлечения клеедающих веществ и правила его регулирования;

свойства белкового сырья;

правила выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

53. Аппаратчик производства мездрового клея

Параграф 1. Аппаратчик производства мездрового клея, 4-й разряд

257. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея на аппаратах периодического и непрерывного действия под руководством аппаратчика производства мездрового клея более высокой квалификации;

регулирование подачи сырья, воды и пара в варочные аппараты;

ведение процесса варки бульонов фракционным методом;

периодический слив жира в жиросборник, определение окончания варки по результатам проводимых анализов;

перекачка бульонов на очистку;

ведение процесса очистки бульонов на фильтр-прессах и сепараторах;

приготовление раствора сернокислого цинка для консервирования;

наблюдение за процессом консервирования бульонов;

периодический отбор проб;

определение концентрации бульонов;

перекачка бульонов на последующие стадии обработки;

осмотр и подготовка оборудования к работе;

стерилизация или химическая обработка оборудования и бульоносборников;

соблюдение норм расхода сырья, материалов, пара, воды и электроэнергии.

258. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства используемого сырья;

режим технологического процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея;

качественные показатели бульонов мездрового клея, причины их порчи и способы предупреждения и устранения порчи;

норму расхода сернокислого цинка и режим консервирования бульонов мездрового клея в зависимости от концентрации жидкого клея.

Параграф 2. Аппаратчик производства мездрового клея, 5-й разряд

259. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея на аппаратах периодического и непрерывного действия из различного сырья;

подготовка сырья, рецептурный расчет компонентов клея;

регулирование загрузки сырья в аппараты;

контроль температуры, давления, продолжительности, скорости подачи компонентов клея, а также концентрации бульонов и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов;

периодический слив жира после варки и сепарирования и подача жира в отделение очистки;

подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта;

обеспечение выхода стандартной продукции.

260. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства кледающего сырья и компонентов мездрового клея;

способы контроля параметров технологического режима производства мездрового клея;

нормы расхода сырья и компонентов мездрового клея;

государственные стандарты на мездровый клей;

правила подготовки обслуживаемого оборудования к ремонту и приема его из ремонта.

54. Аппаратчик производства силикатного клея

Параграф 1. Аппаратчик производства силикатного клея, 3-й разряд

261. Характеристика работ:

ведение процесса варки силикатного клея во вращающихся или стационарных автоклавах под руководством аппаратчика производства силикатного клея более высокой квалификации;

регулирование подачи воды и пара, загрузки силикатного сырья в автоклавы; слив клея в сборники;

перекачка клея насосом на сливную станцию и в железнодорожные цистерны;

слив клея на сливной станции в бочки.

262. Должен знать:

принцип действия стационарных и вращающихся автоклавов;

схему паровых и водяных коммуникаций и трубопроводов для силикатного клея;

правила работы на аппаратах, находящихся под давлением;

требования, предъявляемые к качеству силикатного клея.

Параграф 2. Аппаратчик производства силикатного клея, 5-й разряд

263. Характеристика работ:

ведение процесса варки силикатного клея во вращающихся или стационарных автоклавах;

составление расчета компонентов клея;

регулирование подачи воды, пара и загрузка силикатного сырья в автоклавы;

систематический отбор и проверка концентрации силикатного клея;

перекачка клея насосом в сборники на сливную станцию и в железнодорожные цистерны;

ведение сменного технологического журнала;
проверка исправности аппаратуры, оборудования, измерительных приборов, инструмента и устранение их мелких неисправностей;
подготовка специальных смазочных материалов.

264. Должен знать:

устройство стационарных и вращающихся автоклавов;
способы составления расчета компонентов силикатного клея;
правила работы на аппаратах, работающих под давлением;
государственный стандарт на силикатный клей;

правила устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

55. Аппаратчик созревания оболочки

Параграф 1. Аппаратчик созревания оболочки, 3-й разряд

265. Характеристика работ:

ведение процесса созревания оболочки с целью выравнивания влажности рН и химического взаимодействия коллагена с дубильными веществами по всей поверхности оболочки в камере созревания;

подача бобин с оболочкой в камеру при помощи транспортных средств, размещение их по партиям, видам и срокам созревания;

установление режима увлажнения оболочки;

регулирование бесперебойной и равномерной подачи воды и воздуха в камеру по показаниям контрольно-измерительных приборов в соответствии с технологическими режимами;

обслуживание аппарата по распылению воды;

периодические замеры технологических параметров созревания оболочки;

отбор проб;

определение готовности оболочки органолептически и по данным лабораторных анализов;

сортировка оболочки для составления производственных партий по размерам, ассортименту и видам обработки;

отбраковка созревшей оболочки с классификацией по видам брака.

266. Должен знать:

технологии ведения процесса созревания оболочки и его режимы;

физико-химические свойства оболочки;

устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

правила эксплуатации транспортных средств;

стандартные нормы влажности оболочки;

методы установления готовности созревания оболочки;

способы регулирования режимов увлажнения оболочки.

56. Аппаратчик сушки клея и желатина

Параграф 1. Аппаратчик сушки клея и желатина, 5-й разряд

267. Характеристика работ:

ведение процесса сушки клея и технического желатина в сушилках различных типов;

регулирование загрузки, размещения и перегонки вагонеток с клеем и техническим желатином в сушилках;

наблюдение и регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима сушки, концентрации и толщины слоя клеевой галерты, работы вентиляционных устройств сушилки и калориферов;

определение относительной влажности воздуха и температуры по зонам сушильного аппарата, определение равномерности просушки плиток клея и технического желатина;

определение окончания процесса сушки по данным лабораторного анализа; учет клея, находящегося в сушильных каналах, по сортности;

при необходимости загрузка сушильных камер вагонетками с клеем и техническим желатином, выгрузка сухого клея, газирование сернистым газом сушильных каналов;

устранение неисправностей в работе оборудования.

268. Должен знать:

устройство и принцип работы сушилок различного типа, применяемых контрольно-измерительных приборов и вспомогательного оборудования;

режим процесса сушки в зависимости от физико-химических свойств клея, технического желатина и атмосферных условий; государственные стандарты на клей и желатин;

правила устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

При ведении процесса сушки гранулированного и чешуйчатого клея под руководством аппаратчика сушки клея и желатина более высокой квалификации – 4-й разряд.

57. Аппаратчик сушки кости - паренки

Параграф 1. Аппаратчик сушки кости – паренки, 4-й разряд

269. Характеристика работ:

ведение процесса сушки кости - паренки в сушильных барабанах непрерывного действия;

авномерное распределение кости - паренки в приемных бункерах; регулирование подачи кости - паренки в сушильный барабан;

регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима процесса сушки;

наблюдение за работой шнековых транспортеров, сушильного барабана, электромагнита элеватора;

проверка сушильного агрегата, наличия ограждений и защитных приспособлений;

очистка приемных бункеров, шнековых транспортеров и элеватора от посторонних предметов;

пуск и выключение в определенной последовательности оборудования сушильного агрегата;

соблюдение норм выхода и контроль качества выпускаемой продукции.

270. Должен знать:

устройство и принцип работы сушильного агрегата;

технологический режим процесса сушки кости - паренки;

правила определения влажности в сухой паренке;

правила пользования применяемых контрольно-измерительными приборами;

методы устранения дефектов в работе обслуживаемого оборудования;

государственные стандарты на кость - паренку.

58. Загрузчик (выгрузчик) диффузоров

Параграф 1. Загрузчик (выгрузчик) диффузоров, 3-й разряд

271. Характеристика работ:

загрузка и выгрузка диффузоров вручную или с помощью механизмов;

проверка и опробирование работы загрузочных транспортных механизмов элеваторов, моечного барабана, узкоколейки, поворотных кругов и вагонеток;

проверка готовности диффузоров к загрузке шротом;

наблюдение за равномерным распределением шрота на транспортере и распределение его по диффузорам в зависимости от назначения (на выработку клея и желатина);

выгрузка кости - паренки из диффузоров в рельсовые вагонетки или напольные тележки.

272. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

ассортимент используемого сырья, нормы и периодичность загрузки шрота;

расположение и нумерацию диффузоров;

требования, предъявляемые к качеству шрота и кости - паренки в зависимости от их назначения.

59. Машинист разволакивающей машины

Параграф 1. Машинист разволакивающей машины, 4-й разряд

273. Характеристика работ:

ведение процесса разволакивания спилка с целью получения тонкой пленки коллагеновых волокон на разволакивающей машине;
равномерная подача измельченного спилка на рабочие органы машины;
регулирование режимов обработки по показаниям контрольно-измерительных приборов;
контроль за степенью разволакивания и температурой спилка;
органолептическая оценка качества разволокненного сырья;
определение и устранение возможных причин отклонения процесса разволакивания от технологических параметров;
обслуживание бункеров-накопителей;
контроль за выгрузкой разволокненного спилка в тележки в определенных весовых пропорциях;
взвешивание тележек, маркировка партий, подача на холодильник;
пуск и остановка оборудования, подготовка его к ремонту и прием из ремонта

274. Должен знать:

технологический процесс разволакивания спилка и его назначение;
требования, предъявляемые к используемому сырью, и органолептические показатели готового разволокненного спилка;
режимы разволакивания; устройство, принцип действия и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования.

60. Машинист фильтр-пресса

Параграф 1. Машинист фильтр-пресса, 4-й разряд

275. Характеристика работ:

ведение технологического процесса фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы на гидравлическом фильтр - прессе с целью удаления механических загрязнений, неразволокненных остатков спилка и увеличения вязкости массы под руководством машиниста фильтр-пресса более высокой квалификации;

подготовка оборудования к работе;

подача коллагеновой массы на опрокидывающее устройство фильтр-пресса;

загрузка цилиндров фильтр-пресса коллагеновой массой;

регулирование режимов обработки массы по показаниям контрольно-измерительных приборов;

пуск и остановка оборудования, чистка и смазка его;

подготовка оборудования к ремонту, прием его из ремонта.

276. Должен знать:

технологии, режимы и правила регулирования процессов фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы;

принцип действия и правила эксплуатации технологического оборудования, работающего под давлением.

Параграф 2. Машинист фильтр-пресса, 5-й разряд

277. Характеристика работ:

ведение технологического процесса фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы на гидравлическом фильтр - прессе с целью удаления механических загрязнений, неразволокнуемых остатков шпика и увеличения вязкости массы;

регулирование и наблюдение за равномерной загрузкой цилиндров фильтр-пресса, подачей коллагеновой массы по трубопроводу в фильтровальное устройство;

контроль за степенью очистки и вязкости массы;

обслуживание и регулирование режимов работы всех узлов и механизмов фильтр-пресса и контрольно-измерительных приборов в процессе работы;

определение и устранение возможности причин отклонений в процессе фильтрации и гомогенизации массы от технологического режима.

278. Должен знать:

технологии процессов фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы;

физико-химические свойства коллагеновой массы;

устройство, правила обслуживания и эксплуатации технологического оборудования, работающего под давлением.

61. Полировщик шрота

Параграф 1. Полировщик шрота, 4-й разряд

279. Характеристика работ:

ведение процесса сухой или мокрой полировки шрота;

регулирование равномерной подачи шрота в полировочные и калибровочные барабаны, азотистых отходов в ситобураты, а также давления и температуры воды;

наблюдение за работой полировочных и калибровочных барабанов, транспортеров, элеваторов, отстойников;

проверка исправности механизмов и опробование оборудования;

включение полировочных барабанов, транспортеров, элеваторов;

выгрузка обезжиренной кости из экстракторов с равномерной подачей ее на транспортеры.

280. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

свойства используемого сырья и требования, предъявляемые к качеству полированного шрота.

62. Прессовщик коллагенового жгута

Параграф 1. Прессовщик коллагенового жгута, 3-й разряд

281. Характеристика работ:

ведение технологического процесса жгутования коллагеновой массы на червячном прессе;

регулирование и наблюдение за равномерной подачей коллагеновой массы в червячном прессе;

укладка непрерывно движущегося жгута, выходящего из червячного пресса, в поллитировочные корзины в виде спирали;

управление поворотнo-укладывающим устройством;

проверка, опробование и подготовка всех систем пресса и поворотнo-укладывающего устройства и вспомогательного оборудования перед началом работы;

контроль за температурой и диаметром жгута массы на выходе ее из червячного пресса;

маркировка каждой партии коллагеновой массы;

выгрузка корзин с укладывающего устройства и передача их на последующие стадии обработки;

подготовка оборудования к ремонту, прием из ремонта.

282. Должен знать:

назначение процессов формования коллагеновой массы;

режимы технологического процесса жгутования коллагеновой массы;

физико-химические свойства коллагеновой массы;

устройство, принцип действия, правила обслуживания и эксплуатации обслуживаемого оборудования;

параметры качества коллагеновой массы для маркировки и указания диаметра оболочки.

63. Приемщик сырья для клея

Параграф 1. Приемщик сырья для клея, 4-й разряд

283. Характеристика работ:

приемка кости или мягкого сырья в производство;

проверка качества и количества сырья, определение вида степени засоренности сырья;

разгрузка сырья из автомашин с помощью подъемно-транспортных устройств ;

транспортировка сырья к месту назначения;

отбор некледающего сырья и посторонних предметов;

подготовка инструмента и оборудования к работе;

разгрузка сырья из автомашин вручную, транспортировка кости в бункер.

284. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
виды сырья и государственные стандарты на него;
правила разгрузки сырья из автомашин.

64. Просевальщик (рассевальщик)

Параграф 1. Просевальщик (рассевальщик), 3-й разряд

285. Характеристика работ:

ведение процесса просеивания (рассеивания) и сортировки отходов шрота на ситах-буратах периодического действия;

подготовка и опробование оборудования;

регулирование подачи отходов шрота в сита-бураты;

контроль качества просеивания (рассеивания) и равномерной загрузки оборудования;

упаковка азотистых отходов в тару с последующей укладкой их в штабель;

передача крупных частей шрота на повторную полировку;

разборка, сборка, очистка и смена ситовых поверхностей;

чистка и смазка механизмов;

устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

286. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

порядок просеивания (рассеивания) отходов шрота;

требования, предъявляемые к качеству азотистых отходов.

65. Просевальщик фтористого натрия и извести-пушонки

Параграф 1. Просевальщик фтористого натрия и извести-пушонки, 3-й разряд

287. Характеристика работ:

ведение процесса просеивания фтористого натрия и извести - пушонки на центрифугах;

предварительное измельчение фтористого натрия на дробильных машинах;

подготовка, проверка технологического оборудования и устранение мелких неполадок в его работе;

подноска фтористого натрия и извести, подача в элеватор;

пуск центрифуги;

подача просеянного фтористого натрия и извести пневмотранспортером или элеватором в приемные бункера:

ведение ситового анализа;

контроль качества просеивания по результатам ситового анализа.

288. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации просеивающих механизмов и транспортирующих установок;

свойства и качественные признаки фтористого натрия и извести - пушонки;

государственные стандарты на фтористый натрий и известь - пушонку;
правила ведения ситового анализа.

66. Размольщик (мельник) кости – паренки

Параграф 1. Размольщик (мельник) кости – паренки, 4-й разряд

289. Характеристика работ:

ведение процесса размола (измельчения) кости - паренки на шаровых мельницах с последующем просеиванием;

регулирование степени измельчения сухой кости - паренки по результатам ситового анализа;

устранение причин отклонений от заданной степени измельчения;

равномерная и бесперебойная загрузка шаровых мельниц с помощью транспортирующих устройств и разгрузка с помощью пневмотранспортных установок;

контроль за работой транспортирующих устройств.

290. Должен знать:

устройство шаровых мельниц;

требования, предъявляемые к качеству сырья (паренки), идущего на размол, и к качеству продукта (костяной муки);

требования, предъявляемые к качеству помола кости - паренки;

правила определения влажности, наличия примесей и тонины помола костяной муки.

67. Сортировщик кости

Параграф 1. Сортировщик кости, 3-й разряд

291. Характеристика работ:

сортировка кости по анатомическим признакам и по назначению, отбраковка нежелатинодающей кости с удалением посторонних предметов из сырья, поступающего с помощью транспортера; недопущение попадания в дробильные машины металла и других некледающих предметов;

подготовка инструмента и транспортера к работе, смазка подшипников;

наблюдение за поступлением кости на транспортерную ленту и за работой транспортеров;

пуск и остановка транспортеров.

292. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации дробильного агрегата;

способы сортировки кости;

признаки кледающего сырья;

технологическую инструкцию по обработке кости;

технические условия на сортируемую кость.

68. Съемщик клея

Параграф 1. Съемщик клея, 3-й разряд

293. Характеристика работ:

съем плиток клея и технического желатина с желатинизационных столов и из форм и подача их на сушку;

съем плиток клея с рамок, сеток и полок после сушки и их упаковка;

сортировка плиток клея и технического желатина по цвету, размеру, форме и влажности;

упаковка плиток клея и технического желатина в тару по сортам;

подача упакованной продукции к рабочему месту, зашивание мешков, навешивание бирок и этикеток.

294. Должен знать:

государственные стандарты на клей и технический желатин;

способы сортировки клея и технического желатина по сортам, внешнему виду

;

правила съема и укладки готовой продукции;

размер сеток для сушки клея и технического желатина;

правила ремонта рамок для сушки клея и технического желатина и натяжения шпагата.

При выполнении работ по подготовке сеток для сушки клея и технического желатина, зашиванию кулей и подвязыванию бирок-2-й разряд.

При выполнении работ по наклейке этикеток и подсчету плиток клея – 1-й разряд.

Раздел 4. Переработка птицы и кроликов

69. Аппаратчик регенерации воскомассы

Параграф 1. Аппаратчик регенерации воскомассы, 3-й разряд

295. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления и регенерации воскомассы в котлах с паровым и водяным обогревом;

подача обработанной загрязненной воскомассы в котел, разогревание и перемешивание воскомассы;

очистка расплавленной воскомассы от загрязнений на центрифуге, передача чистой воскомассы в ванны хранения или воскования, чистка и мойка центрифуги;

подача и измельчение воскомассы вручную, загрузка ее в котел, разогревание воскомассы до требуемой температуры и определение параметров готовности ее для воскования тушек, передача готовой воскомассы в ванны хранения или воскования;

регулирование подачи воды или пара в котел;

измерение температуры готовой воскомассы.

296. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии процесса приготовления и регенерации воскомассы;

физико-химические свойства воскомассы;

назначение воскомассы и технологический режим ее приготовления.

Параграф 2. Аппаратчик регенерации воскомассы, 4-й разряд

297. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления и регенерации воскомассы в аппаратах с автоматическим управлением температурного режима, а также уровня наполнения ванн воскомассой;

регулирование подачи измельченной воскомассы на расплавление в аппараты с паровым или водяным обогревом, регулирование подачи пара или воды;

контроль температуры воскомассы и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов;

перекачивание с помощью насосов готовой воскомассы в ванны хранения или воскования;

выполнение работ по регенерации воскомассы, снятой с тушек методом естественного осаждения или центрифугирования, с целью очистки ее от загрязнений;

подача отработанной воскомассы на регенерацию вручную или транспортером;

наблюдение за процессом очистки;

передача чистой воскомассы в ванны хранения или воскования;

подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта.

298. Должен знать:

технологии процесса приготовления и регенерации воскомассы;

устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства и назначение воскомассы.

70. Изготовитель зубочисток

Параграф 1. Изготовитель зубочисток, 2-й разряд

299. Характеристика работ:

комплексное выполнение работ по изготовлению зубочисток: подбор крупного или махового пера по установленному размеру, связывание его в пачки, обрезка опахала механическими ножницами;

отделение нижней прозрачной части стержня пера, предварительное пропаривание его и шлифование в барабане;

вырубка зубочисток на прессе по установленным размерам;
сортировка и укладка зубочисток в целлофановые пакеты по количеству и размерам, заклейка пакетов и вкладывание в них маркировочных ярлыков;
стерилизация упакованных зубочисток в автоклаве, их загрузка и выгрузка.

300. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
способы и правила подбора, шлифовки и штамповки пера для изготовления зубочисток;

требования, предъявляемые к чистоте шлифовки пера для изготовления зубочисток;

правила упаковки и маркировки зубочисток;
режимы стерилизации зубочисток в автоклаве.

71. Изготовитель перопуховых изделий

Параграф 1. Изготовитель перопуховых изделий, 3-й разряд

301. Характеристика работ:

набивка наволочек для подушек и одеял перопуховым наполнителем на автоматах и полуавтоматах с дозированием установленной массы;

предварительное взвешивание наволочек;

установка на дозирующих автоматах массы наполнителя согласно наименованиям (артикулам) подушек, одеял и массы наволочек;

контроль за работой дозирующих автоматов, регулирование баланса весов в процессе работы;

передача подушек и одеял на зашивание;

зашивание открытого края наволочки и встречивание тканевого ярлыка на универсальных швейных машинах;

наблюдение за работой пневматического устройства подачи перопухового наполнителя в дозирующие автоматы и наволочки;

чистка набитых подушек и одеял специальными щеточными машинами и вручную;

завязывание узлов в местах обрыва ниток;

упаковка подушек и одеял в тканевые мешки: связывание подушек и одеял, укладка их в мешки, зашивание мешка на швейной машине, маркировка мешка;

укладка упакованных подушек и одеял в штабеля;

устранение мелких неполадок в работе оборудования.

302. Должен знать:

устройство, принцип работы, правила эксплуатации и регулировки пневматического оборудования, весов-автоматов, швейных машин и машин для чистки изделий;

приемы и методы выполнения технологических операций;

технические условия на перопуховые изделия.

Параграф 2. Изготовитель перопуховых изделий, 4-й разряд

303. Характеристика работ:

выполнение работ по изготовлению пуховых, полупуховых и перовых одеял;
крепление и натяжка одеял на раму на специальном столе;

равномерное распределение наполнителя по площади одеяла;

простегивание одеял на стегальных автоматах по трафарету-копиру или на специальной стегальной машине по рисунку;

наблюдение за правильностью строчки и симметричностью выполняемого рисунка, ликвидация обрыва нити, смена шпуль, регулирование натяжения нити и частоты строчки;

снятие одеял с рамы;

простегивание матрацев иглой со шпагатом, прикрепление в местах прокола кнопок;

равномерное распределение наполнителя по всей площади матраца.

304. Должен знать:

устройство, правила регулирования и мелкого ремонта стегальных машин и автоматов;

приемы и правила натяжения одеял на раму;

способы применения трафаретов различной сложности;

приемы выполнения рисунка для простегивания одеял;

технические условия на перопуховые изделия.

72. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Параграф 1. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, 3-й разряд

305. Характеристика работ:

ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки;

распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы;

укладка порций расфасованного мяса на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание и упаковку;

регулирование оборудования.

306. Должен знать:

устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек птицы;

анатомическое строение тушки птицы;

правила распиловки тушек птицы для фасовки.

Параграф 2. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, 4-й разряд

307. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную;

отделение частей тушки птицы в соответствии с требованиями технологии;
укладка отдельных частей тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку;

соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки;

изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка котлеты в соответствии с техническими требованиями; взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы; отделение оставшегося филейного мяса от косточек, закладка его в тазы для приготовления куриных рубленых котлет.

308. Должен знать:

анатомическое строение птицы;

правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов;

технологии процесса производства куриных отбивных котлет.

73. Машинист перопухообрабатывающих машин

Параграф 1. Машинист перопухообрабатывающих машин, 4-й разряд

309. Характеристика работ:

ведение процесса обработки перопухового сырья на машинах, предназначенных для мойки, сушки, обеспыливания и измельчения сырья;

обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов технологических режимов и бесперебойной работы машин, их подналадка и мелкий ремонт;

загрузка перопухового сырья вручную или с помощью механизмов;

приготовление растворов моющих средств и антистатика, подача их в машины с помощью дозаторов или вручную;

мойка и прополаскивание перопухового сырья, регулирование режимов мойки, температуры и концентрации раствора, параметров работы жидкостного модуля;

выполнение работ по частичному обезвоживанию перопухового сырья;

сушка и дезинфекция перопухового сырья, контроль за массой его загрузки, давлением пара, временем ввода и количеством антистатика и антисептика в сушилке, продолжительностью сушки;

обеспыливание перопухового сырья;

контроль и регулирование режимов работы фильтрационных установок;

чистка и освобождение фильтров от пыли;

транспортировка отходов в отделение технической продукции;

измельчение крупного пера всех видов птицы, соблюдение режимов измельчения, чистка машин и оборудования;

затаривание в мешки обработанного пера и пуха с применением механизмов и ручную;

укладка затаренных мешков в штабель или передача на дальнейшую обработку.

310. Должен знать:

классификацию перопухового сырья по видам и составу;

устройство, принцип действия пероочистительной, моечной, сушильной и рубильной машин различных типов, камер обеспыливания, применяемых контрольно-измерительных приборов, вентиляторов и пневмопроводов;

правила пуска и остановки обслуживаемого оборудования;

состав и способ приготовления моющих растворов;

приемы регулирования силы воздушного потока при обеспыливании сырья и его транспортировке.

Параграф 2. Машинист перопухообрабатывающих машин, 5-й разряд

311. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сортировки перопухового сырья на сортировочных машинах различных конструкций;

подача сырья в приемные цилиндры машины;

регулирование скорости воздушного потока в машине при помощи дроссельной заслонки вентилятора или подвижной стенки в зависимости от вида и физико-химических показателей сырья;

доведение сырья при необходимости до стандартной влажности;

определение конца процесса сортировки;

периодическая чистка оборудования от остатков пера и пыли;

подналадка и мелкий ремонт сортировочной машины.

312. Должен знать:

устройство и правила подналадки сортировочных машин;

классификацию перопухового сырья по видам и составу;

приемы регулирования скорости воздушного потока при разделении сырья;

режимы технологического процесса сортировки перопухового сырья и рабочую инструкцию;

физико-механические и физико-химические свойства перопухового сырья;

требования, предъявляемые к качеству получаемого после сортировки полуфабриката подкрылка, пуха, перопуха и пера.

74. Мездрильщик шкурок кроликов

Параграф 1. Мездрильщик шкурок кроликов, 4-й разряд

313. Характеристика работ:

очистка острым ножом или металлической косой оставшихся на мездре шкурок кроликов жира и прирезей мяса, недопущение порезов шкурки и снятия пленки с мездры;

удаление остатков хрящей;

передача шкурок на дальнейшую обработку; натягивание шкурки на правилки мехом внутрь;

закрепление гвоздями шкурки на задних лапах и губах.

314. Должен знать:

правила и приемы мездрения шкурок кроликов.

При выполнении работы по натягиванию шкурок на правилки-3-й разряд.

75. Меланжист

Параграф 1. Меланжист, 3-й разряд

315. Характеристика работ:

разбивание яиц, освобождение их содержимого от скорлупы и разделение белка от желтка вручную с помощью яйцеразбивального и желткоделительного приборов;

выливание содержимого яйца (не более двух) в отдельную чашку или в желткоотделитель;

проверка качества содержимого яиц по внешнему виду и запаху с выделением брака (окраска, кровяные включения, тумак, малая или большая присушка, зеленая гниль);

при обнаружении недоброкачественного яйца - слив технического брака в специальную емкость, немедленная замена приборов на стерилизованные и дезинфекция рук;

слив доброкачественной яичной массы из чашки в емкости;

сбрасывание скорлупы в сборник.

316. Должен знать:

технологическую инструкцию по разбиванию и извлечению яичной массы;

виды и признаки пищевых неполноценных яиц и технического брака;

требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц и яичного меланжа.

Параграф 2. Меланжист, 3-й разряд

317. Характеристика работ:

ведение процесса разбивания яиц и извлечения яичной массы для производства меланжа на яйцеразбивальных машинах различных конструкций;

при необходимости разделение содержимого яйца на белок и желток;

наблюдение за наполнением емкостей и работой машины;

определение качества содержимого яйца по цвету, запаху и другим внешним признакам, а также чистоты разделения на белок и желток;

слив недоброкачественной яичной массы в отдельную емкость, замена чашек и разбивального ножа на чистые;

извлечение из яиц посторонних примесей;

пуск и остановка машины в начале, в конце и в течение смены в момент замены чашек с некачественной яичной массой на чистые;

санитарная обработка машины, разборка узлов разбивания и разделения, чистка, мойка и стерилизация их в автоклавах.

318. Должен знать:

устройство, принцип действия и правила эксплуатации яйцеразбивальных машин;

виды и признаки пищевых неполноценных яиц и технологического брака; требования, предъявляемые к качеству пищевого яйца и яичного меланжа.

76. Обвальщик тушек птицы

Параграф 1. Обвальщик тушек птицы, 4-й разряд

319. Характеристика работ:

ведение процесса обвалки тушек птицы;

снятие кожи с тушек птицы;

отделение ножом основной массы мышечной и соединительной тканей от костей тушек птицы;

зачистка костей от остатков мяса;

взвешивание тазиков с мясом и отправка в холодильную камеру;

сбрасывание костей в сборник в процессе обвалки и вывоз их из цеха по мере накопления.

320. Должен знать:

анатомическое строение и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей тушек птицы;

приемы обвалки тушек птицы;

нормы выхода мяса при обвалке.

77. Обработчик кроликов

Параграф 1. Обработчик кроликов, 2-й разряд

321. Характеристика работ:

ведение процесса обработки тушек кроликов - очистка тушек от волоса и загрязнений;

удаление трахеи, побитостей и кровоподтеков;

зачистка шейного разреза, остатков клоаки;

смыв с тушек остатков крови и шерсти.

322. Должен знать:

правила обработки тушек кроликов;

государственные стандарты на обработанные тушки кроликов.

Параграф 2. Обработчик кроликов, 3-й разряд

323. Характеристика работ:

выполнение работ по обработке тушек кроликов на конечных операциях для придания им товарного вида, отделение головы, конечностей на машинах различных конструкций, формовка тушек вручную;

при формовке тушек - прокол ножом грудной клетки и закладывание передних ног тушки в разрез грудной клетки, соединение задних ног через прокол в скакательном суставе с одновременным выворачиванием ног к внешней стороне тушки;

навешивание кроликов на конвейер.

324. Должен знать:

государственные стандарты на тушки кроликов;

приемы формовки тушек кроликов для придания им требуемого товарного вида.

Параграф 3. Обработчик кроликов, 4-й разряд

325. Характеристика работ:

ведение процесса убоя и обработки кроликов на конвейерной линии;

оглушение кроликов вручную или электроаппаратами различных систем;

убой кроликов на машинах путем вскрытия сонных артерий или отделения головы;

забеловка и снятие шкурок "трубкой": круговой разрез шкурки вокруг скакательных суставов задних ног тушки, продольный разрез по внутренней стороне голени скакательных суставов задних ног, вдоль нижней стороны хвоста ;

стягивание шкурки с одновременным подрезанием ее в местах жировых отложений;

нутровка и ливеровка тушек кроликов: разрез тушки по белой линии до грудной кости, отделение пищевода, кишечника, желудка, мочевого и желчного пузырей, подрезание диафрагмы, удаление сердца, легких, а также печени с одновременной вырезкой поражений;

сбор ливера в тазики (противни);

заточка и правка ножей.

326. Должен знать:

устройство, принцип действия и правила эксплуатации механических устройств по убою и обездвиживанию кроликов;

основы анатомии кроликов;

технические условия на убой кроликов и первичную обработку шкурок;

приемы нутровки, ливеровки и съема шкурок кроликов;

способы заточки и правки ножей.

78. Обработчик птицы

Параграф 1. Обработчик птицы, 2-й разряд

327. Характеристика работ:

ведение процесса обработки тушек птицы для придания им товарного вида, проверка качества обработки;

у полупотрошенных тушек - промывка полости рта и очищение клюва от корма и крови, ног от загрязнений, известковых наростов и наминов; у потрошенных тушек - удаление остатков внутренних органов, закрепление ног или головы тушки птицы в пазах подвески, обеспечение надежности навешивания.

328. Должен знать:

правила обработки тушек птицы для придания им товарного вида;

порядок навешивания тушек птицы на конвейер для их дальнейшей обработки.

Параграф 2. Обработчик птицы, 3-й разряд

329. Характеристика работ:

ведение процессов формовки и упаковки тушек птицы в пакеты и ящики;

при формовке потрошенных тушек - заправка кожи шеи под крыло, прижатие крыльев к бокам; полупотрошенных тушек сухопутной птицы - прижатие шеи с головой к туловищу, крыльев к бокам, ног к груди; полупотрошенных тушек водоплавающей птицы - вывертывание крыльев в суставах предплечья, ног в заплюсневых суставах;

раскрытие пакетов, вкладывание в них сформованных тушек с помощью упаковочного устройства, вакуумирование упаковки и наложение скрепок или клейкой ленты на горловину пакета;

укладка тушек птицы в ящики.

330. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации оборудования, входящего в состав линии упаковки тушек птицы и субпродуктов;

государственные стандарты на мясо птицы и кроликов;

риемы формовки и способы упаковки тушек птицы в емкости.

Параграф 3. Обработчик птицы, 4-й разряд

331. Характеристика работ:

ведение процесса обработки тушек птицы: обслуживание транспортера для подачи птицы на убой, навешивание тушек птицы на конвейер обработки, удаление перового покрова с тушек всех видов птицы, воскомассы с водоплавающей птицы вручную и на пероципальных машинах различных конструкций;

подготовка линии к работе: подача воды в ванны тепловой обработки и регулирование режимов обработки в зависимости от вида и возраста птицы, пуск и остановка линии, проверка оборудования и при необходимости регулирование его работы в течение смены;

выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности линии;

полное или частичное потрошение тушек птицы: отделение головы, разрезание кожи шеи, отделение шеи, вырезание клоаки, продольный разрез брюшной полости, извлечение и удаление внутренних органов и кишечника из полости тушек, отделение сердца, печени, желудка и желчного пузыря, обработка желудков и снятие кутикулы на машине, отделение и обработка ног вручную и на машине;

периодическая правка ножа.

332. Должен знать:

устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин, входящих в состав линии обработки птицы на участках первичной обработки и потрошения;

процесс обработки тушек птицы;

режимы тепловой обработки птицы в зависимости от ее вида и возраста;

краткие сведения по анатомии тушек птицы;

требования к качеству потрошения и полупотрошения.

Параграф 4. Обработчик птицы, 5-й разряд

333. Ведение процесса убоя всех видов птицы вручную различными способами (внутренним, наружным односторонним, наружным двусторонним) и вскрытием кровеносных сосудов ножом или ножницами и на автомате;

при внутреннем способе убоя - фиксация головы птицы, с помощью ножниц перерезание в полости рта кровеносных сосудов;

при наружном одностороннем способе убоя - перерезание с помощью ножа кожи, яремной вены, ветвей сонной и лицевой артерий;

при наружном двустороннем способе убоя - прокалывание ножом кожи на 10 мм ниже ушной мочки, разрезание одновременно правой и левой артерий и яремной вены с образованием сквозного отверстия для вытекания крови;

при убое птицы на автомате - контроль качества убоя, при необходимости – ручной убой для максимального обескровливания тушки.

334. Должен знать:

устройство, принцип действия и правила эксплуатации автомата для убоя птицы;

приемы убоя птицы; требования, предъявляемые к качеству птицы после убоя

79. Оператор линии по обработке перопухового сырья

Параграф 1. Оператор линии по обработке перопухового сырья 3-й разряд

335. Характеристика работ:

обслуживание вакуумных кабин поточно-механизированной линии по обработке перопухового сырья;

наблюдение за сигнальным устройством вакуумных кабин по наполнению мешков готовым отсортированным пухом, пером, подкрылком и отходами сортировки;

выгрузка мешков из кабин, завязывание, взвешивание, маркировка мешков по видам перопухового полуфабриката и подача их на дальнейшую обработку;

контроль за качеством готового полуфабриката;

подача отходов к месту складирования;

проверка работы вакуумных кабин, выявление и устранение их неисправностей.

336. Должен знать:

принцип работы поточно-механизированной линии;

устройство вакуумных кабин, вентиляторов подачи пуха, пера и отходов;

схему движения сырья от машин поточно-механизированной линии к вакуумным кабинам;

классификацию перопухового сырья по видам и составу;

требования, предъявляемые к качеству перопухового сырья.

Параграф 2. Оператор линии по обработке перопухового сырья, 4-й разряд

337. Характеристика работ:

ведение процесса обработки пера и пуха с пульта управления на поточно-механизированной линии;

обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, программных карт соблюдения технологических режимов и бесперебойной работы машин и оборудования поточно-механизированной линии ;

подналадка машин и оборудования в процессе работы;

предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима.

338. Должен знать:

устройство поточно-механизированной линии по обработке перопухового сырья;

правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами ;

правила подналадки машин линии;

способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных видов обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства используемого сырья;
требования, предъявляемые к качеству обработанного пера и пуха.

80. Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов

Параграф 1. Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов, 2-й разряд

339. Характеристика работ:

подготовка тушек птицы и кроликов для изготовления кулинарных изделий;
подача тушек к рабочему месту;

контроль качества обработки тушек и удаление остатков пера, шерсти, внутренних органов, промывка тушек в проточной воде и формование в соответствии с технологической инструкцией;

подготовка рассола;

укладка тушек в корзины, загрузка корзин в емкости для посола, выгрузка корзин после посола;

завертка тушек в целлофан и закрепление шпагатом или металлическим зажимом.

340. Должен знать:

технические условия на готовую продукцию и нормативы выходов готовой продукции;

приемы придания тушкам птицы и кроликов требуемого товарного вида.

Параграф 2. Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов, 4-й разряд

341. Характеристика работ:

ведение процессов жарки-запекания и варки тушек птицы и кроликов;

подготовка котлов или пароварочных камер для варки, печей для запекания, жарения тушек: подача пара в котел или пароварочную камеру, включение в электрическую сеть, наполнение котла водой, кипячение воды, наполнение противней жиром и установка на плиту;

загрузка котлов или пароварочных камер, укладка тушек на противни и загрузка печей;

периодический слив использованного жира и чистка противней;

съем жира с поверхности бульона после варки;

регулирование подачи пара и температурного режима жарки и варки;

определение готовности продукта;

выгрузка готовых тушек и раскладка их для остывания;

укладка остывших вареных тушек, противней с жареными или запеченными тушками в оборотную тару, на многоярусные тележки и отправка в камеру охлаждения.

342. Должен знать:

устройство, принцип действия и правила эксплуатации ротационных печей, пароварочных камер и котлов;

технологическую инструкцию о производстве вареных, жареных, запеченных тушек птицы и кроликов, температурные режимы их жарки и варки;

признаки готовности тушек птицы и кроликов после варки, жарки и запекания;

анатомическое строение мышечной ткани тушек птицы и кроликов.

81. Приемщик перопухового сырья

Параграф 1. Приемщик перопухового сырья, 4-й разряд

343. Характеристика работ:

прием от сдатчиков партий перопухового сырья по количеству и качеству в соответствии с действующей нормативно-технической документацией на перопуховое сырье;

оформление приемного акта и ведение учета по сырью;

сортировка перопухового сырья по видам (куриное, гусиное, утиное, подкрылок), по содержанию (мясное перо, пух и подкрылок);

подбор партии сырья для направления его на переработку.

344. Должен знать:

требования, предъявляемые к перопуховому сырью;

правила приема сырья и методы проверки его качества;

устройство влагомера и правила пользования им;

порядок заполнения и оформления необходимых документов.

82. Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов

Параграф 1. Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов, 3-й разряд

345. Характеристика работ:

прием живой птицы и кроликов на переработку по количеству, массе, упитанности из приемного отделения;

недопущение травматических повреждений птицы и кроликов, приема непросиженной птицы, а также с грязным и мокрым оперением;

сортировка принятой птицы по возрасту, видам, однородности птицы по размерам и плотности оперения для установления соответствующих технологических режимов обработки птицы и работы оборудования поточно-механизированных линий;

обеспечение бесперебойной работы конвейерных линий в цехе убоя и обработки птицы и кроликов в заданном ритме;

ведение установленного учета.

346. Должен знать:

государственные стандарты на живую птицу и кроликов;

требования, предъявляемые к качеству принимаемой птицы и кроликов;

порядок ведения установленного учета.

Параграф 2. Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов, 5-й разряд

347. Характеристика работ:

прием от сдатчиков живой птицы, кроликов по количеству, массе, упитанности, полу, возрасту, качеству;

отбраковка по внешним признакам некондиционной птицы и кроликов по весу, а также птицы и кроликов больных или с травматическими повреждениями; составление (группировка) партий птицы и кроликов и отправка их на убой; взвешивание тары;

сверка накладных, данных маркировки на таре;

ведение установленного учета и оформление приемо-сдаточных документов.

348. Должен знать:

инструкцию о порядке проведения закупок (сдачи-приема) скота, птицы и кроликов;

требования, предъявляемые к качеству принимаемой птицы и кроликов;

основные признаки заболевания или травматизма птицы и кроликов;

порядок ведения установленного учета и оформления приемо-сдаточных документов;

устройство обслуживаемых весов и способы их регулирования.

83. Приемщик яиц

Параграф 1. Приемщик яиц, 4-й разряд

349. Характеристика работ:

прием яиц от сдатчиков по количеству и качеству;

отбор 10% единиц упаковки от каждой категории яиц из общего количества их в партии;

определение категории и качества яиц по показателям, предусмотренным технической документацией: состоянию скорлупы и воздушной камеры, качеству белка и желтка, массе яиц;

количественное определение пищевых неполноценных яиц, технического брака;

проверка качества упаковки, маркировки, состояния тары.

350. Должен знать:

требования, предъявляемые к пищевым куриным яйцам;

правила приемки яиц и методы проверки их качества;

виды пищевого и технического брака яиц;

порядок заполнения и оформления необходимых документов.

84. Сортировщик тушек птицы и кроликов

Параграф 1. Сортировщик тушек птицы и кроликов, 3-й разряд

351. Характеристика работ:

подбор в соответствии с государственными стандартами количества тушек птицы по их видам, упитанности и одинаковому весу для группового взвешивания и упаковки данной группы тушек в один ящик;

групповое взвешивание тушек птицы и кроликов;

расчет скидки на естественную убыль мяса птицы и кроликов при охлаждении, замораживании и хранении в зависимости от их вида, способов обработки и характера упаковки в соответствии с утвержденными нормативами;

заполнение ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами

352. Должен знать:

государственные стандарты на мясо птицы и кроликов;

приемы правильного подбора тушек птицы и кроликов одинакового веса, точного взвешивания отобранных партий;

методы расчета скидок на естественную убыль мяса птицы и кроликов;

правила заполнения ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами.

Параграф 2. Сортировщик тушек птицы и кроликов, 5-й разряд

353. Характеристика работ:

сортировка охлажденных или остывших тушек птицы и кроликов по упитанности и качеству обработки;

определение, путем осмотра, категории мяса птицы и кроликов в соответствии с государственными стандартами на мясо птицы и по техническим условиям на мясо кроликов;

выявление наличия дефектов обработки: неполного обескровливания, порывов кожного покрова, пеньковатости, кровоподтеков, ссадин, травматических повреждений, слущивания эпидермиса, некачественного туалета и так далее;

маркировка тушек птицы электроклеймением;

регулирование прибора для электроклеймения.

354. Должен знать:

требования, предъявляемые к упитанности и качеству обработки тушек птицы и кроликов;

технологическую инструкцию по обработке птицы и кроликов;

признаки дефектов обработки тушек птицы и кроликов.

85. Сортировщик шкурок кроликов

Параграф 1. Сортировщик шкурок кроликов, 5-й разряд

355. Характеристика работ:

сортировка шкурок кроликов на меховые и пуховые по качеству волосяного покрова, состоянию мездры и эластичности на сорта;

выявление наличия пороков шкурок и их размеров;
определение площади шкурки по мездре путем замера ее длины и ширины обхвата;

распределение шкурок по сортам в соответствии с государственными стандартами и по их назначению;

маркировка шкурок;

ведение установленного учета готовой продукции.

356. Должен знать:

государственные стандарты на шкурки кроликов меховые, невыделанные;
признаки сортности и брака шкурок кроликов.

86. Составитель перопуховой смеси

Параграф 1. Составитель перопуховой смеси, 4-й разряд

357. Характеристика работ:

ведение технологического процесса составления наполнителя для перопуховых изделий из различных видов перопухового сырья в весовых соотношениях, установленных рецептурами;

обеспечение с помощью средств автоматизации, контрольно-измерительных приборов соблюдения технологических режимов и бесперебойной работы оборудования поточно-механизированной линии, предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима;

расчет весовых соотношений отдельных компонентов наполнителей по видам полуфабрикатов;

взвешивание отдельных компонентов наполнителя на весах-автоматах и на мостовых весах.

358. Должен знать:

устройство и принцип работы весов, весов-автоматов, мостовых весов;

способы органолептического определения качества всех видов перопухового сырья, полуфабрикатов;

рецептуру наполнителей для подушек всех артикулов;

технические условия на наполнитель для перопуховых изделий; устройство вентиляторов подачи полуфабрикатов;

схему движения полуфабрикатов от питателей-наполнителей до весов или смесителей;

программы составления наполнителей для перопуховых изделий, задаваемые с пульта управления.

87. Сушильщик перопухового сырья

Параграф 1. Сушильщик перопухового сырья, 4-й разряд

359. Характеристика работ:

ведение процесса сушки пера в сушилках различных типов;

обезвоживание, прополаскивание и отжим пера на центрифугах;
подноска и загрузка пера в сушилку;

контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температурного режима сушки пера, качества сушки, работы вентиляционных установок сушилки и обеспечения выхода пера стандартной влажности, без повреждений стержня и мягкой части пера и пуха;

определение органолептически момента окончания сушки в зависимости от вида и товарного качества перопухового сырья;

раскладка пера на конвейерной ленте (сетке) ровным слоем, очистка пера от посторонних примесей и крупного пера;

выгрузка сухого пера с помощью вентилятора в сборник;

затаривание в мешки просушенного пера вручную и укладка наполненных мешков в штабель.

360. Должен знать:

устройство и принцип работы сушилок и вспомогательного оборудования;
виды пера и его товарные свойства;

технологии процесса сушки пера и пуха;

способы определения окончания процесса сушки пера и пуха.

88. Сушильщик шкурок кроликов

Параграф 1. Сушильщик шкурок кроликов, 4-й разряд

361. Характеристика работ:

сушка обезжиренных шкурок кроликов на правилках;

выравнивание и раскручивание концов шкурок по мере их высыхания;

контроль качества сырья и поддержание влажностно-температурного режима сушки;

определение органолептическим путем окончания процесса сушки;

съем высохших шкурок с правилки;

штемпелевание шкурок штампом организаций;

передача высохших шкурок на сортировку и упаковку.

362. Должен знать:

технологии и температурный режим сушки шкурок кроликов;

органолептические признаки определения окончания процесса сушки шкурок кроликов;

правила ведения процесса сушки шкурок кроликов;

установленный порядок маркировки шкурок кроликов.

Раздел 5. Маслодельное, сыродельное и молочное производства

89. Аппаратчик восстановления молока

Параграф 1. Аппаратчик восстановления молока, 3-й разряд

363. Характеристика работ:

ведение процесса восстановления молока на машинах различных типов;
подача сухого молока шнеком или через воронку в машины вертикального и горизонтального типа;

регулирование поступления воды;

перемешивание смеси мешалками различной конструкции или растворение сухого молока при циркуляции с помощью центробежного насоса;

передача восстановленного молока в приемную ванну, очистка от грубых нерастворившихся комочков, охлаждение и подача в танки для выдержки;

контроль плотности и вязкости восстановленного молока;

определение по данным лабораторного анализа окончания процесса восстановления молока;

подача восстановленного молока на пастеризацию;

разборка и сборка оборудования.

364. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства молока;

технологии восстановления молока;

требования, предъявляемые к качеству сухого и восстановленного молока.

При ведении процесса восстановления молока на автоматизированной линии – 4-й разряд.

90. Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры

Параграф 1. Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры, 2-й разряд

365. Характеристика работ:

ведение процесса парафинирования колбасного сыра;

подготовка, измельчение полимерно-парафинового сплава и загрузка его в парафинер;

нагрев сплава до требуемой температуры;

подготовка колбасного сыра к парафинированию, обрезка, навешивание на рейки;

парафинирование батонов сыра при установленной температуре, подвешивание реек с батонами для обсушки.

366. Должен знать:

устройство и правила обслуживания парафинеров;

состав и свойства колбасного сыра;

основы технологии производства плавленого сыра;

требования, предъявляемые к парафинированию колбасного сыра.

Параграф 2. Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры, 3-й разряд

367. Характеристика работ:

ведение процесса парафинирования сычужных сыров и нанесения полимерных покрытий с помощью аппаратов (машин) различного типа;

подготовка композиции каркасного слоя покрытия, перемешивание, фильтрация, введение в аппарат (машину) для нанесения покрытия;

отбор сыров для нанесения парафинового сплава или полимерного покрытия;

термическая обработка поверхности сыров перед нанесением покрытия, обсушка;

маркировка сыров перед парафинированием или нанесением защитного слоя покрытия;

укладка сыров на держатели парафинера или аппаратов (машин) для нанесения покрытия;

допарафинирование непокрытых парафиновым сплавом мест вручную;

при нанесении каркасного слоя после процесса нанесения композиции – обсушка сыров в специальной машине;

укладка сыров, покрытых парафиновым сплавом или полимерным покрытием, на стеллажи контейнера.

368. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства сыра, парафиновых сплавов и полимерных покрытий;

основы технологии производства сыра;

требования, предъявляемые к парафинированию и нанесению парафиновых и полимерных покрытий на различные виды сыров;

правила маркировки сыров.

91. Аппаратчик охлаждения молочных продуктов

Параграф 1. Аппаратчик охлаждения молочных продуктов, 4-й разряд

369. Характеристика работ:

ведение процесса охлаждения сгущенного молока с сахаром, кофе (какао) со сгущенным молоком и кристаллизации молочного сахара;

проверка рабочего состояния вакуум-кристаллизаторов или ванн-охладителей ;

регулирование подачи холодной воды;

создание разрежения и поддержание необходимого вакуума в вакуум-охладительных установках;

контроль и регулирование процесса охлаждения молока;

определение момента внесения затравки и других добавок (сорбиновой и аскорбиновой кислот и солей-стабилизаторов), внесение их в продукт;

наблюдение за перемешиванием сгущенного молока, кофе (какао) со сгущенным молоком в процессе кристаллизации;

определение готовности продукта по данным лабораторного анализа;

проведение стандартизации готового продукта;

направление охлажденного продукта на расфасовку.

370. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

основы технологии производства сгущенного молока и других молочных консервов;

правила ведения процесса кристаллизации лактозы при охлаждении;

требования, предъявляемые государственными стандартами и технологической инструкцией к процессу охлаждения сгущенного молока, кофе (какао) со сгущенным молоком и их консистенции;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов.

92. Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока

Параграф 1. Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока, 4-й разряд

371. Характеристика работ:

ведение процесса пастеризации обезжиренного молока или смеси его с молочной сывороткой или пахтой:

регулирование поступления обезжиренного молока или его смеси, давления и температуры процесса пастеризации по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения;

смешивание пастеризованного обезжиренного молока или его смеси с определенным количеством расплавленного жира, фосфатидных концентратов, витаминов и антибиотиков, гомогенизация смеси или эмульгирование ее и охлаждение;

определение по данным лабораторного анализа соответствия жидкого заменителя цельного молока техническим условиям (государственным стандартам), розлив его во фляги или цистерны;

участие в разборке, устранении неисправностей в работе и сборке обслуживаемого оборудования.

372. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физические свойства обезжиренного молока, пахты, сыворотки;

технологии производства заменителя цельного молока;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству и нормы расхода используемого сырья и компонентов.

93. Аппаратчик производства заквасок

Параграф 1. Аппаратчик производства заквасок, 4-й разряд

373. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур;

стерилизация посуды и другого инвентаря, применяемого при выработке производственной закваски;

пастеризация и охлаждение сырья;

заквашивание сырья, наблюдение за температурой заквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски;

направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности;

передача закваски по назначению для производства различных видов продукции;

составление моющего раствора заданной концентрации.

374. Должен знать:

основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра, технологию их производства;

технологическую инструкцию по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам.

94. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов

Параграф 1. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 3-й разряд

375. Характеристика работ:

ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и другие.) термостатным способом;

прием из аппаратного отделения (цеха) пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания;

определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции;

внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта (кефира, ацидофилина, простокваши и другие.), а при производстве сладкой продукции - внесение в молоко сахарного сиропа;

проверка по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока; регулирование подачи заквашенного молока на разлив;

ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах;

прием кисломолочной продукции после расфасовки и размещение ее в термостатной камере;

контроль за соблюдением температурного режима в термостатной камере и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам;
передача продукции в хладостат;

контроль за охлаждением продукции в хладостате и передача ее по мере созревания в экспедицию.

376. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
основные физико-химические свойства молока;

технологию производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;
нормы расхода используемого сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и кисломолочных, детских молочных продуктов;

правила ведения учета и отчетности.

Параграф 2. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 4-й разряд

377. Характеристика работ:

ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и другие.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов;

наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком;

определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции;

внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта;

перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта;

регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов;

проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока;

регулирование подачи продуктов на розлив;

приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов;

заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки;

внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта;

ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры;

оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.

378. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока;

технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов, казеиновых лечебных препаратов и бактериальных заквасок.

95. Аппаратчик производства молочного сахара

Параграф 1. Аппаратчик производства молочного сахара, 4-й разряд

379. Характеристика работ:

ведение процесса производства молочного сахара: кристаллизата, сырца, пищевого, рафинированного, фармакопейного;

очистка исходной сыворотки от молочного жира и казеиновой пыли;

коагуляция и выделение белков различными способами;

ведение процесса сгущения молочной сыворотки путем выпаривания в вакуум-аппаратах различного типа до определенной концентрации сухих веществ;

контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов параметров работы вакуум-аппарата;

очистка молочной сыворотки на стадии сгущения;

рафинация очищенной сыворотки при производстве пищевого молочного сахара;

контроль процесса кристаллизации лактозы;

наблюдение за процессом центрифугирования кристаллизата, направление кристаллов сахара на сушку;

контролирование процесса сушки сахара, определение готовности продукта;

размол молочного сахара на молотковой мельнице;

растворение сахара-сырца при производстве рафинированного и фармакопейного молочного сахара;

получение раствора необходимой концентрации, рафинация и фильтрация его, сгущение и дальнейшая обработка с целью получения кристаллов требуемых размеров;

участие в упаковке готового продукта, передаче на склад;

участие в разборке и сборке оборудования.

380. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства различных видов молочного сахара;

состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца, пищевого, рафинированного, фармакопейного молочного сахара;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и произведенного молочного сахара;

нормы расхода используемых сырья и материалов.

96. Аппаратчик производства плавленого сыра

Параграф 1. Аппаратчик производства плавленого сыра, 3-й разряд

381. Характеристика работ:

ведение процесса плавления сырной массы в открытых котлах;

прием сырной массы, загрузка котла, наблюдение за процессом плавления сырной массы;

определение готовности плавленой сырной массы, передача ее на расфасовку.

382. Должен знать:

состав и свойства плавленого сыра;

основы технологии производства различных видов плавленых сыров;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и плавленого сыра.

Параграф 2. Аппаратчик производства плавленого сыра, 4-й разряд

383. Характеристика работ:

ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов под вакуумом, а также в агрегате для измельчения и плавления сырной массы;

регулирование режима плавления по контрольно-измерительным приборам;

определение окончания процесса плавления, разгрузка аппарата (агрегата), направление расплавленной сырной массы на расфасовку;

участие в разборке и сборке оборудования.

384. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства плавленого сыра;

технологии производства различных видов плавленых сыров;
возможные пороки плавленого сыра, зависящие от качества плавления;
назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и плавленого сыра;

нормы расхода используемых сырья и материалов.

97.. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов

Параграф 1. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 3-й разряд

385. Характеристика работ:

ведение процесса сушки молока и молочных продуктов на вальцовой сушилке производительностью до 250 килограмм (далее кг) испаренной влаги в час;

проверка качества молока, молочных продуктов и подготовка их к сгущению;
подготовка оборудования к работе;

сгущение молока, молочных продуктов и перекачивание их в ванну или танк;
введение компонентов требуемой дозировки, смешивание;

подача подсущенного молока, молочных продуктов (смеси) в питательный резервуар вальцовой сушилки;

регулирование образования пленки сухого молочного продукта на поверхности вальцов по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за снятием пленки сухого молочного продукта и подачей ее на размол;

регулирование размола сухого молочного продукта и подготовка тары для его упаковки, сдача сухого молочного продукта в камеру хранения и участие в отгрузке его на базу или потребителям;

очистка вальцов от подгоревших остатков сгущенного молока;

разбора и сборки оборудования.

386. Должен знать:

устройство и правила обслуживания вальцовой сушилки и мельницы для размола сухого молока;

основы технологии производства сгущенного молока и сухих молочных продуктов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухих молочных продуктов и их упаковке;

нормы расхода используемого сырья;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

технологическую схему обслуживаемого участка.

Параграф 2. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 4-й разряд

387. Характеристика работ:

ведение процесса сушки молока и молочных продуктов (сыворотки и пахты) на вальцовой сушилке производительностью свыше 250 кг испаренной влаги в час, на распылительной сушилке производительностью до 250 кг испаренной влаги в час, а также сушка казеина на сушилках различного типа;

проверка рабочего состояния сушилок и подготовка их к работе;

сгущение цельного или обезжиренного молока, сыворотки в вакуум-аппарате и перекачивание продукта в ванну или танк;

при необходимости, введение компонентов требуемой дозировки, смешивание;

регулирование по контрольно-измерительным приборам образования пленки сухого молочного продукта на поверхности вальцов путем изменения подачи молочного продукта и пара;

наблюдение за снятием пленки сухого молочного продукта с вальцовой сушилки и регулирование его размола;

поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска сушилки по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за подачей сухого молочного продукта из сушилки шнеком в емкость для хранения;

оценка качества сухого молочного продукта;

участие в подготовке тары, упаковке и сдаче сухого молочного продукта в камеру хранения.

388. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства молока и молочных продуктов;

технологии производства сгущенного молока и сухих молочных продуктов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухих молочных продуктов и их упаковке;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

назначение и типы контрольно-измерительных приборов;

технологическую схему обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 5-й разряд

389. Характеристика работ:

ведение процесса сушки молока, сыворотки и других жидких продуктов (раствора казеинатов, казецитов, заменителя цельного молока и другие) на распылительных сушилках различных типов производительностью свыше 250 кг испаренной влаги в час;

проверка рабочего состояния распылительной установки и подготовка ее к работе;

при необходимости введение различных компонентов требуемой дозировки;
ведение технологического процесса смешивания;

наблюдение за процессом сгущения молока или молочной смеси и регулирование поступления сгущенного молока или молочной смеси на распылительную сушилку;

поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска сушилки по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за подачей сухого молочного продукта из сушилки шнеком в емкость для хранения;

оценка качества сухого молочного продукта;

разборка, чистка и сборка распыляющего диска.

390. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока;

технологии производства сгущенного, сухого молока и молочных продуктов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сухих молочных продуктов;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

устройство, принцип действия, правила эксплуатации и способы устранения неисправностей в работе распылительных сушилок различных типов, применяемых контрольно-измерительных приборов;

технологическую схему обслуживаемого участка;

технологический режим и правила регулирования процесса сушки.

98. Аппаратчик производства топленого масла

Параграф 1. Аппаратчик производства топленого масла, 2-й разряд

391. Характеристика работ:

подготовка котлов к работе;

наполнение котлов водой и нагревание воды;

загрузка котлов маслом, поступившим на перетопку;

приготовление эмали;

запаривание или покрытие эмалью бочек;

наполнение бочек топленным маслом, укупоривание их и откатывание в маслохранилище;

сбор оттопок;

укладка в ящики пергаментных или целлофановых пакетов для упаковки в них топленого масла.

392. Должен знать:

основные свойства масла-сырца и топленого масла;

основы технологии производства топленого масла;

требования, предъявляемые к упаковке масла;

назначение моющих и дезинфицирующих растворов.

Параграф 2. Аппаратчик производства топленого масла, 4-й разряд

393. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства топленого масла;

приемка, взвешивание и сортировка масла-сырца;

составление партий масла для перетопки;

загрузка масла в плавитель, наблюдение за плавлением, регулирование температуры плавления, выдержка расплавленного масла в ванне-плавителе;

сепарирование и промывание плазмы масла;

подогрев и пастеризация расплавленного жира, выдержка при температуре пастеризации, орошение его при необходимости горячей водой, направление отделившейся плазмы на обработку;

проверка готовности топленого масла по пробе на осветление;

при производстве топленого масла способом сепарирования пастеризация масла после плавления, очищение от механических примесей, сепарирование с одновременной подачей горячей воды;

направление при необходимости промежуточного продукта в ванны для выдержки, периодическое перемешивание его во время выдержки, регулирование требуемого температурного режима;

повторное сепарирование для окончательного отделения влаги и белка;

направление топленого масла на охлаждение, регулирование температурного режима охлаждения, наблюдение за фасовкой масла;

сбор и обработка осадка, образующегося при переработке сливочного масла;

наблюдение за условиями хранения топленого масла;

разборка и сборка оборудования;

отгрузка топленого масла, оформление документов;

ведение учета и отчетности.

394. Должен знать:

состав и физико-химические свойства топленого масла;

технологии производства топленого масла;

возможные пороки топленого масла и методы их предупреждения;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и топленого масла;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

правила ведения учета и отчетности.

99. Брынзодел

Параграф 1. Брынзодел, 3-й разряд

395. Характеристика работ:

ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок;

нормализация молока, подготовка к свертыванию (нагревание смеси, внесение закваски, химикатов, свертывающего фермента);

наблюдение за процессом свертывания молока;

определение готовности сгустка органолептически;

разрезка сгустка, постановка и вымешивание зерна;

контроль за обезвоживанием зерна и нарастанием кислотности сыворотки;

удаление части сыворотки;

подготовка формовочного стола и рамы;

перекладывание сырной массы на стол, распределение зерна ровным слоем, не допуская комкования;

укладка щита, прессование сырной массы, поддержание определенного температурного режима прессования;

разрезка пласта на бруски определенного размера, охлаждение их водой;

размещение брусков брынзы в бассейне с рассолом, посыпание верхнего слоя солью;

периодическое перемещение и переворачивание брусков брынзы;

контроль за концентрацией и температурой рассола в процессе посолки и качеством брынзы;

подготовка деревянных бочек, рассола требуемой концентрации;

укладка брусков брынзы в бочки, посыпание рядов брынзы солью, заливание рассолом;

контроль процесса созревания, доливание при необходимости рассола;

слив рассола из бочки;

взвешивание брынзы;

фльтрация, обновление рассола;

упаковка, маркировка, отгрузка брынзы в бочках.

396. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства брынзы;

состав и основные свойства молока и брынзы;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и брынзы;

нормы расхода используемых сырья и материалов.

100. Брынзодел-мастер

Параграф 1. Брынзодел-мастер, 4-й разряд

397. Характеристика работ:

ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок;

учет и контроль поступающего сырья, сортировка по качеству и сыропригодности на основе лабораторных анализов и органолептически;
проведение расчетов нормализации молока по жиру;
расчет необходимого количества бактериальной закваски, химикатов и фермента;
изготовление при необходимости бактериальной закваски;
контроль за процессом свертывания смеси;
определение готовности сгустка, резка его, постановка и вымешивание зерна, удаление части сыворотки, определение готовности зерна;
участие в переключивании сырной массы на формовочный стол, прессовании и разрезке пласта на бруски;
наблюдение за процессом посолки брусков брынзы в бассейне;
контроль за технологическими параметрами процесса посолки, созревания брынзы;
оценка качества брынзы, подготовка к отгрузке;
ведение учета и отчетности.

398. Должен знать:

технологии производства брынзы;
состав и физико-химические свойства молока и брынзы;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и брынзы;
нормы расхода используемых сырья и материалов;
правила ведения учета и отчетности.

101. Вафельщик

Параграф 1. Вафельщик, 3-й разряд

399. Характеристика работ:

выпечка вафель в туннельных конвейерных полуавтоматических печах и вафельных стаканчиков и рожков на автоматах и полуавтоматах с газовым и электрическим обогревом;
наполнение тестом бункера;
смазка форм маслом;
включение и выключение печи, автомата, полуавтомата и наблюдение за выпечкой;
снятие вафель и укладка в тару;
сдача готовой продукции по весу.

400. Должен знать:

технологии изготовления вафельных изделий;
нормы расхода используемых сырья и материалов;
устройство оборудования по выпечке вафельных изделий и правила его эксплуатации.

При выпечке вафель на плоских электропрессах – 2-й разряд.

102. Глазировщик мороженого и сырков

Параграф 1. Глазировщик мороженого и сырков, 2-й разряд

401. Характеристика работ:

ведение процесса глазировки мороженого и сырков;

подноска бачка с глазурью и лотков с мороженым;

погружение мороженого в глазурь;

подготовка мороженого для заправки;

систематическое перемешивание и подогрев глазури;

выгрузка форм с сырками из рассольной холодильной ванны и отогрев в воде

;

выемка сырков из форм и подготовка для заправки.

402. Должен знать:

основы технологии глазировки мороженого или сырков;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования при глазировке мороженого или сырков;

нормы расхода глазури.

103. Закальщик мороженого

Параграф 1. Закальщик мороженого, 3-й разряд

403. Характеристика работ:

ведение процесса закаливания мороженого;

прием мороженого в лотках, гильзах и коробках и размещение его по ассортименту в закалочной камере или в рассольной ванне;

контроль температурного режима в закалочной камере или в рассольной ванне по контрольно-измерительным приборам и регулирование времени заправки мороженого;

укладка расфасованного мороженого в контейнеры и пломбировка;

ведение первичного учета;

передача мороженого на реализацию или в экспедицию;

съем снега с батарей охлаждения в камерах.

405. Должен знать:

основы технологии производства и заправки мороженого;

правила укладки и хранения мороженого в камере;

требования, предъявляемые к температурному режиму закалочной камеры и рассольной ванны.

104. Изготовитель казеина

Параграф 1. Изготовитель казеина, 3-й разряд

406. Характеристика работ:

ведение процесса производства казеина;

наполнение ванн обезжиренным молоком;
приготовление кислой сыворотки и введение ее в обезжиренное молоко;
при выработке сычужного казеина - приготовление растворов хлористого кальция и свертывающего фермента, внесение их в обезжиренное молоко;
заквашивание молока;
определение готовности сгустка органолептически, обработка его;
постановка, тепловая обработка и охлаждение зерна, слив сыворотки;
промывка казеина, обезвоживание путем прессования или центрифугирования;
дробление казеина-сырца на волчке или казеинотерке;
сушка казеина-сырца в сушилках разного типа;
охлаждение казеина;
сортировка сухого казеина, подготовка его к отгрузке;
разборка и сборка оборудования.

407. Должен знать:

состав и свойства обезжиренного молока и казеина;
технологии производства технического и пищевого казеина;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
нормы расхода используемых сырья и материалов;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и казеина.

Параграф 2. Изготовитель казеина, 4-й разряд

408. Характеристика работ:

ведение процесса производства казеина-сырца на поточно-механизированной линии;
подготовка установок линии к работе;
приемка обезжиренного молока, доведение его до требуемой для коагуляции температуры;
подготовка рабочего раствора коагулянта;
обслуживание коагулятора непрерывного действия и установки для непрерывной промывки казеина-сырца;
отделение воды, ведение процесса обезвоживания казеина-сырца с использованием прессов;
определение готовности казеина-сырца по данным анализов;
передача казеина-сырца на дальнейшую переработку или упаковка его для отгрузки, ведение учета и отчетности.

409. Должен знать:

устройство и правила обслуживания оборудования поточно-механизированной линии по производству казеина-сырца;
состав и свойства обезжиренного молока и казеина;

технологии производства казеина-сырца;
нормы расхода используемых сырья и материалов;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и казеина-сырца;
порядок ведения учета и отчетности.

105. Изготовитель мороженого

Параграф 1. Изготовитель мороженого, 3-й разряд

410. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления мороженого на мороженицах различного типа

;

получение сырья, подготовка компонентов смеси, составление смеси мороженого по установленной рецептуре;

подогрев смеси в заготовительных ваннах;

регулирование, подача пара для подогрева, плавление масла на маслоплавилках;

наблюдение за перекачиванием смеси на пастеризацию;

пастеризация смеси, фильтрация и охлаждение;

сборка мороженицы и подготовка льдосоляной ванны;

загрузка мороженицы смесью и ее взбивание;

определение взбитости смеси и перекладывание ее в гильзы или формы;

передача расфасованного мороженого в закалочную камеру или эскимогенератор;

контроль веса мороженого;

подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе;

установка кассет с палочками в наколочный автомат;

регулирование работы наколочного автомата, устранение мелких неполадок в его работе;

участие в завертке и упаковке мороженого;

установка гильз с мороженым в окоренки (кадки) и набивка их льдосоляной смесью;

сдача мороженого.

411. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства мороженого;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

рецептуру и правила составления смеси для мороженого различных видов;

свойства применяемых видов сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья и мороженого.

При выработке мороженого с гомогенизацией, тортов, пирожных - 4-й разряд

106. Изготовитель сметаны

Параграф 1. Изготовитель сметаны, 3-й разряд

412. Характеристика работ:

ведение процесса производства сметаны;
наполнение ванн сливками и внесение заквасок;
наблюдение за процессом сквашивания сметаны;
доведение сметаны до заданной жирности;
протирка сметаны на машине или вручную;
при выработке восстановленной сметаны - подготовка смеси молока и свежих жирных сливок или масла согласно заданной рецептуре;
пастеризация смеси в ваннах, гомогенизация и заквашивание закваской на чистых культурах;
обработка сгустка, нормализация сверхжирными сливками;
отбор проб для проведения лабораторного анализа;
наполнение кадок (фляг) сметаной;
передача сметаны на расфасовку или в камеры хранения.

413. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
технологии производства различных видов сметаны;
нормы расхода используемых сырья и материалов;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны;
назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Параграф 2. Изготовитель сметаны, 4-й разряд

414. Характеристика работ:

ведение процесса производства сметаны на автоматизированной линии;
наполнение вертикальных танков пастеризованными сливками;
внесение закваски при помощи насосов, дозаторов;
расчет нормы закваски в зависимости от ее активности, температуры и продолжительности сквашивания;
наблюдение за процессом сквашивания сметаны по приборам;
проверка содержания жира в заквашенных сливках и дополнительная их нормализация;
подготовка молочно-белковой основы из обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами;
отбор проб для проведения лабораторного анализа;
наполнение кадок (фляг) сметаной;
передача сметаны на расфасовку или в камеру хранения.

415. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
технологии производства различных видов сметаны;
принцип работы приборов автоматики;
нормы расхода молока, масла, закваски и вспомогательных материалов;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны;
способы расчета нормы закваски;
правила отбора проб сметаны для проведения анализа.

107. Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина

Параграф 1. Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина, 4-й разряд

416. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения сычужного фермента методом экстракции и пищевого пепсина методом автолиза; охлаждение, фильтрация экстракта, внесение по расчету соли и соляной кислоты;

отстаивание и уплотнение высола, самопрессование его в мешочках, центрифугирование и сушка;

размол сычуга (пепсина) на шаровой мельнице до состояния пудры, просеивание;

перемешивание порошка с высушенной и просеянной солью;

доведение продукта до стандартной активности путем добавления соли и тщательного перемешивания.

417. Должен знать:

технологии производства сычужного фермента и пищевого пепсина;

состав и физико-химические свойства используемого сырья;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

правила обращения с кислотами;

требования, предъявляемые к сычужному порошку и пищевому пепсину.

108. Изготовитель творога

Параграф 1. Изготовитель творога, 3-й разряд

418. Характеристика работ:

ведение процесса выработки творога;

наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания;

заквашивание молока и внесение ферментов;

наблюдение за готовностью сгустка, резка его, обработка до готовности калье

;

выгрузка калье в мешочки или на сточный стол;

отпрессовка творога и охлаждение его в различных охладителях;

передача творога на расфасовку или укладка в кадки;

ведение процесса выработки творожной массы;

приемка творога, наполнителей и специй;
дозировка компонентов по установленной рецептуре и составление смеси;
загрузка смеси в месильную машину;
наблюдение за работой месильной машины;
укладка готовой массы в кадки или передача на расфасовку.

419. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
состав и физико-химические свойства молока;
технологии производства творога или творожной массы;
нормы расхода используемых сырья и материалов;
рецептуру и правила составления смеси творога с наполнителями и специями;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, творога и его упаковке;

назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Параграф 2. Изготовитель творога, 4-й разряд

420. Характеристика работ:

ведение процесса выработки творога на поточной механизированной линии и на всех видах оборудования периодического и непрерывного действия;

регулирование поступления сгустка в сепаратор или творогоизготовитель;

наблюдение за ритмичной работой сепаратора или творогоизготовителя, степенью обезвоживания обезжиренного творога, отделением сухих веществ от сыворотки;

определение готовности творога органолептически и по данным лабораторных анализов;

подача творога и сливок в дозатор-смеситель или в вальцовочную и месильную машины и творогоохладитель;

наблюдение за охлаждением продукта и передача на расфасовку или на реализацию;

при производстве зернового творога - наполнение ванн молоком, внесение закваски, хлористого кальция и сычужного фермента;

наблюдение за сквашиванием молока и определение готовности сгустка органолептически и по данным лабораторного анализа;

разрезка и обработка сгустка;

промывка и обезвоживание зерна, приготовление и внесение наполнителей;
взвешивание и маркировка творога.

421. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
состав и физико-химические свойства молока;

технологии производства творога;
способы приготовления и внесения наполнителей;
правила взвешивания и маркировки творога.

Параграф 3. Изготовитель творога, 5-й разряд

422. Характеристика работ:

ведение процесса выработки творога на автоматизированной линии с пульта управления, обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов образования сгустка, прессования, охлаждения и других видов работ по заданной программе;

обеспечение бесперебойной работы агрегатов и аппаратуры, входящих в линию;

регулирование температуры обработки сгустка, содержания влаги в твороге, режимов перемешивания сгустка;

контроль за кислотностью сгустка по приборам;

предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима;

подготовка к обеспечению циркуляционной санитарной обработки оборудования линии.

423. Должен знать:

устройство автоматизированной линии по выработке творога;

технологии, микробиологические и биохимические основы производства творога;

принципы действия технологического оборудования;

устройство и правила эксплуатации применяемых контрольно-измерительных приборов;

устройство схем питания электрооборудования;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и творога.

109. Коптильщик колбасного сыра

Параграф 1. Коптильщик колбасного сыра, 2-й разряд

424. Характеристика работ:

ведение процесса копчения колбасного сыра в коптильных камерах;

загрузка рам с батонами сыра в коптильные камеры;

подача топлива в топки, регулирование температурного режима копчения;

определение окончания процесса копчения по внешнему виду и структуре батонов сыра;

выгрузка рам с батонами сыра из коптильных камер и направление их на охлаждение;

уборка золы из топок.

425. Должен знать:

устройство коптильной камеры;

основы технологии производства колбасного сыра;

требования, предъявляемые к качеству колбасного сыра;

возможные пороки колбасного сыра, зависящие от процесса копчения.

110. Маслодел

Параграф 1. Маслодел, 2-й разряд

426. Характеристика работ:

слив молока и сливок в приемные ванны;

разрезка пергаментов по шаблону или на специальной машине;

сборка картонных коробок, заправка коробок или ящиков пергаментом;

маркировка коробок или ящиков;

при выработке масла в маслоизготовителях периодического действия -
наполнение маслоизготовителя сливками вручную;

подноска коробок или ящиков к месту их заполнения;

относка заполненных коробок или ящиков;

заклеивание коробок или забивка ящиков с маслом;

транспортировка коробок или ящиков в камеру;

при выработке топленого масла - загрузка ванн маслом, предназначенным для
перетопки;

приготовление эмали, покрытие эмалью бочек или подготовка специальных
вкладышей;

заправка бочек или ящиков вкладышами или пакетами;

составление моющих и дезинфицирующих растворов.

427. Должен знать:

основные свойства сливочного и топленого масла;

основные требования, предъявляемые к упаковке масла;

назначение и состав моющих и дезинфицирующих растворов.

Параграф 2. Маслодел, 3-й разряд

428. Характеристика работ:

ведение процесса производства масла в маслоизготовителях периодического
действия;

подготовка маслоизготовителя к наполнению;

наполнение маслоизготовителя сливками, наблюдение за их сбиванием, слив
пахты;

промывка при необходимости масляного зерна;

обработка масляного зерна, регулирование температурного режима
обработки;

расчет количества недостающей влаги, нормализация масла по влаге, дальнейшая обработка до готовности;

выемка масла из маслоизготовителя с помощью специальных приспособлений или вручную;

заполнение ящиков маслом, выравнивание поверхности масла;

взвешивание заполненных ящиков;

транспортировка ящиков с маслом в камеру.

429. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства сливок и масла;

технологии производства сливочного масла;

требования, предъявляемые к качеству масла.

Параграф 3. Маслодел, 4-й разряд

430. Характеристика работ:

ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия;

регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам;

сепарирование сливок, регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов;

регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя, устранение неисправностей;

приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски;

проверка качества изготовления масла;

наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков;

подготовка масла к отгрузке.

431. Должен знать:

устройство оборудования по выработке масла;

состав и физико-химические свойства молока, сливок и масла;

технологии производства всех видов сливочного масла;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных и регулирующих приборов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и масла.

111. Маслодел-мастер

Параграф 1. Маслодел-мастер, 5-й разряд

432. Характеристика работ:

руководство ведением процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях периодического и непрерывного действия при выработке масла до 500 тонн (далее т.) в год;

учет поступающего сырья, сортировка по качеству на основе лабораторных анализов и органолептически;

контроль всех стадий технологического процесса производства сливочного масла;

обеспечение нормального режима работы оборудования;

руководство работой по отгрузке масла, оформление необходимых документов;

наблюдение за условиями хранения масла в камерах;

оценка качества масла;

ведение учета и отчетности.

433. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

нормы расхода используемых сырья и материалов; /

правила ведения учета и отчетности;

требования, предъявляемые к качеству масла.

При выработке масла свыше 500 т в год – 6-й разряд.

434. Требуется среднее профессиональное образование.

112. Мастер производства молочного сахара

Параграф 1. Мастер производства молочного сахара, 5-й разряд

435. Характеристика работ:

ведение процесса производства молочного сахара различных видов;

обеспечение необходимого режима работы оборудования;

ведение учета и отчетности;

отгрузка молочного сахара, оформление необходимых документов по отгрузке.

436. Должен знать:

технологии производства различных видов молочного сахара;

состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца, пищевого, рафинированного и фармакопейного молочного сахара;

устройство обслуживаемого оборудования;

правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами

;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и молочного сахара;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

правила ведения учета и отчетности.

113. Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока

Параграф 1. Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока, 5-й разряд

437. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока при выработке до 2000 т. в год;

учет поступающих сырья, компонентов, материалов и сортировка их по качеству на основе лабораторных анализов;

расчет, подготовка и введение компонентов требуемой дозировки;

контроль стадий технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

обеспечение нормального режима работы вакуум-аппаратов, распылительных сушилок и другого оборудования;

оценка качества сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока

;

ведение учета расхода используемых сырья и материалов.

438. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока;

технологии производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов;

правила ведения учета и отчетности.

При выработке сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока свыше 2000 т. в год – 6-й разряд.

114. Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции

Параграф 1. Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции, 5-й разряд

439. Характеристика работ:

ведение процесса производства пастеризованного молока, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны и других продуктов при выработке до 10 тыс. т. в год;

учет количества и качества поступающего сырья (молока, сливок, масла и других.);

распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества;
расчет добавления обезжиренного молока или сливок и нормализация молока

;

контроль за приготовлением производственных заквасок для вырабатываемых видов продукции и раствора сычужного фермента для творога;

расчет потребности заквасок и внесение их в молоко или сливки;

изготовление производственных заквасок при необходимости;

при выработке творога регулирование температурного режима процесса сквашивания молока и обработка сгустков творога до готовности; ведение процесса прессования творога;

при выработке диетической продукции (кефир, ряженка, простокваша и другие) регулирование температурного режима в термостатной и хладостатной камерах по контрольно-измерительным приборам, процесса сквашивания, охлаждения и определение готовности созревания диетической продукции по лабораторным анализам;

участие в маркировке затаренной продукции и ее отгрузке; оформление необходимой документации;

учет расхода молока, сливок, основных и вспомогательных материалов, химикатов.

440. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства молока и вырабатываемых молочных продуктов;

технологии производства цельномолочных продуктов, творога, творожных изделий и сметаны;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и цельномолочной, кисломолочной продукции;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

правила ведения учета и отчетности.

В организациях по первичной обработке молока, отгружающих

охлажденное молоко в организации на дальнейшую переработку—4-й разряд.

При выработке цельномолочной и кисломолочной продукции свыше 10 тыс. тонн в год —6-й разряд.

115. Машинист вакуум - упаковочной машины

Параграф 1. Машинист вакуум - упаковочной машины, 4-й разряд

441. Характеристика работ:

упаковка сыра на вакуум - упаковочных машинах различного типа под вакуумом в мешочки из полимерной пленки;

приемка полимерной пленки, разрезка и изготовление мешочков или приемка готовых мешочков;

тепловая обработка сыра;

контроль за режимами обсушки сыра, облучение помещения обсушки бактерицидными лампами;

отбор сыров с достаточно обсушенным корковым слоем для упаковки их в пленку, недопущение к упаковке сыров с увлажненной поверхностью;

одготовка к работе вакуум - упаковочной машины;

создание необходимого вакуума;

регулирование режима упаковки по контрольно-измерительным приборам, обеспечение необходимого разрежения с целью качественной упаковки сыра;

укладка сыра на стеллажи;

контроль за процессом созревания сыра;

соблюдение необходимых режимов созревания сыра;

проверка герметичности упаковки, переупаковка сыра в случае необходимости.

442. Должен знать:

устройство и правила обслуживания вакуум - упаковочных машин для упаковки сыра в пленку;

основы технологии производства твердых сыров;

условия и температурные режимы созревания твердых сыров;

требования, предъявляемые к вкусу и внешнему виду твердых сыров, качеству различных видов пленки для упаковки.

116. Мойщик сыра

Параграф 1. Мойщик сыра, 2-й разряд

443. Характеристика работ:

укладка сыров на стеллажи контейнера или на стационарные стеллажи:

периодическое переворачивание и перемещение сыров на стеллажах в процессе созревания;

мойка сыров в ваннах щетками, обсушка сыров, мойка стеллажей и полок;

обтирка сыров в процессе созревания;

перемещение сыров в камеры с другим температурно-влажностным режимом;

при производстве плавленых сыров - освобождение сычужных сыров от упаковки, обработка сыров с целью удаления парафинового покрытия, поврежденной корки, трещин, цифр маркировки, гнилостных колодцев;

мойка сыров и обработка их подогретой и заквашенной сывороткой;

передача на дальнейшую обработку.

444. Должен знать:

состав и свойства сыров;

основы технологии производства сыров;

правила ухода за сычужными сырами;

требования, предъявляемые к сычужным сырам.

Параграф 2. Мойщик сыра, 3-й разряд

445. Характеристика работ:

мойка и обсушка сыров на машинах разного типа, регулирование температурного режима воды и воздуха по контрольно-измерительным приборам ;

мойка крупных сыров (швейцарский, советский и другие) вручную;

мойка стеллажей на специальных машинах;

уход за твердыми и мягкими сычужными сырами в процессе созревания их в камерах;

периодическое подсаливание крупных сыров, обработка их щетками;

наблюдение за образованием слизи при созревании мягких сыров, растирание ее, перетираание увлажненной салфеткой;

прокалывание при необходимости головок сыра при уходе за сыром рокфор, зачистка при обильном развитии плесени, удаление слизи, завертывание сыров в пергамент или фольгу;

упаковка сыров в ящики перед отгрузкой.

446. Должен знать:

состав и свойства сыров;

основы технологии производства сыров;

правила ухода за различными видами сыров;

нормы убыли при созревании сыров;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к упаковке сыров.

117. Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку

Параграф 1. Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку, 4-й разряд

447. Характеристика работ:

ведение процесса розлива молока, сливок, кисломолочных и детских молочных продуктов в бумажные пакеты и пакеты из полимерной пленки;

подготовка пакетоизготовительного и разливно-укупорочного автоматов к работе, заправка автомата бумажной лентой со специальным покрытием или полимерной пленкой, установка маркировочного штампа, проверка уровня чернил во флаконе и заполнение его свежими чернилами;

подключение молокопровода к автомату;

прием порожних корзин, установка их на укладочный стол автомата, снятие наполненных пакетами корзин со стола автомата на транспортер;

наблюдение за правильностью изготовления и склейкой наполненных пакетов;

контроль уровня молока, температуры нагревателя продольного шва, веса и качества пакетов, правильности нанесения даты на пакеты.

448. Должен знать:

устройство пакетоизготовительного и разливно-укупорочного автоматов и способы устранения неисправностей в их работе;

свойства молока и молочных продуктов;

технологии склеивания бумажных пакетов и пакетов из полимерной пленки и требования, предъявляемые к качеству материалов, идущих на их изготовление ;

нормы потерь молочной продукции и расхода бумаги или полимерной пленки .

118. Оператор автоматической линии производства молочных продуктов

Параграф 1. Оператор автоматической линии производства молочных продуктов, 5-й разряд

449. Характеристика работ:

ведение процесса приема, охлаждения, очистки, нормализации, сепарирования, тепловой обработки и хранения используемого сырья с пульта управления в определенной последовательности по заданной программе;

ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешения компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов и других работ, предусмотренных технологией, в автоматическом режиме с пульта управления;

подготовка контрольно-измерительных приборов, приборов автоматики и пульта управления к работе;

вывод технологического оборудования на холостой и рабочий режимы;

контроль и регулирование необходимых параметров процесса сепарирования сливок;

ведение процесса санитарной обработки оборудования автоматической линии производства молочных продуктов по заданной программе;

оценка качества молочных продуктов по данным лабораторных анализов.

450. Должен знать:

технологии производства сухого и сгущенного молока, сухих детских молочных продуктов, молока стерилизованного;

принципы действия технологического оборудования;

устройство автоматической системы управления процессом производства молочных продуктов;

правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

схемы питания электрооборудования;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и молочных продуктов.

119. Оператор в производстве заквасок

Параграф 1. Оператор в производстве заквасок, 5-й разряд

451. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления производственной закваски и мойки оборудования автоматических линий с пульта управления;

пастеризация и охлаждение сырья, использование лабораторных заквасок при заквашивании сырья, наблюдение за температурой сквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски;

направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности;

передача закваски по назначению для производства различных видов продукции;

составление моющего раствора заданной концентрации.

452. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра и технологию их производства;

технологическую инструкцию по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам;

назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;

назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

120. Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов

Параграф 1. Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов, 5-й разряд

453. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выработки кисломолочных и детских молочных продуктов на поточно-механизированных линиях с пульта управления

;

наполнение молоком резервуаров, автоматическое регулирование процесса пастеризации и охлаждения молока до температуры сквашивания;

определение по расчетным формулам количества бактериальной закваски, компонентов, молочно-витаминных концентратов и внесение их в молоко в зависимости от вида продукта; контроль по приборам автоматического контроля за процессом сквашивания и созревания, кислотностью и другими параметрами в соответствии с требованиями технологической инструкции;

регулирование подачи смеси в резервуар или пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов и подача продукции на розлив.

454. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока;

технологию производства кисломолочных и детских молочных продуктов резервуарным способом, бактериальных заквасок, компонентов и молочно-витаминных концентратов.

121. Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов

Параграф 1. Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов, 4-й разряд

455. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления казеинатов и казецитов натрия;

дозирование сырья, составление смесей по заданным соотношениям компонентов;

введение растворов гидроокиси натрия или смесей лимоннокислых солей в соответствии с расчетным количеством, перемешивание раствора;

определение величины рН растворов казеината или казецитов натрия посредством рН-метра;

контроль за качеством раствора;

направление растворов казенатов или казецитов натрия через коллоидную мельницу в ванну для нагревания и перемешивания высоковязкого продукта;

наблюдение и регулирование температуры раствора казеинатов или казецитов натрия перед подачей его на дальнейшую переработку (сушку);

разборка и сборка оборудования.

456. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства растворов казеинатов и казецитов натрия;

состав и физико-химические свойства используемого сырья;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

122. Оператор линии производства мороженого

Параграф 1. Оператор линии производства мороженого, 3-й разряд

457. Характеристика работ:

ведение отдельных операций технологического процесса производства мороженого;

подготовка палочек и кассет для работы палочко - забивного автомата;

отбраковка и удаление нестандартных порций из ячеек транспортера;

регулирование захвата механических держателей;

наблюдение за приемкой мороженого на ленточный транспортер, правильностью и точностью укладки порций на ленточный транспортер и в заверточную машину, равномерностью поступлений и температурой глазировочной смеси;

прием обратимых производственных отходов в гильзы, ушаты и направление их через обратную линию в накопительную емкость;

загрузка автоматических устройств вафлями, конусами, рожками, стаканчиками, кассетированными палочками и другими наполнителями.

458. Должен знать:

принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования линии производства мороженого;

основы технологии производства мороженого;

требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и мороженого;

правила ведения отдельных операций технологического процесса производства мороженого.

Параграф 2. Оператор линии производства мороженого, 4-й разряд

459. Характеристика работ:

ведение процессов закаливания фасованного мороженого в закалочной камере, автоматической упаковки фасованного мороженого различных размеров и форм, наполнения вафельных рожков и стаканчиков на поточно-механизированных и автоматических линиях;

ведение технологического процесса производства мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях под руководством оператора линии производства мороженого более высокой квалификации;

измерение с помощью дисплея температурного режима закаливания;

регулирование скорости конвейера в соответствии с показаниями индикатора производительности дозировочного автомата и производительности закаливания;

наблюдение за работой автоматического пневмомолотка и отделением порций от поддонов;

зарядка магазина кассетированными палочками и обеспечение бесперебойной работы палочко-забивного автомата;

контролирование правильности заправки и упаковки фасованного мороженого;

санитарная обработка закалочной камеры и поддонов конвейера с помощью передвижной электрической моечной установки и электрощетки с душевой установкой.

460. Должен знать:

технологии производства мороженого;

устройство обслуживаемого оборудования поточно-механизированных и автоматических линий, принцип действия линий и способы устранения неисправностей в их работе;

влияние температурных режимов на качество мороженого;

требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и используемых вспомогательных материалов;

свойства различных упаковочных материалов.

Параграф 3. Оператор линии производства мороженого, 5-й разряд

461. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях;

контролирование наполнения бункера мороженым, работы дозирующих автоматов, качества используемых вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готового мороженого с отбраковкой нестандартных единиц;

замена и обслуживание сменных формовочных насадок (экструдеров);

регулирование скорости линии, дозировки смеси мороженого, подачи глазури, температуры в скороморозильной камере;

обслуживание автоматических устройств;

обеспечение равномерной подачи мороженого на формовочные устройства, в фасовочно-упаковочные автоматы и закалочную камеру;

контролирование массы порций.

462. Должен знать:

устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий;

технологии производства мороженого и свойства фасуемой продукции;

способы регулирования обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству мороженого;

допустимые нормы потерь мороженого, полуфабрикатов и используемых материалов в процессе расфасовки и закаливания мороженого;

способы устранения неисправностей в работе оборудования.

123. Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки

Параграф 1. Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки, 4-й разряд

463. Характеристика работ:

ведение процесса розлива молока и молочной продукции: кефира, ряженки, ацидофилина, жидких детских молочных продуктов и тому подобное в стеклянные бутылки;

обеспечение работы моющих, дозирующих, наполняющих, укупоривающих и других механизмов;

контроль за соблюдением норм расхода молока и молочной продукции, вспомогательных материалов и моющего раствора;

наблюдение за правильностью наполнения и укупорки бутылок;

своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества молока и молочной продукции и снижение производительности линии розлива молока и молочной продукции в бутылки, неполадки в работе механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов;

разборка и сборка оборудования.

464. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологические режимы процесса мойки бутылок;

правила ведения процесса розлива молока и молочной продукции в бутылки и укупорки их;

требования, предъявляемые к молоку и молочной продукции;

нормы расхода используемых сырья и вспомогательных материалов;

назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

основы производства жидких молочных продуктов и детских молочных продуктов.

124. Оператор молокохранилища

Параграф 1. Оператор молокохранилища, 4-й разряд

465. Характеристика работ:

регулирование поступления в емкости молокохранилища молока и сливок из приемного и аппаратного отделений с помощью сигнализаторов уровня;

контроль температурного режима молока, уровня наполнения танков с помощью приборов автоматического контроля;

нормализация молока по расчетным формулам обезжиренным молоком или сливками;

автоматическое управление перемешиванием молока и сливок;

управление дистанционными клапанами с автоматическим приводом при передаче молока на дальнейшую переработку или розлив;

учет поступления молока и сливок по качеству и количеству.

466. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока;
режим хранения молока и сливок; схему молокопроводов;
устройство и принцип действия приборов и средств автоматизации
молокохранилища и правила управления ими;
правила ведения учета и отчетности; режимы мойки обслуживаемого
оборудования;
назначение и способы приготовления моющих растворов.

125. Оператор расфасовочно-упаковочного автомата

Параграф 1. Оператор расфасовочно-упаковочного автомата, 4-й разряд

467. Характеристика работ:

ведение процесса расфасовки и упаковки плавленной сырной массы и
мороженого на расфасовочно-упаковочных автоматах;

загрузка бункера дозирующего устройства продуктом;

заправка автомата вафлями, глазурью, палочками, фольгой, бумагой,
этикетками, клеем;

контроль: точности дозирования продукта путем периодического взвешивания
на весах; качества продукта и упаковки; правильности накопления палочек;
закалки, оттаивания и глазировки продукта;

отбраковка нестандартных по объему, весу, количеству и качеству порций
продукта;

регулирование поступления продукта в бункер дозатора и синхронности
взаимодействия всех устройств автомата;

устранение мелких неполадок в работе оборудования;

пуск и остановка автомата;

освобождение бункера и дозатора от остатков продукта;

разборка и смазка оборудования.

468. Должен знать:

устройство расфасовочно-упаковочных автоматов;

основные свойства фасуемой продукции;

требования, предъявляемые к качеству фасовки и оформлению упаковки
продукции;

правила регулирования дозаторов на заданный объем, вес, количество;

допустимые нормы потерь продукции и упаковочных материалов в процессе
фасовки;

меры и способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого
оборудования.

При работе на расфасовочно – упаковочном полуавтомате– 3-й разряд.

Параграф 2. Оператор расфасовочно-упаковочного автомата, 5-й разряд

469. Характеристика работ:

ведение процесса расфасовки и упаковки молочных продуктов в полимерную тару на расфасовочно-упаковочном автомате;

установление бункера и дозатора и подключение трубопровода для подачи массы продукта на расфасовку и упаковку;

зарядка автомата фольгой и полистирольной лентой;

установление на автомате фокуса фотоэлемента по контрольной отметке на фольге;

регулирование формирования коробочек, их заполнения и обрезки ленты;

включение и выключение узлов автомата, регулирование дозатора в зависимости от консистенции поступающей массы;

периодический контроль веса коробочек и качества упаковки;

устранение мелких неполадок в работе автомата;

регулирование синхронной работы фасовочно-упаковочного автомата в поточной линии производства молочных продуктов.

470. Должен знать:

основы технологии производства фасуемых молочных продуктов;

требования, предъявляемые к фасовке готового продукта;

устройство и правила обслуживания расфасовочно-упаковочного автомата, правила устранения мелких неисправностей в работе автомата;

нормы потерь продукции в процессе расфасовки;

нормы расхода упаковочных материалов.

126. Прессовщик сыра

Параграф 1. Прессовщик сыра, 3-й разряд

471. Характеристика работ:

ведение процесса прессования мелких сыров на прессах различных конструкций, кроме туннельных пневматических прессов;

подача или транспортировка формованных сыров от формовочных аппаратов, отделителей сыворотки или сырных ванн к прессам;

маркировка, завертывание сыров в салфетки или серпянки при прессовании в обычных формах;

сборка форм с перфорированными металлическими или пластмассовыми вставками;

определение необходимого режима прессования мелких сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование;

контроль, регулирование давления в процессе прессования по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за характером уплотнения сыра;

перепрессовка мелких сыров в соответствии с технологическими инструкциями по видам сыров, распрессовка их и проверка качества прессования ;

подготовка и подналадка прессов к работе;
взвешивание сыров, доставка их в соляное отделение.

472. Должен знать:

состав и свойства различных видов мелких сыров;
технологии производства мелких сыров;
требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству мелких сыров ;

устройство обслуживаемых прессов, применяемых контрольно-измерительных приборов;

возможные пороки мелкого сыра, зависящие от качества прессования.

Параграф 2. Прессовщик сыра, 4-й разряд

473. Характеристика работ:

ведение процесса прессования крупных сыров на прессах различных конструкций, а также мелких сыров на туннельных пневматических прессах;
подготовка прессов к работе;

определение режима прессования сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование;

прокалывание крупных сыров для удаления оставшейся сыворотки;

перепрессовка сыров в соответствии с технологическими инструкциями, распрессовка их и проверка качества прессования;

наладка прессов.

474. Должен знать:

состав и свойства различных видов крупных и мелких сыров;

технологии производства крупных и мелких сыров;

требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству сыров;

возможные пороки сыра, зависящие от качества прессования;

устройство и кинематическую схему обслуживаемых прессов, способы и правила их наладки.

127. Приемщик молочной продукции

Параграф 1. Приемщик молочной продукции, 3-й разряд

475. Характеристика работ:

прием вторичного сырья молочной продукции (обрата, сыворотки) в разные емкости, слив в цистерны, бочки и другую тару с взвешиванием, замером;

оформление документов на отгрузку.

476. Должен знать:

основные физико-химические свойства вторичного сырья;

правила приема и слива;
государственные стандарты на вторичное сырье молочной продукции.

Параграф 2. Приемщик молочной продукции, 4-й разряд

477. Характеристика работ:

прием молочной продукции по весу или счету;

подготовка склада к приемке продукции или полуфабрикатов молочной продукции;

проверка исправности и чистоты оборудования приемного цеха;

разборка продукции или полуфабрикатов по поставщикам, кислотности, кондиции; передача на весы; слив;

подключение шланга к оборудованию для перекачивания молока, доставляемого в цистернах;

передача молока и сливок в производственные цеха для переработки;

хранение продукции;

наблюдение за размещением продукции по камерам, ее группировкой по категориям груза и дате выработки;

регулирование температуры и влажности воздуха на складе;

оформление актами веса тары и зачисток творога, сметаны, сыра, масла и других продуктов;

отпуск продукции в экспедицию или непосредственно потребителю;

контроль состояния упаковки и маркировки;

ведение учета, отчетности и составление актов на недостачу веса и некондиционность сырья.

478. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству молока, сливок, творога, сметаны и других молочных продуктов;

приемы обнаружения пороков молочной продукции;

государственные стандарты на упаковку и маркировку;

правила хранения молочных продуктов и нормы складирования по видам продукции и упаковки;

правила ведения учета и отчетности.

128. Сыродел

Параграф 1. Сыродел, 2-й разряд

479. Характеристика работ:

подача фляг с молоком к весам;

слив молока в приемные ванны;

слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки;

укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах;

сепарирование подсырной сыворотки;

транспортировка форм с сыром к прессам, а отпрессованного сыра в соляное помещение;

транспортировка сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром;

подготовка сыров для отгрузки;

маркировка ящиков;

обертывание сыров бумагой, укладка их в ящики.

480. Должен знать:

основные свойства молока и сыра;

основы технологии производства сыров;

основные правила ухода за различными видами сыра;

назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств;

правила упаковки.

Параграф 2. Сыродел, 3-й разряд

481. Характеристика работ:

ведение процесса производства нежирного сыра;

наполнение ванн обезжиренным молоком и пахтой в установленной пропорции;

внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов;

наблюдение за процессом свертывания;

определение готовности сгустка;

разрезка сгустка, постановка, обработка зерна;

сливание сыворотки;

посолка сыра в зерне в соответствии с технологической инструкцией;

формование сыра;

проведение самопрессования, прессование сыра в соответствии с технологическими инструкциями;

при формовании сыра в бочки - плотная набивка их зерном, прессование;

перемещение сыра в соляное отделение, посолка сыра в рассоле;

уход за нежирным сыром во время созревания, при упаковке или без упаковки сыров в пленку;

переворачивание, обтирка, мойка сыров;

маркировка и парафинирование сыров;

заливание поверхности сыра, сформованного в бочки, парафиновой смесью;

взвешивание, упаковка, подготовка к отгрузке.

482. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;
состав и свойства обезжиренного молока, пахты и сыра;
технологии производства различных видов нежирных сыров;
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра;
нормы расхода используемых сырья и материалов.

Параграф 3. Сыродел, 4-й разряд

483. Характеристика работ:

ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях;
подготовка оборудования к работе;

наполнение ванн или сыроизготовителей нормализованным молоком;

регулирование жирности смеси перед свертыванием;

внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов,
доведение смеси до необходимой температуры свертывания;

наблюдение за процессом свертывания;

определение готовности сгустка;

разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание;

удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная
посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна;

передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном
способе формования;

образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах, участие в
разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формовании
вручную;

контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в
солильное отделение.

484. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и основные свойства молока и сыра;

технологии производства сыров;

возможные пороки сыра и методы их предупреждения;

назначение и правила пользования применяемыми

контрольно-измерительными и регулирующими приборами;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра.

129. Сыродел-мастер

Параграф 1. Сыродел-мастер, 5-й разряд

485. Характеристика работ:

руководство ведением процесса производства сыра при выработке сыра до
300 т. в год в ваннах (котлах), сыроизготовителях;

учет поступающего сырья;

сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептики;

расчет нормализации молока по содержанию жира и белка и определение необходимого количества бактериальной закваски, химикатов, свертывающего фермента;

при необходимости изготовление бактериальной закваски;

контроль за процессом обработки сгустка и сырного зерна в ваннах, сыроизготовителях;

определение готовности сырного зерна перед формованием;

контроль за процессом формования и прессования сыра;

периодическая проверка активной кислотности сыра индикаторным методом;

взвешивание и передача сыра в солильное отделение;

контроль качества мойки оборудования, форм, инвентаря;

ведение учета и отчетности;

участие в оценке качества сыров.

486. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока и сыра;

технологии производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

правила ведения учета и отчетности.

При выработке сыра свыше 300 т. в год – 6-й разряд.

487. Требуется среднее профессиональное образование.

130. Сыродел по созреванию сыров

Параграф 1. Сыродел по созреванию сыров, 4-й разряд

488. Характеристика работ:

ведение процесса созревания сыров;

приемка сыров после прессования, проверка качества прессования;

контроль за процессом посолки сыра, поддержание необходимых технологических режимов посолки;

руководство работами по укладке, мойке, обтирке, переворачиванию, парафинированию сыров, упаковке их в пленку;

контроль созревания в камерах с различным температурным и влажностным режимом;

регулирование режима созревания сыров в соответствии с показаниями контрольно-измерительных приборов;

участие в оценке качества сыров;

руководство упаковкой сыров в ящики перед отгрузкой.

489. Должен знать:
устройство обслуживаемого оборудования;
состав и основные свойства сыра;
технологии производства вырабатываемых сыров и ухода за ними;
возможные пороки сыра, возникающие в процессе его созревания, и методы их предупреждения;
нормы убыли сыров при созревании;
требования, предъявляемые к качеству сыра.

131. Сыродел-мастер по созреванию сыров

Параграф 1. Сыродел-мастер по созреванию сыров, 5-й разряд

490. Характеристика работ:

руководство ведением процесса созревания сыра при выработке сыра до 300 т . в год;

руководство процессом посолки и хранения сыра;
контроль качества сыра, поступающего в соляное отделение после прессования;

оценка качества сыров;

подготовка партии сыров к отгрузке, оформление необходимых документов;
определение убыли сыров при созревании по действующим нормам;
ведение учета и отчетности.

491. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока и сыра;
технологии производства и созревания различных сыров;

возможные пороки сыра и методы их предупреждения и устранения в процессе производства и созревания;

требования, предъявляемые к качеству сыров;

нормы убыли сыров при созревании;

правила ведения учета и отчетности.

При выработке сыра свыше 300 т. в год – 6-й разряд.

492. Требуется среднее профессиональное образование.

132. Сыросол

Параграф 1. Сыросол, 3-й разряд

493. Характеристика работ:

ведение процесса посолки мелких сычужных сыров;

приемка сыров после прессования, проверка качества сыров;

размещение сыров в бассейнах с рассолом, в контейнерах или без контейнеров;

соблюдение технологических режимов посолки;

приготовление рассола, пастеризация, охлаждение, осветление, поддержание требуемой температуры, концентрации и кислотности рассола, осуществление его циркуляции или перемешивания, фильтрация рассола;

при посолке в рассоле без контейнеров - размещение сыров в один, два, три ряда, покрытие выступающей из рассола поверхности сыра серпянкой, смачиваемой рассолом.

494. Должен знать:

технологии производства и посолки мелких сыров;
состав и физико-химические свойства сыров;
возможные пороки, зависящие от качества посолки,
методы их предупреждения и устранения;
правила приготовления рассола;
нормы убыли сыров при их посолке;
основы учета.

Параграф 2. Сыросол, 4-й разряд

495. Характеристика работ:

ведение процесса посолки крупных сычужных сыров;
посыпание солью закрытых серпянкой верхних полотен сыра, периодическое перевертывание головок сыра;

обмывание отдельных видов крупных сыров соевым раствором, перевертывание, укладка на чистые круги после посолки сыров в бассейнах и обсушка их;

подсаливание сыров в процессе созревания, обработка щетками для просаливания;

поддержание требуемых параметров рассола, обновление его.

496. Должен знать:

технологии производства и посолки крупных сыров;
состав и физико-химические свойства сыров;
возможные пороки сыра, зависящие от качества его посолки и дальнейшего созревания, методы их предупреждения и устранения;
требования, предъявляемые к технологическим параметрам рассола;
нормы убыли сыров при их посолке и созревании;
правила ведения учета и отчетности.

133. Формовщик сыра

Параграф 1. Формовщик сыра, 2-й разряд

497. Характеристика работ:

вязка батонов колбасного сыра для придания им соответствующей формы и плотности набивки;

навешивание батонов на палки и подвешивание их на рамы;

передача батонов на копчение;

транспортировка к рабочему месту оболочки для колбасного сыра и шпагата.

498. Должен знать:

способ вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов;

нормы расхода шпагата.

Параграф 2. Формовщик сыра, 3-й разряд

499. Характеристика работ:

ведение процесса формования сыра из пласта или насыпью;

подготовка форм, установка их на тележку-стол, тележку или передача к месту формования транспортером;

подготовка формовочного аппарата к работе;

прием сырного зерна, равномерное его распределение для образования пласта одинаковой высоты;

удаление сыворотки, подпрессовка пласта;

контроль за давлением по манометру и регулировка его;

разрезка сырного пласта ножевой рамой, разрезка его в поперечном направлении при опускании двери;

съем брусков сыра с пластины аппарата, укладка в формы;

промывка пластин, сборка аппарата;

при формовании сыра насыпью подготовка вибрлотка, отделителя сыворотки или полуавтомата для формования,

включение насоса для откачивания сыворотки;

заполнение форм индивидуально или групповым способом через разливочное распределительное устройство, подача и съем форм при обслуживании полуавтомата;

ведение процесса формования сырной массы в оболочку на шприцах различной конструкции с соблюдением необходимой плотности набивки массы в оболочку;

прием плавленной сырной массы и зарядка шприца;

подготовка оборудования к работе;

установка и смена цевок;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения на вакуум – шприцах;

передача батонов колбасного сыра на вязку.

500. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и основные свойства сыра;

технологии процесса формования различных видов сыров;

возможные пороки сыра, зависящие от качества его формования;
требования, предъявляемые к качеству и плотности набивки сырной массы в оболочку;

нормы расхода оболочки и сырной массы.

134. Фризерщик

Параграф 1. Фризерщик, 4-й разряд

501. Характеристика работ:

ведение процесса фризерования (насыщения воздухом) смеси мороженого на фризерах непрерывного действия;

установка фильтра на молокопроводе;

включение фризера и загрузка его смесью мороженого;

регулирование сбивания смеси, температурного режима фризера и скороморозильных аппаратов по контрольно-измерительным приборам, проверка готовности мороженого органолептически;

обеспечение равномерной подачи мороженого на расфасовочный (дозировочный) автомат и в скороморозильный аппарат, а также синхронной работы автоматов поточной линии;

прием взбитой смеси в гильзы и ушаты;

передача мороженого в ушатах на мелкую расфасовку, в генераторные формы или в закалочную камеру;

при необходимости участие в завертке и упаковке расфасованного мороженого;

контроль веса порций;

устранение неисправностей в работе оборудования;

разборка обслуживаемого оборудования. Ведение учета и отчетности.

502. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования, способы устранения неисправностей в его работе;

технологии производства мороженого;

требования, предъявляемые к качеству мороженого;

правила ведения учета и отчетности.

При работе на фризерах периодического действия – 3-й разряд.

Параграф 2. Фризерщик, 5-й разряд

503. Характеристика работ:

ведение процесса фризерования с автоматическим регулированием и поддержанием параметров смеси мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях, оснащенных полуавтоматическими и автоматическими фризерами со сменными насадками (экструдерами) с пульта управления;

заполнение промежуточных емкостей с поплавковыми регуляторами и мешалками смесью мороженого в соответствии с производственной программой;
определение взбитости мороженого по эталону;

регулирование подачи воздуха;

обеспечение равномерной подачи мороженого в формовочные устройства, фасовочно-упаковочные автоматы и в закалочную (скороморозильную) камеру;

обеспечение синхронной работы оборудования поточно-механизированных и автоматических линий с помощью электромеханических и электронных синхронизаторов;

оттаивание фризеров.

504. Должен знать:

устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий;

технологический процесс производства мороженого;

основные положения нормативно-технической документации по производству мороженого;

устройство электромеханических и электронных синхронизаторов, применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики;

правила определения взбитости мороженого.

Приложение
К единому тарифно-квалификационному
справочнику
Работ и профессий рабочих (выпуск 49)

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

№ пп	Наименование профессий	Диапазон разрядов	Страница
1	2	3	
1.	Аппаратчик восстановления молока	3-4	96
2.	Аппаратчик газового консервирования	4-5	61
3.	Аппаратчик коагулирования шлама	4	2-3
4.	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	96
5.	Аппаратчик обработки крови	4-6	3-4
6.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	98
7.	Аппаратчик производства альбумина	4;6-7	4-5
8.	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	6
9.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	98
10.	Аппаратчик производства заквасок	4	99
11.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	62
	Аппаратчик производства кисломолочных и детских		

12.	молочных продуктов	3-4	100
13.	Аппаратчик производства костного клея	4; 6	64
14.	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	65
15.	Аппаратчик производства молочного сахара	4	102
16.	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	7
17.	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	103
18.	Аппаратчик производства силикатного клея	3; 5	66
19.	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	10
20.	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	104
21.	Аппаратчик производства технической продукции	2-7	11
22.	Аппаратчик производства топленого масла	2; 4	106
23.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	77
24.	Аппаратчик созревания оболочки	3	67
25.	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	68
26.	Аппаратчик сушки кости-паренки	4	69
27.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	14
28.	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	16
29.	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	17
30.	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	17
31.	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	18
32.	Беконщик	3-6	19
33.	Боец скота	2-6	20
34.	Брынзодел	3	108
35.	Брынзодел-мастер	4	109
36.	Вафельщик	2-3	109
37.	Глазировщик мороженого и сырков	2	110
38.	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-4	24
39.	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	70
40.	Закальщик мороженого	3	110
41.	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	24
42.	Засольщик шкур	2-5	26
43.	Изготовитель зубочисток	2	78
44.	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	27
45.	Изготовитель казеина	3-4	111
46.	Изготовитель кожмягчителя	3	28
47.	Изготовитель лайки	1-2	28
48.	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	29
49.	Изготовитель мороженого	3-4	112
50.	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	30

51.	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	78
52.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	80
53.	Изготовитель сметаны	3-4	113
54.	Изготовитель струн	1-6	32
55.	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	114
56.	Изготовитель творога	3-5	115
57.	Контролер струн и шивок	6	35
58.	Коптильщик колбасного сыра	2	117
59.	Кормач	1-3	36
60.	Маслодел	2-4	117
61.	Маслодел-мастер	5-6	119
62.	Мастер производства молочного сахара	5	120
63.	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	121
64.	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-6	121
65.	Машинист вакуум-упаковочной машины	4	122
66.	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	81
67.	Машинист разволакивающей машины	4	70
68.	Машинист фильтр-пресса	4-5	71
69.	Мездрильщик шкур	5	37
70.	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	82
71.	Меланжист	3-4	83
72.	Мойщик сыра	2-3	123
73.	Обвальщик мяса	3-6	38
74.	Обвальщик тушек птицы	4	84
75.	Обработчик ветсанбрака	4-5	39
76.	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	40
77.	Обработчик колбасных изделий	2-3	41
78.	Обработчик кроликов	2-4	84
79.	Обработчик мясных туш	3	42
80.	Обработчик птицы	2-5	86
81.	Обработчик рогов	2-3	42
82.	Обработчик шкур	2-5	43
83.	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	44
84.	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	45
85.	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	125
86.	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	125

87.	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	46
88.	Оператор в производстве заквасок	5	126
89.	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	127
90.	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	127
91.	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	88
92.	Оператор линии приготовления фарша	5-6	47
93.	Оператор линии производства мороженого	3-5	128
94.	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	130
95.	Оператор молокохранилища	4	131
96.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	3-5	131
97.	Полировщик шрота	4	72
98.	Прессовщик коллагенового жгута	3	73
99.	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2; 4	89
100.	Прессовщик сыра	3-4	133
101.	Приемщик молочной продукции	3-4	134
102.	Приемщик перопухового сырья	4	90
103.	Приемщик скота	4-5	47
104.	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3; 5	91
105.	Приемщик сырья для клея	4	73
106.	Приемщик яиц	4	92
107.	Просеивальщик (рассеивальщик)	3	74
108.	Просеивальщик технической продукции	3	49
109.	Просеивальщик фтористого натрия и извести-пушонки	3	74
110.	Разборщик субпродуктов	1-3	49
111.	Размольщик (мельник) кости-паренки	4	75
112.	Распиловщик мясопродуктов	3-5	51
113.	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	52
114.	Резчик мясопродуктов	2-4	53
115.	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	53
116.	Сборщик эпителия	3-4	54
117.	Сортировщик кости	3	75
118.	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3;5	92
119.	Сортировщик шкур	3; 6	55
120.	Сортировщик шкурок кроликов	5	93
121.	Составитель перопуховой смеси	4	94
122.	Составитель фарша	4-6	55
123.	Сушильщик перопухового сырья	4	95

124.	Сушительщик шкурок кроликов	4	95
125.	Сыродел	2-4	135
126.	Сыродел-мастер	5-6	137
127.	Сыродел по созреванию сыров	4	138
128.	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	139
129.	Сыросол	3-4	139
130.	Съемщик клея	3	76
131.	Тузлуковщик шкур	3; 5	57
132.	Формовщик колбасных изделий	1-5	58
133.	Формовщик сыра	2-3	140
134.	Фризерщик	4-5	142

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан