



Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)

Утративший силу

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 27 апреля 2013 года № 165-Ө-М. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 мая 2013 года № 8464. Утратил силу приказом Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53.

Сноска. Утратил силу приказом Министра труда и социальной защиты населения РК от 01.03.2021 № 53 (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 51).
2. Директору департамента труда и социального партнерства, 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 Егемберды Е. К.
4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

С. Абенев

п р и к а з о м

М и н и с т р а

У т в е р ж д е н
т р у д а и

**Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий
рабочих (выпуск 51)**

Раздел 1. Общие положения

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) (выпуск 51) состоит из разделов: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции", "Хлебопекарно-макаронное производство", "Кондитерское производство", "Крахмалопаточное производство", "Производство сахара", "Производство пищевых концентратов", "Табачно-махорочное и ферментационное производства", "Эфиромасличное производство", "Производство чая", "Парфюмерно-косметическое производство", "Масложировое производство", "Добыча и производство поваренной соли", "Добыча и переработка солодкового корня", "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства", "Торговля и общественное питание", "Производство консервов".

2. Его разработка вызвана изменением технологии производства, возрастанием роли научно-технического прогресса в производственной деятельности, повышением требований к уровню квалификации, общеобразовательной и специальной подготовке рабочих, качеству, конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках, а также изменением содержания труда.

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

4. 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.

5. 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.

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

7. 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), к рациональной организации труда на рабочем месте; виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.

8. 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.

9. Тарифно-квалификационные характеристики разработаны применительно к семиразрядной тарифной сетке.

10. В целях удобства пользования, ЕТКС предусматривает алфавитный указатель (приложение), содержащий наименования профессий рабочих, диапазон разрядов и нумерацию страниц.

11. Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных разделами: "Производство алкогольной и безалкогольной продукции", "Хлебопекарно-макаронное производство", "Кондитерское производство", "Крахмалопаточное производство", "Производство сахара", "Производство пищевых концентратов", "Табачно-махорочное и ферментационное производства", "Эфиромасличное производство", "Производство чая", "Парфюмерно-косметическое производство", "Масложировое производство", "Добыча и производство поваренной соли", "Добыча и переработка солодкового корня", "Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства", "Торговля и общественное питание", "Производство консервов", с указанием их наименований по действовавшему ЕТКС, выпуску 51, указан в редакции 2004 года.

Раздел 2. Винодельческое производство

1. Аппаратчик коньячного производства

Параграф 1. Аппаратчик коньячного производства, 3-й разряд

12. Характеристика работ:

участие в ведении процесса перегонки виноматериалов или спирта-сырца для получения коньячного спирта;

наполнение виноматериалами напорных емкостей, загрузка виноматериалами подогревателей и подогрев их до заданной температуры;

загрузка перегонных аппаратов виноматериалами или спиртом-сырцом самотеком или насосом;

разгрузка перегонных аппаратов и передача отходов на утилизацию или сброс в канализацию;

перекачивание коньячного спирта на выдержку;

установка в соответствующие положения впускных, выпускных и воздушных вентилях на обслуживаемом оборудовании, бардных штуцеров на перегонных аппаратах и наблюдение за их правильным положением при подготовке оборудования к перегонке, в процессе перегонки и во время останова оборудования;

отбор проб.

13. Должен знать:

основы технологии перегонки виноматериалов;

основные свойства виноматериалов, коньячных спиртов, коньяков;

принцип работы обслуживаемого оборудования;

схему расположения коммуникаций.

Параграф 2. Аппаратчик коньячного производства, 4-й разряд

14. Характеристика работ:

ведение процесса перегонки виноматериалов или спирта-сырца для получения коньячного спирта под руководством аппаратчика более высокой квалификации или мастера (технолога);

пуск и останов обслуживаемого оборудования;

подача пара в змеевики для нагрева перегонных аппаратов, воды - в дифлегматоры и холодильники;

наблюдение за температурой воды и пара в змеевиках, загрузкой перегонных аппаратов и уровнем жидкости в них по показаниям контрольно-измерительных приборов;

наблюдение за состоянием паровой, водяной, винной и спиртовой коммуникаций;

регулирование подачи воды и пара;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

15. Должен знать:

основы технологии коньячного производства;

технологии и параметры режима перегонки виноматериалов;

устройство основного и вспомогательного оборудования, коммуникаций; правила пользования контрольно-измерительными приборами;

требования, предъявляемые к качеству продукции.

Параграф 3. Аппаратчик коньячного производства, 5-й разряд

16. Характеристика работ:

ведение процесса перегонки виноматериалов или спирта-сырца для получения коньячного спирта на аппаратах различных систем и способов нагрева;

отбор погонов и направление их в приемники по отдельным фракциям;

определение момента начала и окончания отгонки головной фракции, средней и хвостовой по показаниям контрольно-измерительной аппаратуры и органолептически: по цвету, запаху, вкусу;

контроль процесса перегонки: скорости отгонки спирта, его температуры, правильности отбора фракций и крепости спирта;

регулирование скорости проведения процесса перегонки с помощью вентиляей, подачи пара в аппараты и холодной воды - в дефлегматоры;

ведение учета сырья и готовой продукции.

17. Должен знать:

технологическую схему коньячного производства;

биологические и физико-химические свойства виноматериалов, коньячных спиртов, коньяков;

методы отбора погонов по фракциям, в зависимости от крепости и качества спиртов;

конструктивные особенности обслуживаемого оборудования коньячного производства, правила его регулирования; правила ведения учета сырья и готовой продукции.

2. Аппаратчик производства шампанского

Параграф 1. Аппаратчик производства шампанского, 4-й разряд

18. Характеристика работ:

ведение процесса шампанизации вина периодическим резервуарным методом;

загрузка резервуаров смесью виноматериалов и ликера путем продавливания углекислотой;

подача дрожжевой разводки;

наблюдение за температурой и давлением в резервуарах, подачей охлаждающего рассола, содержанием сахара;

контроль и регулирование процессов забраживания, брожения и отстоя;

определение момента окончания процесса шампанизации по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов;

подача шампанского на фильтрацию и розлив;

наблюдение за исправностью обслуживаемого оборудования, устранение дефектов в его работе;

ведение учета сырья и готовой продукции.

19. Должен знать:

технологии производства шампанского периодическим резервуарным методом;

биологические и физико-химические свойства вина, дрожжей, сахара, углекислоты;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, регулирующих устройств коммуникаций;

правила ведения учета сырья и готовой продукции.

Параграф 2. Аппаратчик производства шампанского, 5-й разряд

20. Характеристика работ:

ведение процесса шампанизации вина непрерывным резервуарным методом;

загрузка батарей и одноемкостных резервуаров смесью виноматериалов и ликера путем продавливания углекислотой, подача дрожжевой разводки;

наблюдение за температурой и давлением в батарее, подачей охлаждающего рассола и дрожжевой разводки, скоростью прохождения потоков смеси, содержанием сахара;

контроль и регулирование процесса вторичного брожения, охлаждения и отстоя по показаниям контрольно-измерительных, регистрирующих приборов, регулирующих устройств и по результатам лабораторных анализов;

подача шампанского на фильтрацию и розлив;

наблюдение за исправностью обслуживаемого оборудования, устранение дефектов в его работе.

21. Должен знать:

технологическую схему производства шампанского непрерывным резервуарным методом;
конструктивные особенности основного и вспомогательного оборудования, контрольно - измерительных приборов, регулирующих устройств, коммуникаций.

3. Дегоржер

Параграф 1. Дегоржер, 5-й разряд

22. Характеристика работ:

ведение процесса дегоржажа - сбрасывания переведенного на пробку и предварительно замороженного осадка в производстве шампанского бутылочным методом;

проверка прозрачности вина, правильности замораживания осадка и отсутствия его на стенках бутылок, подготовленных к дегоржажу;

извлечение пробки, выброс осадка;

органолептическое испытание вина на отсутствие посторонних запахов;

установка бутылок в приемные устройства ликеродозировочной машины;

ведение учета сырья и готовой продукции.

23. Должен знать:

основы технологии производства шампанского бутылочным методом;

сущность и значение процесса дегоржажа и правила его проведения;

стандарт вина "Советское шампанское";

биологические и физико-химические свойства вина, дрожжей, углекислоты;

устройство и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования, приспособлений дегоржажного отделения;

правила ведения учета.

4. Обработчик виноматериалов и вина

Параграф 1. Обработчик виноматериалов и вина, 2-й разряд

24. Характеристика работ:

выполнение отдельных простых операций по обработке виноматериалов и приготвлению вина;

ведение технологических переливок;

установка бочек на лагери (в ярусы) и их наполнение;

разборка лагерей;

перекатывание бочек;

отливание виноматериалов из емкостей или доливание их в емкости для поддержания в емкостях необходимого уровня виноматериалов;

обработка шпунтов и шпунтовых отверстий;

приготовление рабочего раствора сернистого ангидрида и окуривание им подвалов;

парафинирование шпунтов;

фильтрация виноматериалов на мешочных фильтрах;

наполнение, опорожнение бочек, емкостей, автомобильных и железнодорожных цистерн, контейнеров при помощи насосов, аппаратов и приспособлений;

побелка стен, площадок, лагерей;

наружная обтирка технологических емкостей;

регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций, устранение неисправностей в их работе;

ведение учета сырья и готовой продукции.

25. Должен знать:

основные свойства виноматериалов, вина и вспомогательных материалов;

правила наполнения технологических и транспортных емкостей;

устройство обслуживаемого оборудования;

правила ведения учета.

Параграф 2. Обработчик виноматериалов и вина, 3-й разряд

26. Характеристика работ:

выполнение отдельных более сложных операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина;

фильтрация и очистка виноматериалов на центрифугах и фильтрах различных систем, кроме мешочных, подача на розлив;

оклейка, эгализация, ассамблирование, купажирование, мадеризация в камерах и резервуарах;

приготовление полусладких, шипучих и ароматизированных вин;

измельчение ингредиентов и приготовление спиртовых настоев из трав, кореньев, пряностей для ароматизированных вин;

приготовление сахарного сиропа в аппаратах различного способа нагрева;
бентонита - в аппаратах с паровым подогревом и в емкостях;
оклеивающих растворов: желтой кровяной соли, желатина, полиакриламида и других;
подготовка суслу в вакуум-аппаратах и подача его в купажную емкость, добавление спирта при корректировании купажа;

контроль и регулирование процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и с помощью органолептического метода;

регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

27. Должен знать:

основы технологии обработки виноматериалов и приготовления полусладких, шипучих и ароматизированных вин;
технологические инструкции и требования, предъявляемые к качеству винопродукции;

параметры технологического режима и правила его регулирования на отдельных операциях;

устройство обслуживаемого оборудования;

назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами.

Параграф 3. Обработчик виноматериалов и вина, 4-й разряд

28. Характеристика работ:

выполнение комплексных технологических операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина;

обработка теплом и холодом в пастеризаторах и охладителях с одновременной фильтрацией;

выдержка вина на холоде в камерах и резервуарах;

материзация виноматериалов в аппаратах с системой теплового обогрева;

наполнение аппаратов виноматериалами насосами, самотеком или путем подавливания углекислотой;

подогрев виноматериалов до заданной температуры и поддержание ее на определенном уровне;

периодическое перемешивание виноматериалов мешалками, насосами или другим способом;

насыщение виноматериалов кислородом путем подачи его под давлением из баллонов;

контроль и наблюдение за процессом нагрева виноматериалов и насыщения их кислородом по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептическим методом;

регулирование подачи пара, температуры виноматериалов, перемешивания и обработки кислородом;

определение момента окончания процесса мадеризации;
приготовление хереса периодическим методом, наполнение емкостей виноматериалами;
посев хересной пленки, наблюдение за ее развитием;
отбор проб из емкостей и готовых хересных материалов из-под пленки;
регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

29. Должен знать:

основные биологические и -физико-химические свойства виноматериалов и вина;
технологии термической обработки виноматериалов и вина;
технологии мадеризации виноматериалов и приготовления хереса периодическим методом;
правила регулирования режимов работы технологического оборудования;
устройство обслуживаемого оборудования, регулирующих устройств, контрольно-измерительных приборов.

Параграф 4. Обработчик виноматериалов и вина, 5-й разряд

30. Характеристика работ:

ведение технологического процесса обработки виноматериалов и приготовления вина по установленным технологическим схемам;

приготовление купажа: купажирование, обработка оклеивающими растворами, перемешивание, корректирование купажа;

обработка, хересование виноматериалов, приготовление полусладких вин в непрерывном потоке;
загрузка батарей, аппаратов непрерывного действия для хересования виноматериалов;
выращивание хересной пленки, нанесение ее на поверхность вина;
регулирование скорости прохождения потока и выхода готового вина с помощью регулирующих устройств;
контроль процесса хересования, определение момента его окончания;
загрузка бродильных батарей, каскадно-ярусных установок и других аппаратов скупажированной смесью;
равномерная подача в систему на вторичное брожение скупажированной смеси и дрожжевой разводки;
фильтрация, термическая обработка;
выдержка на холоде и подача на розлив вина;

контроль и регулирование процесса вторичного брожения, скорости прохождения потока, подачи дрожжевой разводки, процессов термической обработки и фильтрации;

подача виноматериалов в купажиры, буты, железобетонные, металлические резервуары и другие емкости насосами, самотеком или путем продавливания углекислотой;

дозировка и подача оклеивающих веществ;

перемешивание виноматериалов мешалками, насосами, очистка центрифугированием, фильтрацией;

наблюдение за наполнением емкостей виноматериалами;

обслуживание и наблюдение за работой оборудования, контрольно-измерительных приборов, регулирующих устройств, коммуникаций.

31. Должен знать:

технологии приготовления хереса, полусладких и других вин в непрерывном потоке;

методы и способы определения готовности вина;

конструктивные особенности оборудования, применяемого для обработки виноматериалов, хересования и приготовления полусладких вин в непрерывном потоке, регулирующих устройств и контрольно-измерительных приборов.

5. Обработчик винного сырья

Параграф 1. Обработчик винного сырья, 1-й разряд

32. Характеристика работ:

выполнение простых операций и работ при получении сусла, сока и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья под руководством обработчика винного сырья более высокой квалификации;

участие в разборке и сборке технологического и транспортирующего оборудования.

33. Должен знать:

характеристики винограда, плодов и ягод как сырья для винодельческой продукции;

основы процессов получения соков, сусла, мезги и выжимок;

принцип работы, правила мойки и чистки обслуживаемого оборудования;

схему расположения коммуникаций.

Параграф 2. Обработчик винного сырья, 2-й разряд

34. Характеристика работ:

выполнение простых операций и работ при получении сусла, сока и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья;

сортировка (инспекция) сырья при подаче его на переработку;

подача сырья в дробильные машины и на мойку;

отжим сусла и сока на ручных прессах;

отбор винограда и сусла, плодово-ягодного сырья и соков для определения содержания сахара, кислоты и других составляющих компонентов;

отжим гребней на прессах, транспортировка гребней, выжимок вручную и с помощью транспортирующих средств из производственного помещения;

выгрузка выжимок и передача их на дальнейшую переработку или отправку;

разборка и сборка обслуживаемого оборудования.

35. Должен знать:

основные свойства винограда, плодов, ягод;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и транспортирующих средств;

правила отбора проб;

правила разборки и сборки обслуживаемого оборудования;

основы технологии получения сусла, сока, мезги из винограда и плодово-ягодного сырья.

Параграф 3. Обработчик винного сырья, 3-й разряд

36. Характеристика работ:

ведение процесса получения сока, сусла и мезги путем переработки виноградного и плодово-ягодного сырья (дробления, мойки сырья, удаления гребней, отделения сока, прессования мезги, перекачивания сусла на отстой, брожения) на дробилках, стекателях, прессах всех систем, кроме ручных;

наблюдение и регулирование работы технологического оборудования, транспортирующих средств, приспособлений ;

подача сырья на дробление; мезги - на брожение, настой, в стекатели, прессы;

сусла - в отстойники или на дальнейшую обработку;

нагрев, сульфитация, ферментация мезги в потоке;

ведение учета сырья и готовой продукции.

37. Должен знать:

технологии переработки, основные свойства виноградного и плодово-ягодного сырья;

сущность технологию получения и основные свойства сока, сусла, мезги, выжимок;
устройство обслуживаемого оборудования, транспортирующих средств и коммуникаций;
способы определения степени отжатия сырья и мезги;
правила ведения учета.

Параграф 4. Обработчик винного сырья, 4-й разряд

38. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения сока, сусла, мезги путем переработки виноградного и плодово-ягодного сырья на автоматических линиях с пульта управления: мойка, дробление сырья, отделение сока, прессование мезги, удаление из производственного помещения гребней и выжимок, перекачивание сока и сусла на отстой, направление сырья для переработки на технологические линии;

контроль соблюдения технологического режима переработки винного сырья, соблюдением норм расхода его и выхода готовой продукции, бесперебойной работой обслуживаемого оборудования;

выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, превышение предельных норм потерь, уменьшение выхода готовой продукции, снижение производительности линии.

39. Должен знать:

технологию переработки виноградного и плодово-ягодного сырья на автоматических линиях;

принцип действия автоматических линий, контрольно-измерительных приборов, пульта управления;

причины, вызывающие ухудшение качества продукции, величину превышения предельных норм потерь, уменьшения выхода готовой продукции и меры по их устранению.

6. Обработчик коньячных спиртов и коньяков

Параграф 1. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 2-й разряд

40. Характеристика работ:

выполнение отдельных простых операций по выдержке и обработке коньячных спиртов, приготовлению коньяков;

проведение технологических переливок;

отбор проб;

установка бочек на лагерь и их наполнение;

отливание спирта и коньяков из емкостей или доливание емкостей для поддержания в них необходимого уровня;

наполнение технологических и транспортных емкостей коньячным спиртом или коньяком при помощи насосов, аппаратов, приспособлений;
парафинирование бочек;
приготовление спиртованных вод, дистиллированной воды;
нанесение трафарета;
слив осадков;
подключение и отключение шлангов, винопроводов к оборудованию и емкостям;
побелка стен, площадок, лагерьей;
наружная обтирка технологических емкостей;
покраска уторов и обручей бочек;
регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций, устранение неисправностей в их работе.

41. Должен знать:

основные свойства коньячных спиртов, коньяков и вспомогательных материалов;
правила наполнения технологических и транспортных емкостей;
принцип работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

Параграф 2. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 3-й разряд

42. Характеристика работ:

ведение отдельных более сложных операций по выдержке и обработке коньячных спиртов и приготовлению коньяков;

эгализация коньячных спиртов, наполнение бочек коньяком и подача на розлив;

обработка коньяков: оклейка, дозировка и подача оклеивающих веществ, перемешивание, фильтрация, послекупажная выдержка;

приготовление колера и сахарного сиропа в котлах и аппаратах различного способа нагрева;

приготовление оклеивающих растворов;

контроль и регулирование процессов по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и с помощью органолептического метода;

регулирование работы обслуживаемого оборудования и участие в устранении неисправностей в его работе;

ведение учета сырья и готовой продукции.

43. Должен знать:

основы технологии обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков;
необходимые технологические инструкции;
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;
параметры технологического режима и правила его регулирования на отдельных операциях;
устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;
правила ведения учета.

Параграф 3. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 4-й разряд

44. Характеристика работ:

ведение комплексных технологических операций по выдержке и обработке коньячных спиртов и приготовлению коньяков;

уход за коньячными спиртами на выдержке;

обработка дубовой клепки для резервуарной выдержки коньячного спирта;

размещение клепок в эмалированных резервуарах;

регулирование кислородного режима при выдержке коньячных спиртов в крупных емкостях на специально обработанной дубовой клепке;

периодическая мойка и термическая обработка клепки;

розлив коньяков в бочки;

обслуживание оборудования и устранение неисправностей в его работе;

контроль и регулирование процесса приготовления коньяков, работы обслуживаемого оборудования.

45. Должен знать:

основные биологические и физико-химические свойства коньячных спиртов, коньяков;

технологии обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков;

параметры технологического режима и правила его регулирования при выдержке коньячных спиртов в крупных емкостях на специально обработанной дубовой клепке;

основы технологии обработки дубовой клепки;

устройство обслуживаемого оборудования, регулирующих устройств, контрольно-измерительных приборов.

Параграф 4. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 5-й разряд

46. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выдержки и обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков;
подбор коньячных спиртов для эгализации и купаживания под руководством технолога и подача на длительную выдержку;

приготовление купажа, купаживание, дозировка и подача в купаж компонентов и оклеивающих веществ, перемешивание купажа;

выбор дубовой клепки и организация ее обработки для резервуарной выдержки коньячных спиртов;

контроль выполнения технологического режима, соблюдения норм расхода сырья и материалов, бесперебойности работы и правильности использования обслуживаемого оборудования участка;

своевременное выявление и устранение причин, вызывающих потери, снижение качества продукции.

47. Должен знать:

технологии выдержки коньячных спиртов, приготовления коньяков;

правила выбора и технологию обработки дубовой клепки;

нормы расхода сырья и материалов;

конструктивные особенности обслуживаемого оборудования, регулирующих устройств и контрольно-измерительных приборов;

правила подбора коньячных спиртов для эгализации и купаживания;

способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

7. Обработчик отходов виноделия

Параграф 1. Обработчик отходов виноделия, 2-й разряд

48. Характеристика работ:

транспортировка отходов виноделия: выжимок, барды, винаса и загрузка ими хранилищ, отстойников и различных видов оборудования;

утрамбовка выжимок в хранилищах, укрытие их соответствующими материалами.

49. Должен знать:

правила транспортировки отходов виноделия, загрузки выжимок в хранилища и их укрытия;

схему расположения коммуникаций.

Параграф 2. Обработчик отходов виноделия, 3-й разряд

50. Характеристика работ:

ведение процесса извлечения из отходов виноделия винно-кислой извести, спирта, дрожжей, виноградных семян, кормовой муки и других продуктов виноделия под руководством обработчика отходов виноделия более высокой квалификации;

наполнение нейтрализаторов бардой или винасом;

подготовка раствора кислот и щелочей;

промывка и сушка винно-кислой извести, отжим и сушка дрожжей;

загрузка и разгрузка перегонных аппаратов, передача отходов на утилизацию.

51. Должен знать:

основы технологии обработки отходов виноделия;

основные свойства спирта, дрожжей и винно-кислой извести;

принцип работы обслуживаемого оборудования, сушилок, насосов, коммуникаций;

правила работы с концентрированными кислотами, щелочами и способы очистки от них оборудования.

Параграф 3. Обработчик отходов виноделия, 4-й разряд

52. Характеристика работ:

выполнение процесса извлечения из отходов виноделия винно-кислой извести, спирта, дрожжей, виноградных семян, кормовой муки и других продуктов;

загрузка с помощью насосов, самотеком и другими способами сырья и промежуточных продуктов в нейтрализаторы и декантаторы, дозировка кислот и щелочей, обработка ими сырья и продуктов виноделия;

перегонка спирта;

обработка сахаросодержащих выжимок без сбрасывания их в хранилищах с извлечением на специальных аппаратах сахара, спирта и винно-кислой извести;

контроль и регулирование работы обслуживаемого оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов;

подготовка его к работе;

ведение учета.

53. Должен знать:

технологический процесс обработки отходов виноделия и методы извлечения из них винно-кислой извести, спирта, дрожжей;

основные физико-химические свойства отходов и продуктов их переработки;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и коммуникаций;
правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;
правила ведения учета сырья и готовой продукции.

8. Обработчик сусла и соков

Параграф 1. Обработчик сусла и соков, 1-й разряд

54. Характеристика работ:

выполнение отдельных простых операций по приготовлению виноматериалов из сусла и соков под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации;

слив гущи после осветления сусла и соков, их сбраживание и отстаивание;

загрузка гущи в сборники, отбор проб;

наружная обтирка технологических емкостей;

побелка стен, площадок, лагерьей;

окуривание помещений сернистым ангидридом.

55. Должен знать:

основные свойства сырья и вспомогательных материалов;

правила отбора проб;

схему расположения коммуникаций;

виды обслуживаемого оборудования и правила обращения с ним.

Параграф 2. Обработчик сусла и соков, 2-й разряд

56. Характеристика работ:

выполнение отдельных простых операции по приготовлению виноматериалов из сусла и соков;

перекачивание сусла и соков из сборников в отстойные емкости, мезги из мезгосборника в бродильные резервуары;

подготовка дезинфицирующих средств для обработки бродильных емкостей;

слив (перекачивание насосом) дрожжевых осадков после отстоя или сбраживания и спиртования виноматериалов;

группирование и обработка дрожжевых осадков (отстаивание, фильтрация, прессование), передача их на утилизацию;

установка бочек на лагери (ярусы) с последующим наполнением их суслом;

разборка лагеров, перекачивание бочек, отливание виноматериалов из емкостей или доливание емкостей виноматериалами для поддержания в них необходимого уровня;

обработка шпунтов и шпунтовых отверстий;

приготовление рабочего раствора сернистого ангидрида;

парафинирование шпунтов;

выполнение отдельных операций и работ по сбору и обработке чистой культуры дрожжей;

стерилизация технологических емкостей;

отбор проб.

57. Должен знать:

основные свойства сусла, сока, вина, дрожжей; правила наполнения технологических емкостей;

правила отбора проб, стерилизации питательной среды, посуды, емкостей;

правила подготовки дезинфицирующих средств;

правила и способы обработки дрожжевых осадков;

правила сбора и обработки чистой культуры дрожжей.

Параграф 3. Обработчик сусла и соков, 3-й разряд

58. Характеристика работ:

ведение процесса брожения сусла, соков и мезги под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации или мастера (технолога): подготовка емкостей, наполнение их суслом, соком или мезгой, подача дрожжевой разводки, сульфитация и спиртование виноматериалов, снятие их с дрожжевых осадков;

уход за мезгой при настаивании или брожении сусла на мезге;

в укусном производстве - ведение процесса укусного брожения;

ведение процесса осветления сусла и соков;

наполнение отстойных емкостей суслом и соком, подача сернистого ангидрида и водной суспензии бентонита, перемешивание, наблюдение за осветлением, передача после осветления на брожение;

выполнение операций и работ по размножению чистой культуры дрожжей и приготовлению дрожжевой разводки под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации или мастера (технолога);
подготовка и стерилизация аппаратуры, оборудования, емкостей, коммуникаций;
осветление (фльтрация), отстаивание питательной среды;
наполнение питательной средой стерилизаторов, стерилизация и слив в стерильные емкости;
подача дрожжевой разводки в стерильную среду;
участие в подаче дрожжевой разводки с помощью дозирующих устройств, насосов;
обслуживание и регулирование работы обслуживаемых аппаратуры, насосов, фильтров и коммуникаций;
концентрация (уваривание) сусла в открытых котлах;
наполнение котлов суслom, регулирование температуры нагрева, наблюдение за процессом уваривания;
переливание сусла по мере уваривания из больших котлов в меньшие, нейтрализация сусла, слив готового концентрата в емкости;
приготовление суспензии бентонита;
отбор проб в цехах и складах для микробиологического контроля;
обслуживание и регулирование работы обслуживаемых аппаратуры, коммуникаций, насосов, мешалок и другого оборудования;
ведение учета сырья и готовой продукции.

59. Должен знать:

основы технологии процессов винного или уксусного брожения, выведения и размножения чистой культуры дрожжей;

технологические режимы и основные правила их выполнения и регулирования;
принцип работы обслуживаемых оборудования, аппаратуры, коммуникаций;
правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; правила ведения учета.

Параграф 4. Обработчик сусла и соков, 4-й разряд

60. Характеристика работ:

ведение процессов брожения сусла, соков, мезги;
подготовка емкостей, наполнение их суслom, соком или мезгой, дозирование и подача дрожжевой разводки;

сульфитация, спиртование;

тепловая обработка и ферментация мезги;

снятие виноматериалов с дрожжевых осадков;

контроль и регулирование процесса брожения по показаниям показаний контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и с помощью органолептического метода;

обслуживание и регулирование работы обслуживаемых насосов, фильтров, мешалок, коммуникаций, устранение неисправностей в их работе;

ведение процесса генерации чистой культуры дрожжей и приготовление дрожжевой разводки в производственных условиях;

сбор дрожжей, приготовление стерильной питательной среды, посев дрожжей в питательную среду;

наблюдение за процессом генерации;

подача дрожжевой разводки в производство при помощи дозирующих устройств, насосов;

подача сусла и пара в вакуум-аппарат;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры и разрежения;

наблюдение за процессом уваривания и определение момента его окончания;

слив готового концентрата в емкости;

устранение неисправностей в работе оборудования.

61. Должен знать:

биологические и физико-химические свойства сырья, материалов;

технологии процессов брожения, выведения и размножения чистой культуры дрожжей, производства сусла в вакуум-аппаратах;

способы определения стадий готовности виноматериалов, дрожжевой разводки и вакуум-сусла;

устройство обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

Параграф 5. Обработчик сусла и соков, 5-й разряд

62. Характеристика работ:

ведение процесса брожения сусла в непрерывном потоке;

загрузка бродильных батарей, аппаратов суслом, подача дрожжевой разводки;

регулирование скорости потока материала брожения;

контроль и регулирование процессов первичного брожения по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и с помощью органолептического метода определение момента начала и окончания процесса брожения;

наблюдение за работой обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе.

63. Должен знать:

технологии винного брожения в непрерывном потоке;

параметры технологического режима и правила его регулирования;

методы анализа и способы определения стадий готовности виноматериалов;

конструктивные особенности оборудования, применяемого для обработки суслу в непрерывном потоке;

способы регулирования скорости потока материалов брожения;

способы определения начала и окончания процесса брожения.

9. Приготовитель игристых вин

Параграф 1. Приготовитель игристых вин, 2-й разряд

64. Характеристика работ:

охлаждение или замораживание всего или части содержимого бутылки в производстве игристых вин;

контроль процесса охлаждения и замораживания, температуры воздуха и рассола в камерах, ваннах, уровня рассола в ваннах по показаниям контрольно-измерительных приборов и органолептическим методом;

определение момента окончания процесса охлаждения и замораживания;

загрузка и разгрузка холодильных камер, ванн;

подача и транспортировка бутылок с игристыми винами;

укладывание бутылок с вином для брожения и на контрольную выдержку;

подача в производство после контрольной выдержки, переукладывание и взбалтывание бутылок;

установка бутылок с сброженным вином в пюпитры и вынимание из них;

разборка и переукладка штабелей;

межоперационная транспортировка бутылок с вином;

мойка бутылок с игристым вином в процессе многолетней выдержки.

65. Должен знать:

назначение и правила охлаждения и замораживания содержимого бутылок в производстве игристых вин;

правила дезинфекции и расстановки пюпитров, установки в них бутылок с вином;
правила укладывания бутылок с вином на брожение и контрольную выдержку.

Параграф 2. Приготовитель игристых вин, 3-й разряд

66. Характеристика работ:

выполнение работ по размножению чистой культуры дрожжей и приготовлению дрожжевой разводки под руководством приготовителя игристых вин более высокой квалификации или мастера (технолога);
стерилизация аппаратов, емкостей, посуды;
осветление (фильтрация, отстаивание) питательной среды;
наполнение питательной средой стерилизаторов, стерилизация и слив в стерильные емкости;
подача дрожжевой разводки в питательную среду и в производство с помощью насосов, мерников;
обслуживание и регулирование работы аппаратуры, насосов, фильтров и коммуникаций;
переливание игристых вин из бутылки в бутылку при помощи аппаратуры и приспособлений для отделения вина от осадков, фильтрация, доливание незаполненных бутылок игристыми винами;
подготовка пустых и наполненных бутылок к переливанию, перемещение бутылок из штабелей;
предварительное охлаждение наполненных бутылок и заполнение порожних бутылок углекислотой;
регулирование работы обслуживаемой аппаратуры;
ведение учета сырья и готовой продукции.

67. Должен знать:

основные свойства вина, дрожжей и применяемых вспомогательных материалов;
основы технологии размножения чистой культуры дрожжей;
параметры технологического режима и правила его выполнения;
принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры, коммуникаций;
правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;
правила ведения учета.

Параграф 3. Приготовитель игристых вин, 4-й разряд

68. Характеристика работ:

ведение процесса генерации чистой культуры дрожжей в аппаратах или батареях непрерывного действия;
сбор дрожжей;

приготовление стерильной питательной среды, посев дрожжей в питательную среду;

наблюдение за процессом генерации;

подача дрожжевой разводки в производство при помощи насосов, дозирующих устройств;

приготовление и обработка резервуарной (или тиражной) смеси для вторичного брожения;

наполнение напорных аппаратов виноматериалом и ликером с применением центробежных насосов, продавливанием углекислотой или другими способами;

обескислороживание смеси путем пропускания водорода, подбрызгивания и другими способами;

подогрев смеси до заданной температуры, поддержание ее на этом уровне и последующее охлаждение;

подача смеси на шампанизацию путем продавливания углекислотой;

выпуск и откачивание углекислоты из напорных аппаратов компрессором в ресивер;

наблюдение за наполнением сборников смесью и передачей обработанной смеси на вторичное брожение;

контроль температуры воды, смеси, дозирования водорода;

приготовление сахарного сиропа, тиражного и экспедиционного ликеров в котлах, реакторах, емкостях с мешалками, ротационных бочках и других аппаратах;

загрузка компонентов с применением насосов, дозаторов, транспортеров, шнеков и других загрузочных механизмов

;

подача воды, пара, топлива;

контроль процессов по результатам лабораторных анализов и органолептическим методом;

определение момента готовности, фильтрация, отбор проб.

69. Должен знать:

основы технологии приготовления игристых вин бутылочным и резервуарным методами;

технологии генерации чистой культуры дрожжей;

биологические и физико-химические свойства вина, дрожжей, сахара, углекислоты;

технологические инструкции и требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

устройство обслуживаемых оборудования, приспособлений, коммуникаций, применяемых контрольно-измерительных приборов.

10. Ремюер

Параграф 1. Ремюер, 5-й разряд

70. Характеристика работ:

переведение осадка на пробку в производстве игристых вин бутылочным методом (ремюаж);

определение визуально, органолептически момента окончания брожения в бутылках и созревания осадка для ремюажа;

наблюдение за правильной установкой бутылок в пюпитры;

определение характера осадка и методов его обработки;

обработка осадка бутылок путем колебательных движений вправо и влево по оси бутылки, не вынимая ее из гнезда пюпитра, с последующей установкой бутылок в другое, отличное от исходного положения;

ведение учета сырья и готовой продукции.

71. Должен знать:

основы технологии производства игристых вин бутылочным методом;

сущность и значение процесса ремюажа и правила его проведения;

биологические и физико-химические свойства вина, дрожжей, углекислоты;

устройство пюпитров и правила установки и вынимания из них бутылок;

правила ведения учета.

11. Аппаратчик перегонки и ректификации спирта

Параграф 1. Аппаратчик перегонки и ректификации спирта, 4-й разряд

72. Характеристика работ:

ведение процесса перегонки и ректификации спирта на брагоректификационных, ректификационных аппаратах и аламбиках периодического действия в соответствии с технологической инструкцией;

загрузка перегонных аппаратов периодического действия;

регулирование подачи бражки, спирта, пара, воды с помощью вентиляей;

наблюдение за скоростью сгонки и давлением по показаниям контрольно-измерительных приборов;

отбор стандартной продукции, полупродуктов и побочных продуктов;

проверка концентрации спирта в бражке и барде;

наблюдение за качеством выпускаемой продукции и за потерями спирта в барде по анализам химической лаборатории и показаниям спиртоизмеряющих приборов;

регулирование количества начальной и конечной фракций;

отбор проб, определение количества и качества получаемого спирта;

контроль количества выработанного спирта по спиртоизмеряющим приборам, систематическое снятие показаний счетчиков;

разгрузка и промывка установки по окончании сгонки;

наблюдение за состоянием обслуживаемого оборудования;

ведение учета сырья и готовой продукции.

73. Должен знать:

технологии производства спирта на перегонных аппаратах периодического действия;

теоретические основы перегонки и ректификации, получения ароматных спиртов;

методы отбора спирта, полупродукта и побочной продукции, правила ее обработки;

нормы выхода продуктов, потерь спирта в процессе брагоректификации;

устройство, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, коммуникаций, контрольно-измерительной аппаратуры и средств автоматики;

приемы рационального расходования пара и воды; правила ведения учета.

Параграф 2. Аппаратчик перегонки и ректификации, спирта 5-й разряд

74. Характеристика работ:

ведение процесса перегонки и ректификации спирта на брагоректификационных установках непрерывного действия в соответствии с технологической инструкцией;

регулирование подачи бражки, спирта, воды с помощью вентиля или средств автоматики;

обеспечение непрерывной работы брагоректификационной установки;

наблюдение за процессом перегонки и ректификации спирта и регулирование его технологических параметров: температуры в контрольных точках, давления в колоннах установки, производительности установки;

наблюдение за выходом стандартной продукции, полупродуктов и побочных продуктов;

проверка концентрации и качества ректификационного спирта, концентрации спирта в барде и лютерной воде по показаниям спиртоизмеряющих приборов и анализам химической лаборатории;

регулирование на основе анализов хода технологического процесса перегонки и ректификации спирта с применением средств автоматики;

выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и их устранение.

75. Должен знать:

технологии производства спирта на перегонных аппаратах непрерывного действия;
устройство брагоректификационных установок непрерывного действия различных систем и средств автоматики;
нормы расхода тепловой энергии и способы ее экономии.

Параграф 3. Аппаратчик перегонки и ректификации спирта, 6-й разряд

76. Характеристика работ:

ведение процесса перегонки и ректификации спирта на брагоректификационных установках непрерывного действия в соответствии с регламентом;

загрузка установки бражкой, кратковременная остановка, пуск установки после кратковременной остановки, стяжка спирта, промывка, чистка установки;

корректирование на основе показаний приборов хода технологического процесса перегонки и ректификации спирта с целью его оптимизации;

определение потерь спирта в барде и лютерной воде;

регулирование взаимосвязи колонн по тепловым потокам, а также работы нескольких параллельно работающих колонн и колонн специального назначения;

выбор наиболее экономичного режима работы брагоректификационной установки по расходу пара и воды;

сдача обслуживаемой установки в ремонт и прием ее из ремонта.

77. Должен знать:

технологическую схему брагоректификационных установок непрерывного действия;

новые более совершенные по тепловой энергии схемы брагоректификационных установок;

устройство и конструктивные особенности вакуумных установок, установок косвенно-прямоточного действия, установок по выделению этилового спирта из головной фракции в системе брагоректификации и правила их эксплуатации;

схему расположения трубопроводов;

расположение запорной и регулирующей арматуры и методы пользования ею;

способы чистки поверхностей теплообменника;

устройство и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

схему автоматизации производственных процессов;

способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и нормализации технологического процесса.

78. Требуется среднее профессиональное образование.

12. Денатураторщик спирта

Параграф 1. Денатураторщик спирта, 3-й разряд

79. Характеристика работ:

приготовление денатурированного спирта в чанах-смесителях;

набор в чан-смеситель расчетного количества сырого спирта или головной фракции этилового спирта, добавление керосина, кетонового масла, скипидара, раствора краски или другого ингредиента;

тщательное перемешивание смеси;

добавление расчетного количества воды;

перекачивание готового денатурированного спирта насосом в мерные емкости.

80. Должен знать:

технологии приготовления денатурированного спирта;

устройство чанов денатурации спирта, насосов, мерных емкостей;

назначение и принцип работы спиртомеров и термометров;

физико-химические свойства спирта, головной фракции этилового спирта, ингредиентов.

13. Приготовитель меласного сусла

Параграф 1. Приготовитель меласного сусла, 3-й разряд

81. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления меласного сусла;

разведение мелассы до требуемой концентрации;

набор мелассы и воды в чаны, пуск механизмов, регулирование концентрации и температуры;

приготовление раствора антисептиков и подача их в рассиропку;

подкисление мелассы соляной или серной кислотой, дозировка химикатов;

управление насосами, подающими мелассу, питательные вещества, антисептики;

контроль хода процесса приготовления меласного сусла и регулирование его с помощью средств измерений;

предупреждение перелива мелассы, сусла и химикатов из чана;

подогрев мелассы до заданной температуры, пастеризация, охлаждение;
отбор пробы на анализ;
отпуск приготовленного мелассного сусла в дрожжевое и бродильное отделения;
устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

82. Должен знать:

основы технологии производства спирта;
технологии приготовления мелассного сусла; свойства мелассы;
основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве;
способы и правила применения антисептиков;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, средств измерений и автоматики;
схему расположения трубопроводов и запорной, регулирующей арматуры и методы пользования ею;
способы оказания первой помощи при поражении кислотами.

14. Приготовитель морса

Параграф 1. Приготовитель морса, 2-й разряд

83. Характеристика работ:

прием и загрузка плодово-ягодного сырья в чаны-смесители;
первичные и вторичные заливы и сливы морсов и настоев;
выгрузка отработанного сырья из настоящих чанов и бочек;
отжим на прессе плодово-ягодного сырья и передача выжимок на выпарку;
промывка чанов, бочек и другого оборудования;
перекачивание морсов, настоев и соков насосами;
наблюдение за режимом производства морсов, соков и настоев.

84. Должен знать:

основные требования, предъявляемые к качеству плодово-ягодного сырья;
первичные сведения об основных качественных показателях морсов, соков и настоев в зависимости от качества сырья;
принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
сроки выдержки первичного и вторичного заливок.

15. Приготовитель питательных растворов

Параграф 1. Приготовитель питательных растворов, 2-й разряд

85. Характеристика работ:

приготовление питательных растворов солей (мочевины, тиамония фосфата, фосфорной кислоты и другие), растворов антисептиков, пеногасителя;

загрузка, подача химикатов;

пуск механизмов размешивания;

подогрев растворов, стерилизация пеногасителя;

проверка плотности и других показателей растворов.

86. Должен знать:

технологии приготовления питательных растворов солей, химикатов, суперфосфатной вытяжки, антисептиков; основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве.

16. Аппаратчик выращивания дрожжей

Параграф 1. Аппаратчик выращивания дрожжей, 3-й разряд

87. Характеристика работ:

ведение процесса выращивания дрожжей для брожения пивного сусла;

обработка, размножение и хранение дрожжей в чанах, ванночках, монжю;

съем дрожжей в бродильных чанах, годных на семенные и товарные дрожжи;

учет и распределение дрожжей по поколениям и расам;

очистка дрожжей процеживанием через частое сито от механических загрязнений, подкислением и подщелачиванием от посторонних микроорганизмов;

промывка дрожжей и подготовка к активному брожению;

приготовление растворов для подкисления и подщелачивания;

смена воды в сборниках, наблюдение и регулирование температуры во всех дрожжевых сборниках;

прием дрожжей чистой культуры и наблюдение за процессом их размножения;

обеспечение биологической чистоты дрожжевых сборников, холодильников и другого оборудования и помещений дрожжевых камер;

розлив товарных дрожжей в тару;

отпуск на реализацию и учет количества товарных дрожжей.

88. Должен знать:

технологии обработки семенных дрожжей, правила их хранения;

характеристика дрожжей, отличия рас;

практические приемы и технику съема дрожжей;

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

правила распределения дрожжей по генерациям и расам;

нормы загрузки дрожжей в емкости для брожения суслу;

правила приготовления и нормы расхода растворов для подкисления и подщелачивания дрожжей;

правила санитарной обработки оборудования и помещений дрожжевых камер.

17. Каптажист

Параграф 1. Каптажист, 3-й разряд

89. Характеристика работ:

обслуживание заводских сборных бассейнов минеральной воды;

регулирование подачи минеральной воды на разливочные линии, температуры и уровня воды в бассейнах, давления в трубопроводах;

отбор проб, проверка качества минеральной воды органолептическим методом;

выпуск остатков минеральной воды из бассейнов;

обслуживание и наблюдение за работой механизмов, подающих воду в системы трубопроводов;

проведение санитарной обработки оборудования и бассейнов.

90. Должен знать:

свойства и способы определения качества минеральной воды;

санитарные правила обработки и содержания бассейнов;

технологии розлива минеральных вод в бутылки;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

схему расположения трубопроводов.

18. Обработчик воды

Параграф 1. Обработчик воды, 2-й разряд

91. Характеристика работ:

ведение процесса обработки и приготовления воды технологического назначения для производства пива;

наполнение баков холодной водой, пуск пара, фильтрация, смягчение и нагревание воды в баках до необходимой температуры;

регулирование уровня и температуры воды в баках по показаниям контрольно-измерительных приборов;

подача горячей воды на производство;

разборка, мойка и сборка фильтров;

санитарная обработка помещения;

наблюдение за исправностью теплоизоляции баков и магистралей, устранение неисправностей в их работе.

92. Должен знать:

технологическую инструкцию по подготовке горячей воды для обслуживаемого участка;

средства и способы смягчения и очистки воды;

схемы паровых и водяных магистралей;

размещение запорной и регулирующей арматуры, контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими

;

график подачи горячей воды на участки производства;

принцип работы водяных фильтров;

правила и сроки санитарной обработки баков, оборудования и помещений;

правила устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Обработчик воды, 3-й разряд

93. Характеристика работ:

ведение процесса обработки и приготовления газированной воды для производства фруктовых и минеральных вод;

фильтрация, охлаждение и насыщение воды углекислотой;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов охлаждения, давления в сатураторах, полноты насыщения углекислотой и равномерной подачи газированной воды на разливные машины;

проверка исправности фильтров, холодильников, сатураторов, насосов и контрольно-измерительных приборов;

подкатка, установка баллонов с углекислотой и присоединение сатураторов к газгольдерам или баллонам;

обслуживание газгольдеров, транспортировка баллонов с углекислотой.

94. Должен знать:

технологии приготовления газированной воды;

требования, предъявляемые к качеству газированной воды;

устройство, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов и арматуры.

Параграф 3. Обработчик воды, 4-й разряд

95. Характеристика работ:

ведение процесса обработки исходной питьевой воды для производства безалкогольных напитков типа "Пепси" на установках (линиях) подготовки воды;

механическая, химическая, биологическая и тонкая очистка (фильтрация), кондиционирование, накопление, охлаждение и подача воды на последующие операции;

обслуживание, проверка исправности и регулирование работы механического (песочного), катионного, угольного, патронного фильтров, озонатора, контактной колонны, сборников накопления и запаса воды, электрического насоса, эжекторов, холодильной установки с помощью запорной, регулирующей арматуры вручную и с пульта управления;

обеспечение работы обслуживаемой установки в заданном режиме;

проведение вспомогательных работ по подготовке установки к рабочему режиму: рыхления и промывки фильтрующих материалов, регенерации катионитных фильтров серной кислотой и их промывки, пропаривания активного угля;

контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов рабочего давления исходной воды, поступающей на установку, на входе и выходе из фильтров, исправности озонатора по световым сигналам, расхода воды, времени промывок и пропарок, температуры охлаждения воды и пропарок, водородного показателя обрабатываемой и промывной воды, уровня воды в емкостях и тому подобное;

визуальный контроль чистоты воды после рыхления и промывок фильтрующих материалов;

отбор проб;

осуществление систематического контроля за качеством очищенной воды.

96. Должен знать:

технологическую схему и процесс обработки воды на аппаратах водоподготовки для производства безалкогольных напитков, требования, предъявляемые к качеству обработанной воды;

устройство, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов и арматуры.

19. Приготовитель сухих пивных дрожжей

Параграф 1. Приготовитель сухих пивных дрожжей, 2-й разряд

97. Характеристика работ:

ведение процесса получения сухих пивных дрожжей под руководством приготовителя сухих пивных дрожжей более высокой квалификации или сменного мастера;

прием жидких дрожжей из бродильных чанов, разбавление водой в необходимом соотношении;

сепарация дрожжей;

обработка дрожжей соленым раствором;

промывка дрожжей до полного исчезновения горечи;

регулирование подачи жидких дрожжей на сушку в сушильные барабаны;

наблюдение за равномерным распределением дрожжей по поверхности барабана;

участие в разгрузке сушилок и подача сухих пивных дрожжей на дробилку;

наблюдение за работой дробилки;

расфасовка сухих дрожжей, взвешивание и маркировка расфасованных дрожжей;

укладка коробов или ящиков с дрожжами в штабеля.

98. Должен знать:

основы технологии производства сухих пивных дрожжей;

методы определения качества сепарации, потерь дрожжей, виды брака и способы их предупреждения и устранения;

принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

правила приготовления дезинфицирующих средств и санитарной обработки обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

Параграф 2. Приготовитель сухих пивных дрожжей, 3-й разряд

99. Характеристика работ:

ведение процесса получения сухих пивных дрожжей;

обеспечение режима сепарации и промывки дрожжей до полного исчезновения горечи;
наблюдение за ходом процесса сушки дрожжей;
регулирование температуры и давления по показаниям контрольно-измерительных приборов;
определение момента окончания сушки дрожжей, разгрузка сушилок;
регулирование процесса дробления сухих дрожжей;
ведение технической документации;

очистка, дезинфекция и проверка исправности обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов, коммуникаций, устранение мелких неисправностей в их работе.

100. Должен знать:

технологии производства сухих пивных дрожжей;
параметры технологического режима сепарации, промывки, сушки дрожжей и правила его регулирования;
методику анализов и способы определения правильности хода процесса по внешним признакам;
устройство обслуживаемого оборудования.

20. Аппаратчик процесса брожения

Параграф 1. Аппаратчик процесса брожения, 3-й разряд

101. Характеристика работ:

участие в ведении процесса брожения в соответствии с технологической инструкцией;

наблюдение за поступлением сусле в бродильные емкости и ходом брожения по показаниям контрольно-измерительных приборов;

выгрузка дрожжей из бродильных чанов и лагерных емкостей, работающих под давлением, транспортировка их в дрожжевые камеры;

подача дрожжей в бродильные чаны; подноска и присоединение шлангов, снятие деки и перекачка пива, кваса, браги;

прием и обработка брака;

наблюдение за температурным режимом бродящей массы по показаниям контрольно-измерительных приборов;

приготовление колера, настоя мяты и других ингредиентов;

сдача бражки на сгонку;

фильтрация и пастеризация бродящей массы;

наблюдение за работой обслуживаемого оборудования;
ведение учета сырья и готовой продукции.

102. Должен знать:

основные сведения о видах и свойствах сырья, микробиологической чистоте брожения;
основы технологии брожения;
свойства дрожжей и принципы их жизнедеятельности;
основные процессы, происходящих при брожении;
правила мойки, дезинфекции и санобработки оборудования и коммуникаций;
принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Аппаратчик процесса брожения, 4-й разряд

103. Характеристика работ:

ведение технологических процессов спиртового брожения, главного брожения сусла для разных сортов пива, дображивания и выдержки пива, брожения кваса и браги под руководством аппаратчика процесса брожения более высокой квалификации или мастера;

прием сброженной массы, бражки, сусла, концентрата квасного сусла и пива в бродильные и лагерные емкости и чаны предварительной разводки;

разбавление концентрата квасного сусла до определенной плотности;

перекачивание квасного сусла в бродильные чаны;

варка сахарного сиропа и подача его в бродильные чаны;

подача дрожжей, шпунтование, регулирование температурного режима в соответствии с показаниями контрольно-измерительных приборов;

пуск воды на холодильные змеевики, охлаждение путем перекачивания бражки через выносные теплообменники, охлаждение и перекачивание готового кваса на розлив;

проверка микробиологической чистоты чанов;

наблюдение за технологическим режимом на всех стадиях процесса брожения;

купажирование кваса и браги;

отбор проб;

подготовка паточных растворов и раствора серной кислоты;

приготовление пеногасительной смеси и подача ее в бродильную массу.

104. Должен знать:

основные требования к сырию;

технологии производства спирта и пива, кваса и браги;

технологический процесс брожения, дображивания и выдержки различных сортов пива;

сроки выдержки;

виды брака и способы его предупреждения и устранения;

устройство обслуживаемого оборудования и средств измерений;

способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

правила пользования средствами измерений и таблицами поправок;

порядок определения плотности брожения сусла, температуры брожения.

Параграф 3. Аппаратчик процесса брожения, 5-й разряд

105. Характеристика работ:

ведение технологических процессов спиртового брожения, главного брожения сусла для разных сортов пива, дображивания и выдержки пива, брожения кваса и браги в соответствии с технологической инструкцией;

проверка микробиологической чистоты чанов, исправности оборудования, коммуникаций и контрольно-измерительных приборов;

наблюдение за температурным режимом брожения на всех стадиях по показаниям контрольно-измерительных приборов;

регулирование давления, осветления, кислотности в чанах, емкостях;

обеспечение ведения процессов брожения, дображивания и осветления пива в соответствии с установленными технологическими режимами;

проведение несложных анализов;

предупреждение и устранение отклонений от норм технологического режима;

наблюдение за фильтрацией и карбонизацией пива, регулирование давления при фильтрации по показаниям контрольно-измерительных приборов.

106. Должен знать:

технологическую схему производства пива, кваса, браги;

схему расположения коммуникаций;
технологические свойства готовой продукции;
правила и параметры режима брожения различных сортов продукции; методику несложных анализов;
устройство оборудования, применяемого в производстве продуктов брожения, способы устранения неисправностей в его работе.

Параграф 4. Аппаратчик процесса брожения, 6-й разряд

107. Характеристика работ:

ведение сложного биохимического и микробиологического процесса брожения и дображивания пива в крупногабаритных цилиндрических танках, оснащенных системой средств измерений и автоматики;
контроль заполнения бродильной массой цилиндрических танков;
подача дрожжей, аэрация стерильным воздухом суслу, поступающего в цилиндрический танк;
регулирование температурного режима и давления по показаниям контрольно-измерительных приборов на всех стадиях процесса брожения и дображивания пива;
контроль содержания экстракта в пиве;
подача хладоагента в рубашки цилиндрического танка в соответствии с технологическим режимом;
предупреждение и устранение отклонений от норм технологического режима;
съем дрожжей;
подача пива на фильтрование (осветление);
отбор проб и проведение анализов.

108. Должен знать:

технологии производства пива в крупногабаритных цилиндрических танках;
схему расположения коммуникаций;
режимы брожения и дображивания различных сортов пива;
причины отклонения от норм технологического режима и способы их устранения;
устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования.

109. Требуется среднее профессиональное образование.

21. Купажист

Параграф 1. Купажист, 4-й разряд

110. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления купажей для ликероводочных изделий, фруктовых вод и концентратов сухих напитков под руководством купажиста более высокой квалификации;

подготовка необходимых материалов и ингредиентов для купажирования;

участие в составлении купажа в соответствии с рецептурой, введении в купажный чан соответствующих ингредиентов и смешивании их;

отбор проб, участие в проведении контрольных анализов;

перекачивание готового купажа в доводные чаны после установленной выдержки или передача его на фильтрацию;

фильтрация купажа и подача в миксеры (для безалкогольных и слабоалкогольных производств);

промывка купажных или сортировочных чанов;

учет сырья и готовой продукции.

111. Должен знать:

основы технологии приготовления и рецептуры различных сортов ликероводочных изделий, фруктовых вод, концентратов для сухих напитков;

требования, предъявляемые к качеству ликероводочных изделий и безалкогольных напитков, сырья и материалов;

методику простых анализов, определения крепости и органолептической оценки;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов, схему расположения коммуникаций;

правила ведения учета сырья и готовой продукции.

Параграф 2. Купажист, 5-й разряд

112. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления купажей для ликероводочных изделий, фруктовых вод и концентратов сухих напитков;

получение красителей, сахарного сиропа и других необходимых материалов и ингредиентов;

составление купажа в соответствии с рецептурой;

последовательное введение в купажный чан (собираение купажа) соответствующих ингредиентов и смешивание их;

корректировка крепости, проведение контрольных анализов;

проверка исправности коммуникаций, обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
ведение учета сырья и готовой продукции.

113. Должен знать:

технология приготовления различных сортов ликероводочных изделий, фруктовых вод и концентратов сухих напитков;

конструктивные особенности обслуживаемого оборудования;

способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, схему расположения коммуникаций;
правила ведения учета сырья и готовой продукции.

22. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве

Параграф 1. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве,

4-й разряд

114. Характеристика работ:

ведение технологического процесса фильтрации пива под руководством оператора фильтрации пива более высокой квалификации;

засыпка фильтрующих компонентов, проведение намывов и текущих дозировок;

контроль процессов фильтрации пива и всех сопутствующих технологических процессов, концентрации моющих растворов, наличия моющих концентратов;

проведение разборки, сборки и подготовки оборудования для фильтрации пива;

замена фильтр-картона, осуществление регенерации фильтров;

участие в несложном ремонте оборудования.

115. Должен знать:

технологические процессы и режимы фильтрации пива;

виды сырья, требования, предъявляемые к готовой продукции и вспомогательным материалам;

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве,

5-й разряд

116. Характеристика работ:

ведение технологического процесса на всех участках комплексно-механизированных и автоматизированных линий фильтрации пива с пульта управления;

разгон и остановка фильтрационных установок;

обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов заданного режима процесса фильтрации пива, бесперебойной и синхронной работы обслуживаемого оборудования;

контроль качества продукта на протяжении всей технологической цепочки;

запуск автоматических программ;

контроль наличия концентратов и степени концентрации моющих растворов;

участие в проведении ремонта обслуживаемого оборудования.

117. Должен знать:

устройство и кинематические схемы автоматов, агрегатов и механизмов, включенных в комплексно-механизированные и автоматизированные линии фильтрации пива;

технологический процесс фильтрации пива;

виды сырья;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции и вспомогательным материалам;

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

118. Требуется среднее профессиональное образование.

Параграф 3. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве,

6-й разряд

119. Характеристика работ:

ведение технологического процесса на всех участках автоматизированных линий фильтрации пива с пульта управления и компьютера;

расчет фильтрующих компонентов;

контроль за качественными показателями продукта на протяжении всей технологической цепочки;

пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

запуск автоматических программ;

обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов поддержания заданных параметров технологических режимов, бесперебойной и синхронной работы обслуживаемого оборудования;

предупреждение и устранение причин отклонений от заданного технологического режима;

определение момента окончания технологического процесса фильтрации пива по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов лаборатории;

участие в сдаче и приеме обслуживаемого оборудования из ремонта.

120. Должен знать:

устройство и кинематические схемы автоматов, агрегатов, механизмов, контрольно-измерительных приборов и микропроцессорных контроллеров, входящих в состав автоматизированных линий фильтрации пива;

технологические процессы и режимы фильтрации пива;

требования, предъявляемые к сырью, готовой продукции и вспомогательным материалам.

121. Требуется среднее профессиональное образование.

23. Солодовщик

Параграф 1. Солодовщик, 3-й разряд

122. Характеристика работ:

участие в процессе солодоращения зерна;

замачивание зерна в чанах с доведением влажности до заданного процента и обеспечение достаточной аэрации, необходимой для начальной стадии прорастания зерна;

загрузка, мойка, дезинфекция зерна, перекачивание зерна, снятие сплава;

регулирование технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов;

подготовка хлорной извести для хлорирования воды и зерна;

выгрузка зерна из чанов и транспортировка в аппараты для проращивания и на тока;

укладка зерна в "постели";

отбор проб;

определение степени замачивания по внешним признакам;

учет количества загружаемого зерна в чаны.

123. Должен знать:

правила замачивания зерна;

свойства зерна, используемого для приготовления солода, и влияние качества солода на выход сусла, спирта и других продуктов;

правила отбора проб, ведения учета загружаемого зерна в чаны;

принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Солодовщик, 4-й разряд

124. Характеристика работ:

ведение процесса солодоращения зерна на токах и в ящиках под руководством сменного мастера или солодовщика более высокой квалификации;

распределение зерна на токах;

установление высоты слоя, заделка краев гряды, увлажнение, перелопачивание зерна по слоям вручную или механической лопатой;

наблюдение и поддержание технологического и температурного режима солодоращения на всех стадиях процесса;

обработка солода ускорителями роста;

предупреждение и участие в устранении причин отклонений от норм технологического режима;

проведение простых анализов;

транспортировка зеленого солода на сушилки различных систем;

проверка чистоты токов, ящиков, вентиляционных установок, транспортных механизмов и другого обслуживаемого оборудования.

125. Должен знать:

технологическую схему солодоращения зерна на токах и в ящиках;

приемы перелопачивания зерна;

физико-химические и технологические свойств зерна и солода;

причины, вызывающие заражение и порчу солода, способы их предупреждения, обеззараживания солода;

методику проведения простых анализов;

устройство обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Солодовщик, 5-й разряд

126. Характеристика работ:

ведение процесса солодоращения на токах и в ящиках;

прием зерна в солодорастиельные аппараты, на тока;
регулирование процесса проращивания зерна в соответствии с технологической инструкцией на всех стадиях;
регулирование температуры и увлажнения воздуха, подача его в солодорастиельные аппараты;
контроль температурного режима проращивания солода;
пуск и останов солододорошителей, передвижной грядки;
проверка исправности обслуживаемого оборудования;
устранение мелких дефектов;
предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;
отбор проб;
выполнение контрольных анализов;
определение готовности солода.

127. Должен знать:

технологическую схему производства солода;
требования, предъявляемые к качеству зерна для приготовления солода;
правила оценки качества солода по внешним признакам и по диастатической силе;
нормы и методы солодоращения из разных видов зерна;
устройство и конструктивные особенности оборудования, применяемого в солодоращении.

Параграф 4. Солодовщик, 6-й разряд

128. Характеристика работ:

ведение биохимического процесса замачивания, ращения и сушки солода совмещенным способом в агрегатах большой единичной мощности, оснащенных контрольно- измерительными приборами и автоматикой;

прием зерна в агрегат;

регулирование влажности, температуры и продолжительности замачивания, ращения и сушки солода по показаниям контрольно-измерительных приборов;

ворошение зерна с одновременным орошением тонкораспыленной водой и продувкой кондиционированным воздухом на всех стадиях согласно технологическому режиму;

охлаждение в летний период и подогрев свежего холодного воздуха в зимний период, рециркуляция отработанного воздуха;

регулирование биологических и ферментативных процессов солодоращения аэрацией слоя зерна кондиционированным воздухом;

регулирование подачи воздуха и сушильного агента в агрегат;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

отбор проб;

выполнение контрольных анализов.

129. Должен знать:

технологии и параметры технологических режимов производства солода совмещенным способом в агрегатах большой единичной мощности;

правила отбора проб;

устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики.

130. Требуется среднее профессиональное образование.

24. Аппаратчик по выработке уксуса

Параграф 1. Аппаратчик по выработке уксуса, 4-й разряд

131. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения уксуса скорым периодическим циркуляционным и полунепрерывным способами на аппаратах (ферментерах) большой емкости;

обслуживание воздуходувки или компрессора, конденсационно-вытяжной системы и насосов для циркуляции культуральной жидкости, содержащей уксуснокислые бактерии;

обеспечение нормального хода процесса окисления и бесперебойной работы обслуживаемого оборудования;

регулирование температурного режима работы теплообменников и работы сегнеровых колес и других разбрызгивателей;

отбор проб культуральной жидкости, анализ ее по концентрации кислоты и спирта;

контроль и регулирование хода процесса по результатам анализов;

регулирование подачи воздуха;

определение момента окончания процесса;

съем сырого уксуса и перекачка его на последующие операции;

ведение учета сырья и готовой продукции.

132. Должен знать:

технологический процесс получения уксуса скорым периодическим циркуляционным и полунепрерывным способами;

физиологические особенности культуры уксуснокислых бактерий;

схему коммуникаций конденсационно-вытяжной системы;

правила регулирования подачи воздуха;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

правила отбора проб и проведения анализов;

правила ведения учета сырья и готовой продукции.

Параграф 2. Аппаратчик по выработке уксуса, 5-й разряд

133. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения уксуса глубинным периодическим и непрерывным способами по двум стадиям процесса (размножения и роста уксуснокислых бактерий) в аппаратах или в батареях, состоящих из 3-5 аппаратов, интенсивного массообмена;

обслуживание автоматических приборов, регулирование температуры, подачи воздуха, питательной среды и воды;

обслуживание абсорбционной системы улавливания паров кислоты и спирта;

определение количества биомассы нефелометром и своевременная подача сусла по стадиям процесса в аппараты;

анализ культуральной жидкости по концентрации кислоты и спирта, количеству биомассы, регулирование процесса по результатам анализа;

расчеты необходимого количества добавляемой питательной среды и коэффициентов разбавления, скорости роста уксуснокислых бактерий и выхода уксусной кислоты с периодичностью, предусмотренной инструкцией.

134. Должен знать:

технологический процесс получения уксуса глубинным периодическим и непрерывным способами;

порядок расчетов при приготовлении питательных сред;

устройство и правила эксплуатации аппаратов или батареи интенсивного массообмена;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

25. Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса

Параграф 1. Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса, 4-й разряд

135. Характеристика работ:

ведение технологических процессов по пастеризации, обработке бентонитом, фильтрации и купажированию сырого уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии;

отбор проб;

определение необходимой дозировки бентонита;

приготовление бентонитовой суспензии необходимой концентрации в соответствии с технологическими инструкциями;

слив обработанного уксуса, фильтрация его на фильтр-прессе или картонном фильтре;

промывка и перезарядка фильтра;

проверка и контроль качества и концентрации готового уксуса;

перекачка и сдача готового уксуса в отделение розлива;

размешивание, промывка и удаление суспензии бентонита из сборника;

промывка фильтрационных и купажных емкостей;

выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

ведение учета сырья и готовой продукции.

136. Должен знать:

технологический процесс обработки, пастеризации, фильтрации и купажирования уксуса;

способы подготовки бентонита для обработки уксуса;

способы и правила обработки бентонита перед удалением из емкостей;

требования, предъявляемые к качеству готового уксуса;

правила отбора проб, методику проведения анализов;

порядок проведения расчета для купажирования уксуса;

правила ведения учета сырья и готовой продукции.

26. Аппаратчик приготовления питательных сред

Параграф 1. Аппаратчик приготовления питательных сред, 3-й разряд

137. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления питательных сред в производстве уксуса под руководством аппаратчика более высокой квалификации;
прием спирта в цех;
определение крепости спирта, перекачка его в мерник;
подача компонентов в сборник для приготовления спиртовых сред;
приготовление спиртовых сред, отвешивание компонентов, растворение их, расчет необходимого количества уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии, расчет и отмеривание необходимого объема спирта, перемешивание и доведение до кондиции;
отбор проб;
обслуживание насосов.

138. Должен знать:

основы технологии приготовления питательных сред;
сущность технологии приготовления спиртовых сред;
правила отбора проб и проведения несложных анализов;
принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Аппаратчик приготовления питательных сред, 4-й разряд

139. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления питательных сред в производстве уксуса;
подготовка компонентов для составления питательных сред (затора): отвешивание и разведение питательных солей, приготовление экстрактов солодовых ростков и дрожжей;

определение концентрации сырого уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии, и расчет его необходимого количества;

составление смеси (затора) из расчетных количеств компонентов, подача необходимого количества спирта;
перемешивание, доведение смеси до кондиции, отстаивание;
подача и регулирование скорости подачи смеси (затора) в окислительные чаны;
выявление и устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

140. Должен знать:

технологии приготовления питательных сред (затора), подготовки компонентов;

рецептуру составления смеси;

порядок подачи компонентов смеси (затора);

правила отбора проб и проведения анализов компонентов и смеси (затора);

величину скорости и правила подачи смеси (затора) в окислительные чаны, правила регулирования скорости подачи;

устройство оборудования заторного отделения.

Раздел 3. Хлебопекарно – макаронное производство

27. Дрожжевод

Параграф 1. Дрожжевод, 2-й разряд

141. Характеристика работ:

приготовление заварки жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестовода более высокой квалификации;

получение и подготовка сырья и материалов;

разведение прессованных дрожжей и других компонентов;

наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение.

142. Должен знать:

технологический процесс приготовления жидких дрожжей;

правила эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха.

Параграф 2. Дрожжевод, 3-й разряд

143. Характеристика работ:

ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба до 10 тонн (далее - т) в смену;

стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок;

контроль охлаждения и осахаривания;

приготовление жидких дрожжей, заварок и заторов для производства улучшенных заварных сортов хлеба;

активация прессованных дрожжей;

контроль консистенции, качества дрожжей и дрожжевого молочка, их температуры;

определение кислотности и подъемной силы дрожжей;

отбор проб, дозировка, отпуск дрожжей на производство;
выполнение контрольных анализов;
обслуживание оборудования дрожжевого цеха;
регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха;
поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды;
санитарная обработка всех емкостей;
контроль чистоты оборудования, посуды, инвентаря.

144. Должен знать:

способы измерения температуры дрожжей и определения кислотности и подъемной силы дрожжей;
способы и правила дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, их значение для приготовления хлеба;
методы органолептического контроля производства жидких дрожжей.

При ведении процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба свыше 10 т в смену - 4-й разряд.

28. Заквасчик

Параграф 1. Заквасчик, 4-й разряд

145. Характеристика работ:

ведение производственного цикла приготовления и расходования жидких и мезофильных заквасок для выработки хлеба до 10 т в смену;

приготовление питания для заквасок, контроль влажности, кислотности, температурой, подъемной силой заквасок органолептически и на основании анализов;

приготовление сладкой осахаренной, сброженной заварки;

обслуживание оборудования, санитарная обработка емкостей и другого инвентаря при выработке заквасок;

передача заквасок по назначению для производства различных видов продукции;

контроль стерильности оборудования, посуды, инвентаря.

146. Должен знать:

технологии и рецептуру приготовления жидких и мезофильных заквасок, заварок;

способы измерения температуры, влажности, кислотности, подъемной силы заквасок и заварок;

методы органолептической оценки качества заквасок, заварок;

требования, предъявляемые к их качеству.

При ведении производственного цикла приготовления и расходования жидких заквасок для выработки хлеба свыше 10 т в смену - 5-й разряд.

29. Кочегар производственных печей

Параграф 1. Кочегар производственных печей

147. Характеристика работ:

ведение процесса сжигания топлива в топках производственных печей, работающих на твердом, жидком и газообразном топливе;

проверка исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов;

загрузка топливом печей;

регулирование процесса горения топлива, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта изделий

;

контроль процесса сжигания и расхода топлива;

чистка топок;

удаление шлака и золы;

подвозка топлива, отвозка шлака и золы.

148. Должен знать:

процессы, происходящих при сжигании топлива;

основы технологического процесса производства хлебобулочных изделий;

виды, сорта и калорийность топлива;

способы и правила сжигания различных видов топлива и методы его экономного расходования;

продолжительность выпечки вырабатываемых сортов изделий;

порядок увлажнения пекарной камеры;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемых печей и применяемых контрольно-измерительных приборов.

При обслуживании до 2-х печей со стационарным подом или до 2-х конвейерных печей с выработкой хлебобулочных изделий каждой в смену до 3 т, работающих на газообразном топливе - 2-й разряд;

при обслуживании 3-х и более печей со стационарным подом, или 3-х и более конвейерных печей с выработкой хлебобулочных изделий каждой в смену до 3-х т, или до 2-х конвейерных печей с выработкой хлебобулочных изделий каждой в смену свыше 3 до 10 т, или одной сушильной камеры, работающих на газообразном топливе - 3-й разряд;

при обслуживании 3-х и более конвейерных печей с выработкой хлебобулочных изделий каждой в смену свыше 3 до 10 т, или одной и более конвейерных печей с выработкой хлебобулочных изделий каждой в смену более 10 т, или 2-х и более сушильных камер, работающих на газообразном топливе - 4-й разряд.

Примечания:

1. При обслуживании производственных печей, работающих на твердом и жидком топливе, тарификация устанавливается на разряд выше.

2. При одновременном обслуживании печей и паровых котлов, находящихся в одном помещении, два паровых котла низкого давления приравниваются к одной печи средней мощности.

30. Машинист машины по чистке и смазке листов

Параграф 1. Машинист машины по чистке и смазке листов, 3-й разряд

149. Характеристика работ:

управление и обслуживание машины по чистке и смазке металлических листов;

подвозка листов, чистка загрязненных мест при помощи скребка вручную;

заливка растительного масла;

контроль фетровых вкладышей в смазывающем барабане и содержание их в рабочем состоянии;

регулирование положения металлических щеток в процессе чистки металлических листов;

подвозка и отвозка тележек с листами к разделочным столам и к машине.

150. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации обслуживаемой машины;

требования, предъявляемые к санитарному состоянию металлических листов и оборудования.

31. Машинист низальных машин

Параграф 1. Машинист низальных машин, 2-й разряд

151. Характеристика работ:

управление и регулирование работы низальной машины производительностью до 2 т бараночных изделий в смену;

отбраковка изделий по органолептическим признакам;

укладка связок на вагонетки или на стол;
навешивание шпагата на иглы;
наблюдение за набором вязок и баранок;
направление поступающих от печи по транспортеру бараночных изделий к иглам машины;
при отсутствии транспортеров - подноска бараночных изделий к рабочему месту, отвозка вагонеток в экспедицию и сдача готовой продукции.

152. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;
устройство и правила эксплуатации низальной машины.

При управлении и регулировании работы низальной машины производительностью свыше 2 т бараночных изделий в смену- 3-й разряд.

При нанизывании баранок вручную - 1-й разряд.

32. Машинист ошпарочного агрегата

Параграф 1. Машинист ошпарочного агрегата, 2-й разряд

153. Характеристика работ:

укладка кассет с полуфабрикатами на люльки ошпарочного агрегата и обваренных тестовых колец на вагонетки или транспортер;

посыпка полуфабрикатов маком, тмином, солью;

выполнение других работ по ошпариванию теста под руководством машиниста ошпарочного агрегата более высокой квалификации.

154. Должен знать:

основы технологического процесса ошпаривания теста;
правила определения готовности сформованных бараночных изделий к ошпариванию;
принцип работы ошпарочного агрегата.

Параграф 2. Машинист ошпарочного агрегата, 3-й разряд

155. Характеристика работ:

ведение процесса ошпаривания тестовых заготовок;
регулирование работы ошпарочного агрегата, установка в него кассет;

укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки или транспортер;
укладка освобожденных от бараночных изделий листов в пружер или на вагонетку;
загрузка тестовых колец в ошпарочный котел;
наблюдение и контроль процесса ошпарки;
выгрузка заготовок и раскладка их на столе или досках, листах, кассетах;
придание заготовкам необходимой формы, посыпание их маком, тмином, солью;
установка досок, листов, кассет с заготовками на стеллажи, вагонетки или передача на подсушку.

156. Должен знать:

сущность технологического процесса разделки и ошпаривания теста;
методы определения готовности сформованных тестовых заготовок к ошпарке и выпечке;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

33. Машинист поточной линии формования хлебных изделий

Параграф 1. Машинист поточной линии формования хлебных изделий, 4-й разряд

157. Характеристика работ:

ведение процесса формования хлебных палочек, соломки, бараночных, булочных, сушечных, сухарных и других изделий на поточной линии;

наблюдение за подачей теста от тестомесильных машин к тесторазделочному агрегату с соблюдением точного интервала заполнения бункера тестом;

контроль непрерывности и толщины тестовой ленты, перемещения теста между формовочными и прокатными валами;

регулирование подачи теста в формовочные валы, скорости пружинного транспортера;

наблюдение за работой узла, режущего тестовые заготовки на заданную длину;

укладка заготовок на поддоны;

отбраковка нестандартных заготовок;

контроль правильности ввода поддонов в формовочную машину, правильности загрузки поддонов в расстойный шкаф, с автоматическим поддержанием температурного режима;

пуск и останов линии;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

158. Должен знать:

технологический процесс формования и расстойки теста на поточной линии формования хлебных изделий;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования линии;

требования, предъявляемые к качеству выпускаемой продукции;

методы органолептической оценки качества теста;

требования, предъявляемые к качеству и консистенции теста, весу и форме изделий;

влияние качества теста на вес изделий.

34. Машинист пруфера

Параграф 1. Машинист пруфера, 2-й разряд

159. Характеристика работ:

проверка качества и веса тестовых заготовок;

укладка тестовых заготовок на платки, расстоечные доски, листы, установка их на люльки пруфера.

160. Должен знать:

методы органолептической оценки качества теста;

требования, предъявляемые к качеству и весу тестовых заготовок;

норму укладки заготовок на платки, листы;

люльки пруфера;

параметры влажно-температурного режима пруфера;

устройство пруфера;

виды, назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами.

При выполнении работ по регулированию влажно-температурного режима пруфера - 3-й разряд.

35. Машинист тесторазделочных машин

Параграф 1. Машинист тесторазделочных машин, 2-й разряд

161. Характеристика работ:

обслуживание делительных, формовочных, округлительных, жгуторезальных машин всех типов под руководством машиниста тесторазделочной машины более высокой квалификации;

регулирование поступления теста в воронку тесторазделочной машины;

проверка качества и веса кусков теста;
смазка и чистка отдельных узлов машины;
укладка досок и листов с полуфабрикатами на вагонетку, транспортер или пруфер.

162. Должен знать:

технологический процесс разделки и расстойки теста;
методы органолептической оценки качества теста;
требования, предъявляемые к качеству теста, весу и форме изделий;
влияние качества теста на вес изделий и на работу механизмов;
сорта теста и готовой продукции;
устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

При обслуживании тесторазделочной машины или одной делительной машины для разделки штучных сортов хлеба, булочных, бараночных и сухарных изделий - 3-й разряд;

при обслуживании тесторазделочной машины с загрузкой пруфера, или двух делительных машин, или одной делительной машины, работающей на две и более печи - 4-й разряд.

36. Оператор поточно – автоматической линии

Параграф 1. Оператор поточно – автоматической линии, 5-й разряд

163. Характеристика работ:

ведение технологических процессов приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях производительностью до 1 тонн в час (далее - т/час);

замешивание теста и выпрессовывание макаронных изделий, развешивание на бастуны, предварительное и окончательное высушивание, снятие готовой продукции;

регулирование работы шнековых прессов, сушилок непрерывного действия, машин для резки и раскладки изделий, связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии;

регулирование параметров технологического режима на каждой стадии технологического процесса поточно-автоматической линии;

обеспечение бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов, входящих в поточно-автоматическую линию, с пульта управления;

подналадка и регулирование узлов и механизмов поточно-автоматической линии в процессе работы;

контроль технологического процесса на всех стадиях;
ведение технологического журнала.

164. Должен знать:

устройство и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии;
технологии изготовления макаронных изделий на поточно-автоматической линии;
правила эксплуатации и ухода обслуживаемым оборудованием;
устройство контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими;
правила пуска и останова машин и аппаратов
поточно-автоматической линии;
требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.

При ведении технологического процесса приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях производительностью свыше 1 т/час - 6-й разряд.

37. Оператор установки бестарного хранения сырья

Параграф 1. Оператор установки бестарного хранения сырья, 4-й разряд

165. Характеристика работ:

прием, хранение, транспортировка и подготовка к производству муки, сахара и других видов сырья до 10 т в смену;
прием сырья из автомуковоза с пульта дистанционного управления;
контроль и наблюдение за движением сырья в соответствующие силосы или другие емкости и на производство;
периодическое включение оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки

;

регулирование режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья;

учет муки, сахара и других видов сырья, отпущенных на производство по сортам.

166. Должен знать:

технологический процесс производства хлебобулочных и кондитерских изделий;
рецептуры на вырабатываемые изделия;
нормы расхода сырья;
условия хранения и транспортировки основного и дополнительного сырья;

требования, предъявляемые к качеству сырья;

методы оценки качества сырья;

устройство механизмов и приборов установки бестарного хранения и транспортировки муки;

схемы коммуникаций движения различных видов сырья.

При приеме, хранении, транспортировке и подготовке к производству муки, сахара и других видов сырья свыше 10 т в смену - 5-й разряд.

38. Пекарь

Параграф 1. Пекарь, 2-й разряд

167. Характеристика работ:

ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;

смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер;

отбраковка изделий;

транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;

проверка состояния лотков;

смазка форм вручную.

168. Должен знать:

основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;

способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Параграф 2. Пекарь, 3-й разряд

169. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий;

выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах, или на одной - двух механизированных конвейерных печах, в одном - двух электрошкафах;

укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы;

посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;

сушка сухарей в сушильных камерах и печах;
выборка готовых изделий из печей и камер;
контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер;
регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;
определение готовности тестовых заготовок к выпечке;
укладка изделий в тару;

при посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба: обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста;

при производстве формового хлеба: выбивка из форм;

штучных и мелкоштучных изделий: надрезка вручную или на машине, смазывание теста;

бараночных изделий: обсушивание обваренных тестовых колец;

пирожков: обжаривание или выпечка;

при производстве сухарных изделий: загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами;

при небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию поточно-автоматической теста;

при выпечке изделий в жаровых печах: наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке;

на пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка;

закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер;

наблюдение за режимом расстойки и выпечки;

отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

170. Должен знать:

технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

параметры температурного и парового режимов выпечки;

способы раскладки изделий на под, листы;

методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;

способы регулирования продолжительности выпечки, увлажнения пекарной камеры;
факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчета;
производительность печи;
устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Параграф 3. Пекарь, 4-й разряд

171. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий;

выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;

выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами;

выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах, или в 3-х и более электрошкафах;

ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки;

ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами;

смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек;

поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах;

регулирование скорости движения печного конвейера.

172. Должен знать:

технологический процесс производства вырабатываемых изделий;

устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования;

правила регулирования работы оборудования.

Параграф 4. Пекарь, 5-й разряд

173. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 7 т в смену или при одновременном обслуживании расстойно-печного агрегата, при выпечке в тендорных печах;

ведение процесса резки и формовки теста, окончательной расстойки и выпечки хлебобулочных изделий на комплексно-механизированной линии;

контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке;

регулирование работы обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии: тестотделителя, округлителя, закатки, автоматического посадчика, пружера окончательной расстойки, надрезчика, расстойно-печного и ошпарочного агрегатов;

контроль температурного и парового режимов выпечки;

проверка качества готовой продукции;

обеспечение синхронной работы комплексно-механизированной линии.

174. Должен знать:

технологический процесс производства вырабатываемых изделий;

параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования;

методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции;

факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;

устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству вырабатываемых хлебобулочных изделий.

39. Пекарь – мастер

Параграф 1. Пекарь – мастер, 4-й разряд

175. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по производству хлебобулочных изделий: свыше 3 до 7 т хлеба в смену, до 5 т смешанного ассортимента хлебобулочных изделий, до 2 т булочных изделий, до 700 килограмм (далее – кг) сухарных или бараночных изделий, до 400 кг пряничных изделий;

наблюдение за работой всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка;

контроль соблюдения планового выхода готовой продукции, выполнения задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом оценки;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования;

расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции;

прием и сдача сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

176. Должен знать:

сорта муки, виды дополнительного сырья хлебопекарного производства;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

рецептуру на все сорта и виды выпускаемых изделий;

органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения;

методы ведения контроля и регулирования технологического процесса на всех стадиях производства;

устройство и правила эксплуатации оборудования участка.

При ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий в смену: свыше 7 т хлеба, свыше 5 т смешанного ассортимента хлебобулочных изделий, свыше 2 т булочных изделий, свыше 700 кг сухарных или бараночных изделий, свыше 400 кг пряничных изделий; при ведении процесса по производству хлебобулочных изделий на предприятиях, оборудованных тендерными печами и торнями, независимо от их производительности - 5-й разряд;

При ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий на предприятиях, оборудованных установками бестарного хранения сырья, тестоприготовительными агрегатами и установками непрерывного действия, комплексно-механизированными линиями, тоннельными печами, при выработке мелкоштучных кондитерских изделий свыше 1,5 т в смену при расширенном ассортименте свыше 10 наименований - 6-й разряд.

40. Полимеризаторщик металлических форм и листов

Параграф 1. Полимеризаторщик металлических форм и листов, 4-й разряд

177. Характеристика работ:

ведение технологического процесса полимеризации антиадгезионным полимерным составом, обеспечивающим образование полимерной пленки на внутренней поверхности металлических форм и листов для выпечки хлеба;

обработка кремнийорганической жидкостью транспортерных лент и тканей;

приготовление химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии кремнийорганической жидкости, требуемой концентрации;

подготовка транспортерных лент и тканей к пропитке кремнийорганическими жидкостями: промывка в мыльной воде, многократное ополаскивание в чистой воде, просушка на воздухе и в сушильных камерах;

термическая обработка пропитанных лент и тканей в сушильном шкафу (камере);

обжиг и дробеструйная обработка металлических форм и листов, покрытие их антиадгезионным полимерным составом путем распыления, сушка и подача в печи для полимеризации;

регулирование температурного режима печи при полимеризации;

выгрузка лент, тканей, форм, листов отбраковка и подача к месту хранения;

учет расхода сырья, химических реактивов и лака.

178. Должен знать:

свойства применяемых химических реактивов и полимерных материалов;

правила регулирования процесса полимеризации;

требования, предъявляемые к качеству полимерных материалов и приготовленных растворов;

технологические инструкции на покрытие форм и листов;

технологии процесса полимеризации, пропитки и термообработки лент и тканей кремнийорганическими жидкостями;

требования, предъявляемые к качеству покрытых форм и листов, обработанных лент и тканей;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

41. Прессовщик полуфабриката макаронных изделий

Параграф 1. Прессовщик полуфабриката макаронных изделий, 4-й разряд

179. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов макаронных изделий на шнековых вакуумных и гидравлических прессах непрерывного и периодического действия при высоких давлениях;

подогрев и увлажнение сырья до установленных норм для поддержания стабильной влажности теста;

обеспечение равномерной подачи муки и воды путем четкой и бесперебойной работы дозирующих устройств;
определение соотношения компонентов, входящих в ассортимент вырабатываемого полуфабриката изделий;
регулирование работы прессов по контрольно-измерительным приборам;
контроль правильности ведения технологического процесса на основании данных лаборатории;
обеспечение установленных норм выходов изделий и расхода компонентов сырья;
укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки;
смазка и чистка отдельных узлов обслуживаемого оборудования.

180. Должен знать:

технологический режим изготовления полуфабрикатов макаронных изделий, способы определения правильности его ведения;

устройство прессов, вакуумных установок, правила их эксплуатации и обслуживания;

устройство применяемых контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими;

требования, предъявляемые к качеству прессования;

нормы выхода продукции, потерь и расхода сырья;

способы обеспечения качества продукции;

правила отбора проб;

требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.

42. Сушильщик длиннотрубчатых макарон

Параграф 1. Сушильщик длиннотрубчатых макарон, 4-й разряд

181. Характеристика работ:

ведение процесса сушки длиннотрубчатых макарон в диффузорных сушилках непрерывного и периодического действий;

изменение положений шиберов, клапанов и вентилях для обеспечения необходимых технологических параметров по зонам сушки (температуры, влажности, скорости) и осуществления реверсирования воздуха по длине макаронных трубок;

определение органолептическим методом влажности полуфабриката и момент окончания его сушки;

установка и перемещение товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента;

проверка правильности резки и раскладки макарон в кассетах и кассет в шкафах;
контроль процесса сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов.

182. Должен знать:

технологический процесс и параметры технологического режима сушки длиннотрубчатых макарон;
правила ведения и регулирования технологического процесса сушки, регулирования работы перераспределяющих устройств диффузоров в зависимости от показаний психрометра;
технологические требования, предъявляемые к качеству полуфабриката длиннотрубчатых изделий;
правила определения качества полуфабриката и готовой продукции органолептическим методом;
требования, предъявляемые к качеству длиннотрубчатых макарон;
устройство, технические характеристики и правила эксплуатации сушилок непрерывного, периодического действия и другого обслуживаемого оборудования;
назначение и устройство применяемых контрольно-измерительных приборов.

43. Тестовод

Параграф 1. Тестовод, 2-й разряд

183. Характеристика работ:

транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам;
очистка деж и бункера от остатков теста;
дозировка закваски и головки;

при отсутствии опрокидывательных машин перекладка теста из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин;

выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.

184. Должен знать:

принцип работы и правила эксплуатации тестомесильных и опрокидывательных машин;
способы и правила приготовления теста, методы определения его готовности к разделке;
сорта муки.

Параграф 2. Тестовод, 3-й разряд

185. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия на предприятиях мощностью до 3 т в смену;

обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозирочной аппаратуры по установленному режиму;

замешивание опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий;

дозировка всех видов сырья;

раскидка головок;

контроль процесса брожения опары, головки и теста;

на небольших хлебозаводах – транспортировка деж.

186. Должен знать:

технологический процесс приготовления опары, головок, заквасок, теста на тестомесильных машинах периодического действия;

параметры технологический режима приготовления теста;

процессы, происходящие при брожении;

продолжительность технологического процесса приготовления теста;

методы контроля и регулирования технологического режима;

устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования;

методы определения готовности опары и теста;

сорта муки и основных компонентов сырья;

оценка качества сырья и теста органолептическим методом.

Параграф 3. Тестовод, 4-й разряд

187. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам свыше 3 до 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия;

ведение процесса приготовления теста в бараночном производстве на линиях системы жесткого кольцевого конвейера, натирание теста, укладывание его на стол для отлежки, разрезание на порции;

определение готовности теста органолептически и подача его на разделочный участок;

ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия;

регулирование работы автоматических дозаторов сырья, процесса замешивания и брожения опары и теста, подачи готового теста в бункер делительной машины;

обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста;

определение готовности теста;

загрузка дозирочных бачков отдельными видами сырья и контроль процесса его растворения.

188. Должен знать:

технологический процесс приготовления опары и теста на тестомесильных машинах периодического действия, на тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия, линии системы жесткого кольцевого конвейера в бараночном производстве;

методы контроля и регулирования технологического режима приготовления теста;

способы проверки, способы регулирования работы дозирочных автоматов;

устройство и правила эксплуатации автоматических дозаторов сырья и тестоприготовительного оборудования непрерывного действия;

методы определения готовности опары и теста.

Параграф 4. Тестовод, 5-й разряд

189. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам свыше 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия;

ведение процесса приготовления теста при выработке расширенного ассортимента хлебобулочных изделий;

ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на трех и более тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия, или трех и более тестомесильных машинах на линиях системы жесткого кольцевого конвейера хлебозаводов.

190. Должен знать:

устройство, конструктивные особенности обслуживаемого оборудования и правила регулирования его работы;

требования, предъявляемые к качеству теста.

Примечание: при приготовлении только опары тарификация производится на один разряд ниже тестовода, занятого на приготовлении теста.

44. Укладчик хлебобулочных изделий

Параграф 1. Укладчик хлебобулочных изделий, 2-й разряд

191. Характеристика работ:

укладка готовой продукции на вагонетки, в лотки, контейнеры и другую тару до 5 т хлеба и до 1,2 т булочных изделий в смену;

подсчет количества сдаваемой в экспедицию продукции;

контроль количества хлебобулочных изделий в лотках, ящиках, вагонетках и контейнерах;

укладка продукции на стеллажи;

отбраковка готовой продукции органолептическим методом;

переноска вручную, перевозка на вагонетках, этажерках, тележках готовой продукции и тары.

192. Должен знать:

сорта изделий;

требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий;

правила укладки и отбраковки продукции органолептическим методом.

При укладке и перевозке готовой продукции свыше 5 т хлеба, или свыше 1,2 т булочных изделий в смен- 3-й разряд

45. Формовщик теста

Параграф 1. Формовщик теста, 3-й разряд

193. Характеристика работ:

формовка штучных, мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных изделий и пирожков;

определение готовности теста к разделке;

деление теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придание им установленной формы;

смазка и отделка тестовых заготовок;

при выработке пирожков - приготовление фарша;

укладка сформованных кусков теста на стол, доски, листы, в формы, на вагонетки, транспортер;

смазка листов и форм;

выполнение других работ по указанию пекаря-мастера.

194. Должен знать:

технологический процесс разделки и расстойки теста;

органолептические методы оценки качества теста;

продолжительность и технологические условия расстойки теста;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции и разделки теста; сорта муки, хлеба.

Примечание: при формовке и отделке мелкоштучных сдобных, фигурных и слоеных изделий тарификация производится на разряд выше.

Раздел 4. Кондитерское производство

46. Аппаратчик приготовления инвертного сиропа

Параграф 1. Аппаратчик приготовления инвертного сиропа, 4-й разряд

195. Характеристика работ:

ведение технологического процесса инверсии сахарозы в инвертаторе;

заполнение инвертаторов сахарным сиропом;

подача холодной воды в паровую рубашку;

охлаждение сахарного сиропа до требуемой температуры;

контроль и регулирование температурного режима процесса;

разведение кислоты до определенной концентрации в специальном мернике;

включение мешалки инвертатора и заливка раствора кислоты;

контроль хода процесса инверсии сахарозы;

непрерывный отбор проб для лабораторного анализа на содержание редуцирующих веществ, регулирование их содержания путем введения дополнительного количества раствора кислоты или инвертного сиропа с меньшим содержанием редуцирующих веществ;

приготовление раствора двууглекислого натрия, строго определенной концентрации, в мернике;

ведение процесса нейтрализации инвертного сиропа раствором щелочи;

отбор проб;

определение при помощи рефрактометра содержания сухих веществ в готовом инвертном сиропе;

слив инвертного сиропа в сборники с фильтрацией;

выявление и устранение неисправностей в работе оборудования.

196. Должен знать:

состав и свойства инвертного сиропа, их зависимость от температурного режима, величину продолжительности теплового воздействия, наличия примесей в инвертируемом растворе (продуктов инверсии сахарозы), концентрации сахарного раствора;

свойства и величину концентрации пищевых кислот, применяемых для инверсии;

схему и расположение трубопроводов и оборудования;

назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами;

параметры технологического процесса и технологию инверсии сахарозы;

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования.

47. Глазировщик

Параграф 1. Глазировщик, 1-й разряд

197. Характеристика работ:

покрытие конфет или других кондитерских изделий вручную готовой глазурью без нанесения рисунка;

отбраковка дефектных кондитерских изделий;

загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф;

подача изделий после охлаждения к весам или на последующую операцию.

198. Должен знать:

правила и приемы глазирования кондитерских изделий без нанесения рисунка.

Параграф 2. Глазировщик, 2-й разряд

199. Характеристика работ:

глазирование кондитерских изделий вручную с нанесением установленного рисунка;

подогревание до установленной температуры и размешивание глазури, придание ей необходимой консистенции, добавление в помадную глазурь эссенции и краски;

загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф;

подача охлажденных изделий к весам или на последующую операцию;

транспортировка корпусов изделий вручную на полотно глазирующей машины, отбраковка нестандартных корпусов.

200. Должен знать:

основы технологии глазирования кондитерских изделий вручную с нанесением рисунка;
требования, предъявляемые к качеству глазури и корпусов изделий;
способы приготовления глазури, ее состав.

Параграф 3. Глазировщик, 3-й разряд

201. Характеристика работ:

ведение процесса глазирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах различных систем под руководством глазировщика более высокой квалификации;
участие в подготовке обслуживаемого оборудования к работе;
наблюдение за непрерывной подачей глазури и корпусов изделий к машинам, работой саморасклада, плотностью укладки корпусов на ленту транспортера, прохождением изделий через глазирующий механизм и охлаждающий шкаф;
регулирование работы воздухоподающего механизма.

202. Должен знать:

технологии глазирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах;
требования, предъявляемые к качеству изделий, поступающих на глазирование и готовой продукции;
принцип работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Глазировщик, 4-й разряд

203. Характеристика работ:

ведение процесса глазирования и декорирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах различных систем;
подготовка оборудования к работе;
управление процессом декорирования однослойных и двухслойных конфет;
выбор рисунка на пульте управления декорирующей машины, подача отtemперированной массы из минитемпера в декорирующую машину;
запуск декарматика, наблюдение за его работой;
проверка хода транспортеров, глазирующего механизма и охлаждающих устройств;
темперирование глазури и загрузка глазирующих машин;
пуск и останов питающих насосов;

наблюдение за вязкостью глазури;
регулирование скорости движения распределительного, сетчатого и охлаждающего транспортеров;
регулирование воздухоподающего механизма для получения слоя шоколадной глазури определенной толщины и с волнообразной поверхностью изделий;
определение процента глазури в конфетах в соответствии с установленными стандартами.

204. Должен знать:

технологии глазирования кондитерских изделий различных видов на агрегатах и машинах;
требования, предъявляемые к качеству рисунка глазури и готовым кондитерским изделиям;
нормы расхода глазури в зависимости от вида глазируемых изделий;
устройство глазирующего агрегата и декорирующей машины и правила их эксплуатации;
правила регулирования скорости транспортеров и работы обслуживаемых механизмов.

48. Дражировщик

Параграф 1. Дражировщик, 2-й разряд

205. Характеристика работ:

накатка и отделка сахарных видов драже;
загрузка дражировочных котлов корпусами драже, поливка сиропом, пересыпание сахарной пудрой;
регулирование скорости вращения котлов и продолжительности стадий обработки корпусов драже;
наблюдение за равномерным нарастанием слоя сахарной оболочки, ее выравниванием и шлифованием;
выгрузка готовой продукции.

206. Должен знать:

приемы и правила накатки и отделки различных видов драже и карамели;
принцип работы и правила эксплуатации дражировочных котлов.

Параграф 2. Дражировщик, 3-й разряд

207. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления ликерожеелейных видов драже или драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактериальные, вирусные, эндокринные или другие препараты под руководством дражировщика более высокой квалификации;
подготовка материалов для дражировочной массы;

приготовление сахарного сиропа по заданной рецептуре;

загрузка корпусов драже в котлы;

наблюдение за процессом дражирования с целью получения драже требуемого размера, веса, формы и поверхности;

контроль расхода сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

выявление неисправностей в работе дражировочных котлов.

208. Должен знать:

вырабатываемый ассортимент драже;

свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

рецептуру и технологию изготовления различных видов драже;

требования, предъявляемые к различным видам драже;

виды, свойства драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактериальные, вирусные, эндокринные и другие препараты.

Параграф 3. Дражировщик, 4-й разряд

209. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления цветного, шоколадного драже и драже лечебного назначения;

приготовление машинным способом или вручную различных корпусов драже: ликерных, помадных, жележных, фруктово-ягодных, карамельных, ореховых;

приготовление сахарных, ликерных сиропов, полировочной массы, шоколадной глазури, помады или дражировочной массы, содержащей медикаменты, витамины, бактериальные, вирусные, эндокринные или другие препараты;

изготовление полуфабрикатов требуемой формы и размера с хорошо выравненной поверхностью путем накатки (отделки) сахарной пудры на корпусы драже в дражировочных котлах;

отбор проб для анализа при изготовлении драже лечебного назначения;

контроль качества изготовления корпусов, полуфабрикатов и сиропов;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

210. Должен знать:

физические и химические свойства сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

рецептуры, технологию и способы варки сиропов, приготовления дражировочных и полировочных масс для различных видов драже;

требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
принцип действия, способы выявления и устранения неисправностей в работе оборудования.

49. Изготовитель бисквитов

Параграф 1. Изготовитель бисквитов, 1-й разряд

211. Характеристика работ:

выполнение под руководством изготовителя бисквитов более высокой квалификации операции по обслуживанию штампующей машины;

обсыпка мукой и заправка лент теста между вальцы штампующей машины;
контроль прохождения теста через вальцы;
наблюдение за наполнением ящичков или коробов готовой продукцией;
относка ящичков или коробов с готовой продукцией к местам складирования;
отбраковка продукции.

212. Должен знать:

правила и приемы выполняемой работы;
принцип работы штамп-машины;
требования, предъявляемые к внешнему виду готовой продукции.

Параграф 2. Изготовитель бисквитов, 2-й разряд

213. Характеристика работ:

ведение процесса формования затяжного, сахарного, сдобного печенья и пряников различных видов вручную под руководством изготовителя бисквитов более высокой квалификации;

проминка теста на ручных вальцах или вручную;
раскатывание теста до определенной толщины, подсыпание его мукой;
резка, отсадка или штамповка теста;
загрузка теста в ротационную, штампующую или тестовыжимную (тестодавильную) машину;
смазка листов;
подача листов к формующим машинам или печам;

контроль качества поступающего теста;
распределение теста и обрезков в машине;
укладка готовой продукции на стеккере;
тиражирование пряников в барабанах или котлах;
загрузка пряников, заливка их сиропом, выгрузка и сушка в сушильных шкафах или камерах.

214. Должен знать:

основы технологии изготовления печенья и пряников вручную;
правила и приемы выполняемой работы;
правила обслуживания механизированных процессов обработки теста;
требования, предъявляемые к качеству и консистенции теста;
способы и правила тиражирования пряников;
методы органолептической оценки качества пряников и правила их отбраковки.

Параграф 3. Изготовитель бисквитов, 3-й разряд

215. Характеристика работ:

ведение процесса формования теста механизированным способом на ротационных, штампующих или тестовыжимных машинах;

регулирование толщины слоя раскатываемого теста;
наблюдение за работой обслуживаемого оборудования;
ведение процесса изготовления различных видов сдобного печенья полумеханизированным способом;
замес теста в тестомесильных машинах;
отмеривание сырья и загрузка его в тестомесильные машины в соответствии с утвержденной рецептурой;
выгрузка готового теста;
раскатка теста вручную на столах до определенной толщины, установленной технологическим режимом;
отсадка печенья на листы вручную;
ведение процесса тиражирования пряников в непрерывно-действующих барабанах.

216. Должен знать:

технологии изготовления различных видов печенья и пряников полумеханизированным способом, рецептуры их изготовления;

правила и приемы выполняемой работы;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Изготовитель бисквитов, 4-й разряд

217. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления различных видов печенья и пряников вручную;

заготовка сырья и материалов;

замешивание теста по заданной рецептуре;

разделка теста для различных изделий;

формование теста и выпечка изделий;

наблюдение за правильной подачей готовой продукции к заверточным машинам и качеством ее заправки;

ведение технологического процесса изготовления различных видов начинок для печенья, кремов для тортов и пирожных;

загрузка сырья в сбивальные машины по установленной рецептуре;

наблюдение за процессом сбивания кремов;

определение момента окончания процесса сбивания;

наблюдение за вымешиванием различных начинок в темперирующей машине;

регулирование температурного режима в темперирующей машине.

218. Должен знать:

технологии изготовления различных видов печенья и пряников вручную, приготовления кремов и начинок;

рецептуры различных наименований пряников и печенья;

требования, предъявляемые к качеству теста и готовых изделий;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 5. Изготовитель бисквитов, 5-й разряд

219. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате;

подготовка агрегата к работе;

контроль качества теста, поступающего от месильного отделения и его вальцевания;

пуск и останов формующего агрегата;

наблюдение за процессом образования непрерывной тестовой ленты;
регулирование подачи теста, скорости движения теста по системе конвейеров, толщины тестовой ленты;
регулирование работы штампуемого механизма, кладки и перехода отформованных (вырубленных) изделий с полотна формующего агрегата на листы (трафареты) или непосредственно на стальные ленты печи;
ведение технологического процесса изготовления печенья на поточно- механизированной линии;
подготовка линии к работе;
проверка качества поступающего сырья;
обеспечение правильной дозировки и последовательности загрузки сырья в месильные машины по заданной рецептуре;
наблюдение и регулирование процессов непрерывного замеса, вальцевания теста, формования и выпечки;
наблюдение за температурным режимом выпечки;
обеспечение бесперебойной и ритмичной работы всего оборудования линии.

220. Должен знать:

рецептуры и технологию приготовления печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате;
технологическую схему и параметры режима изготовления печенья на поточно-механизированной линии;
методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

устройство и правила эксплуатации формующих агрегатов, месильных машин, печей, применяемых контрольно-измерительных приборов, обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии.

50. Изготовитель вафель

Параграф 1. Изготовитель вафель, 1-й разряд

221. Характеристика работ:

нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их вручную;
наполнение начинкой отсадочных мешочков;
отсадка начинки в фигурные вафли;
склеивание и вырубка вафель.

222. Должен знать:

приемы и способы нанесения начинки на вафельные листы вручную, отсадки начинки, склеивания и вырубки вафель.

Параграф 2. Изготовитель вафель, 2-й разряд

223. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления вафель на машине;
нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их на машине;
загрузка бункера машины начинкой;
подача вафельных листов между вальцами машины;
регулирование подачи начинки;
установка требуемого зазора между вальцами;
прием вафельных пластов с транспортера и укладка в стопы.

224. Должен знать:

виды вафельных начинок;
приемы нанесения слоя начинки на вафельные листы и склеивания их на машине;
принципы работы и правила эксплуатации обслуживаемой машины.

Параграф 3. Изготовитель вафель 3-й разряд

225. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления вафель одного типа с начинками на поточно- механизированной линии;

контроль количества и качества вафельных листов и соответствия соотношения начинки и листов заданной рецептуре;

наблюдение за процессом изготовления начинок;
определение готовности и качества начинок;
регулирование работы намазной машины, установление толщины слоя начинки;
проверка веса пластов;
наблюдение за охлаждением (выстойкой) пластов в холодильной камере.

226. Должен знать:

рецептуры и технологию изготовления вафель на поточно-механизированной линии;
требования, предъявляемые к качеству начинок и вафельных листов;
правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Изготовитель вафель, 4-й разряд

227. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления вафель с начинками в широком ассортименте на поточно-механизированной линии;

прием вафельных листов, подача их в намазную машину;

установление толщины слоя начинки в зависимости от количества слоев изделия;

контроль температурного режима охлаждения вафельных листов в холодильной камере.

228. Должен знать:

ассортимент, рецептуры и технологию изготовления различных видов вафель на поточно-механизированной линии; требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;

устройство и правила эксплуатации оборудования, обслуживаемого в поточно-механизированной линии.

51. Изготовитель карамели

Параграф 1. Изготовитель карамели, 1-й разряд

229. Характеристика работ:

выполнение различных операций по обслуживанию штампующих или режущих машин под руководством изготовителя карамели более высокой квалификации;

снятие охлажденной карамели с машины и укладывание в лотки;

транспортировка лотков к местам складирования.

230. Должен знать:

основные свойства и отличительные признаки карамели;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

приемы снятия охлажденной карамели с машины и правила укладки ее в лотки.

Параграф 2. Изготовитель карамели, 2-й разряд

231. Характеристика работ:

транспортировка карамельной массы на охлаждающие столы;

ведение в карамельную массу красителей, кислот и эссенций;

перемешивание массы и передача на разделку;

отбор брака.

232. Должен знать:

основные свойства и отличительные признаки карамельных масс, красителей, кислот и эссенций;
правила и приемы введения в карамельную массу красителей, кислот, эссенций и перемешивания массы.

Параграф 3. Изготовитель карамели, 3-й разряд

233. Характеристика работ:

проминка, разделка карамельной массы для выработки карамели с двойными или густыми начинками вручную;
охлаждение, распластывание карамельной массы на столах;
вытягивание массы на тянущей машине;
наблюдение за темперированием начинок;
закладывание и обработка пластов на катально-начиночной машине;

регулирование поступления начинок и оформление карамельного батона, вытягивание батона в жгут на калибрующе-оттягивающем механизме и передача его на карамелеформирующий агрегат;

регулирование работы калибрующе-оттягивающего механизма и карамелеформирующего агрегата, устранение неисправностей в его работе.

234. Должен знать:

технологии, правила и приемы разделки карамельной массы для изготовления карамели с двойными начинками, формования батонов, жгута;

устройство, принцип работы, правила эксплуатации и способы регулирования обслуживаемых машин и механизмов

;

назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

Параграф 4. Изготовитель карамели, 4-й разряд

235. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления леденцовой карамели на карамелеформирующем агрегате;

регулирование режимов проминки, разделки и охлаждения карамельной массы, определение ее готовности к формованию;

формование карамели на машинах со штампуемыми или режущими цепями, на монпансейных вальцах;

при приготовлении леденцовой карамели на поточно-механизированной линии: наблюдение и регулирование процессов варки, ароматизации, охлаждения карамельной массы, проверка качества заправки и расфасовки отформованной карамели;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

236. Должен знать:

свойства карамельной массы для изготовления леденцовой карамели;

методы контроля и регулирования технологического процесса изготовления леденцовой карамели;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и поточно-механизированной линии;

требования, предъявляемые к качеству леденцовой карамели.

Параграф 5. Изготовитель карамели, 5-й разряд

237. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления карамели с начинкой на карамелеформирующем агрегате;

проверка и регулирование работы машин и механизмов агрегата;

обеспечение своевременной подготовки и подачи карамельной массы и начинок к формованию;

распластывание карамельной массы на проминальных машинах или вручную;

приготовление карамельного пласта, подача его на трубку начинконаполнителя катальной машины;

темперирование начинок и подача механизированным способом или вручную к начинконаполнителю;

ввод начинок через трубку наполнителя в карамельной батон;

пропуск батона через калибрующе-оттягивающий механизм;

наблюдение за процессом формования карамели на машинах со штампуемыми или режущими цепями;

при выработке карамели с двойными густыми начинками: изготовление карамельного "конверта", наполнение его начинкой, закрытие и вытягивание "конверта", закладывание в катальную машину для последующего формования;

при выработке карамели в красочной оболочке: многократное складывание и вытягивание разноцветных карамельных масс в узорчатый пласт и завертывание в него "конверта" с начинкой;

ведение процесса изготовления карамели с начинкой на поточно-механизированной линии;

контроль соблюдения технологических режимов и устранение неисправностей в работе на всех фазах производства карамели;

наблюдение за работой контрольно-измерительных приборов;

обеспечение взаимодействия всего оборудования линии, связанного с работой карамелеформирующего агрегата;

регулирование загрузки, режима и ритма работы варочной аппаратуры, дозаторов, охлаждающих устройств, проминальной, катальноначиночной и темперующей машин, формирующего агрегата, аппарата для глянцеваия, расфасовывающего автомата, завертывающих машин и транспортеров.

238. Должен знать:

технологии, рецептуры и способы изготовления карамели с различными начинками;

ассортимент и свойства карамельных масс и начинок;

требования, предъявляемые к качеству карамели с начинкой;

конструктивные особенности и правила эксплуатации и регулирования работы оборудования для изготовления различных видов карамели.

52. Изготовитель конфет

Параграф 1. Изготовитель конфет, 1-й разряд

239. Характеристика работ:

выборка корпусов конфет из крахмала после выстойки;

подача очищенных корпусов к весам;

снятие готовой продукции с транспортера;

наблюдение за положением лотков при входе в камеры на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой;

ведение процесса формования способом отсадки корпусов марципановых, сливочных и других конфет вручную из готовых масс;

разогревание, вымешивание помадной, пралиновой, марципановой масс и кремов;

добавление вкусовых, красящих и ароматизирующих веществ;

наполнение шприцевальных мешочков конфетной массой, осадка-формование изделий, их раскрашивание.

240. Должен знать:

правила и приемы выполнения операций в объеме, необходимом для выполнения работ.

Параграф 2. Изготовитель конфет, 2-й разряд

241. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом или вручную под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации;

варка сиропов, тиражение, охлаждение, сбивание, разогрев, ароматизация;

отливка в крахмал и отсадка конфетных масс вручную или полумеханизированным способом;

просеивание крахмала;

штампование в крахмале ячеек для отливки;

очистка корпусов конфет от крахмала на машинах или вручную;

распределение корпусов конфет в ручейковом самораскладе;

обслуживание размазного конвейера;

загрузка питателей размазного конвейера конфетной массой;

регулирование толщины слоя конфетных масс;

перевертывание конфетных пластов, подача охлажденных пластов на выстойку и к резальным машинам;

наблюдение за техническим состоянием и работой транспортера;

прессование конфетных батонов на выдавливающих прессах или других формующих агрегатах;

загрузка воронок прессов конфетной массой;

пуск и останов прессов, регулирование их работы;

обеспечение своевременной подачи и наблюдение за машинной резкой батонных полос или жгутов на конфеты установленной формы;

отсадка и обсыпание куполообразных конфет какао-порошком и вафельной крупкой на непрерывно-поточных линиях под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации;

обкатывание трюфелей, южного ореха в дражировочных котлах и других аппаратах;

загрузка котлов корпусами конфет, обливание корпусов массой какао и обсыпка порошком какао при вращении котла;

контроль равномерности распределения массы какао, выгрузка и просеивание изделий;

отбор нестандартных изделий;

предупреждение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

242. Должен знать:

технологии приготовления полумеханизированным способом или вручную различных видов конфет и полуфабрикатов, национальных сладостей;

требования, предъявляемые к качеству конфетных масс;

правила и приемы загрузки транспортера, размазывания или нанесения слоев различных конфетных масс, способы регулирования толщины слоев;

технические требования и способы обкатки трюфелей;

правила эксплуатации и обслуживания дражировочных котлов;

технологии приготовления конфетных батонов;

принцип работы и правила эксплуатации выдавливающего пресса.

Параграф 3. Изготовитель конфет, 3-й разряд

243. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере;

уваривание, охлаждение и сбивание различных сиропов;

темперирование, размешивание и ароматизация конфетных масс;

приготовление конфетно-вафельных и однослойных конфетных пластов, их охлаждение (выстойка) и подача на резку;

наблюдение и регулирование работы варочной аппаратуры, сбивальных машин, размазного транспортера, резальных машин;

ведение процесса изготовления вручную различных видов конфет, в том числе, типа "Чернослив в шоколаде" и национальных сладостей;

регулирование работы конфетоотливочной машины, контроль наполнения бункера, температуры конфетной массы в загрузочной воронке, работы отливочной головки и формования корпусов конфет, работы крахмалоподающего механизма;

наблюдение за техническим состоянием отливочной машины, устранение неисправностей в ее работе;

отсадка и обсыпание куполообразных конфет какао-порошком и вафельной крупкой на непрерывно-поточных линиях.

244. Должен знать:

технологию изготовления однослойных, вафельных конфет;
органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов;
устройство и правила эксплуатации размазного транспортера, резальных машин, конфетоотливочной машины;
способы регулирования обслуживаемых механизмов;
требования, предъявляемые к качеству формовочного материала.

Параграф 4. Изготовитель конфет, 4-й разряд

245. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом;

подготовка, проверка качества, определение готовности конфетных масс;

заготовка начинок, глазури;

формование конфет;

глазирование и художественная отделка конфет;

отливка корпусов конфет на отливочной машине;

приготовление конфетных масс по заданной рецептуре, подготовка их для отливки и подача в загрузочную воронку

;

регулирование работы отливочной головки;

контроль подготовки и правильности наполнения лотков крахмалом, качества штампования ячеек;

наблюдение за процессом выстойки корпусов конфет;

ведение процесса изготовления на транспортере многослойных конфет и сбивных корпусов конфет типа "Суфле";

приготовление конфетных масс по заданной рецептуре, темперирование, сбивание, смешивание с другими компонентами;

последовательное нанесение на ленту транспортера и распределение отдельных слоев;

заглаживание и резка конфетных пластов;

ведение процесса изготовления конфет типа трюфелей;

взбивание массы, проверка ее качества;

формование трюфелей на машинах или вручную;

загрузка трюфелей в дражировочный котел, покрытие их шоколадной глазурью, обкатывание порошком какао в смеси с сахарной пудрой;

выгрузка трюфелей из дражировочного котла, отделение излишков порошка какао;

взвешивание готовых трюфелей;

выполнение работ по подготовке полуфабрикатов, заготовок, отделочных материалов для изготовления конфет, входящих в "шоколадные", "театральные" и другие наборы.

246. Должен знать:

технологии приготовления и рецептуры конфетных масс для приготовления конфет и изготовления полумеханизированным способом различных видов конфет и национальных сладостей;

приемы отделки и украшения изделий;

технологии изготовления на транспортере многослойных и сбивных конфет;

устройство, правила эксплуатации и регулирования работы варочной аппаратуры, конфетоотливочной машины, транспортера, сбивальных и резальных машин;

рецептуры и технологию изготовления трюфелей, полуфабрикатов, заготовок, отделочных материалов для изготовления конфет, входящих в "шоколадные", "театральные" и другие наборы.

Параграф 5. Изготовитель конфет, 5-й разряд

247. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления конфет на отливочно-формующем агрегате;

соблюдение рецептов и технологических режимов приготовления помадных, жележных и других конфетных масс для формования;

регулирование процессов отливки и выстойки корпусов, очистки их от крахмала;

обеспечение взаимодействия всех узлов и механизмов агрегата, устранение неисправностей в их работе;

наблюдение за равномерным наполнением лотков крахмалом, качеством формования ячеек и их заполнением;

выявление и устранение причин деформации корпусов конфет, неисправностей обслуживаемого оборудования в процессе работы;

контроль веса корпусов в соответствии со стандартом;

ведение процесса изготовления конфет на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой;

варка конфетных масс, подогрев масс, введение компонентов в соответствии с рецептурой, сбивание и темперирование масс, отливка и ускоренная выстойка корпусов;

предупреждение и устранение неисправностей и нарушений ритма работы и технологического режима;

отбор проб и анализ конфетных масс на влажность;

наблюдение за температурным режимом в холодильной камере;

ведение процесса изготовления пралиновых и помадных конфет на поточных комплексно-механизированных линиях методом выпрессовывания;

подготовка массы к процессу формования, резка жгутов, глазирование и заворачивание конфет;

наблюдение за ходом технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептическим методом;

ведение процесса изготовления конфет типа "Грильяж" на поточной комплексно-механизированной линии;

ведение процесса расплавления сахара, размола орехов, приготовления конфетных масс для грильяжа;

регулирование процесса расплавления сахара и приготовления конфетной массы по показаниям контрольно-измерительных приборов;

наблюдение за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы обслуживаемого оборудования поточной комплексно-механизированной линии.

248. Должен знать:

технологии формования отливных конфет;

свойства сырья и полуфабрикатов, требования, предъявляемые к их качеству; технологию и рецептуры приготовления конфетных масс;

устройство обслуживаемого оборудования поточной комплексно-механизированной линии;

правила регулирования работы темперирующей, помадо-сбивальной машины, установки для ускоренного выстаивания корпусов конфет;

назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

методы органолептической оценки качества готовой продукции.

53. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий

Параграф 1. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 1-й разряд

249. Характеристика работ:

разлив мармеладной массы в формы вручную;
определение момента окончания процесса желирования;
выборка вручную охлажденного мармелада из форм на решета и укладка решет с мармеладом на тележки;
установка лотков под мармеладо-разливочную машину;
обертывание батонов мармелада корочкой для мармеладно-лимонных долек и укладывание их на доски;
наблюдение за обсыпкой батонов сахаром, резка батонов на куски определенной длины на агрегатах непрерывного действия;

склеивание вручную половинок зефира и укладывание на решета;
снятие заполненных решет с транспортера на стеллажную площадку;
обсыпание зефира, пастилы, мармелада сахарным песком или пудрой на вибраторах или вручную;
загрузка вибратора сахарным песком или пудрой, включение вибратора, наблюдение за его работой;
наблюдение за равномерным опудриванием пласта пастилы на агрегате безлотковой разливки пастилы, правильным переходом пласта с верхней ленты на нижнюю, работой рефлекторов и промывкой ленты транспортера.

250. Должен знать:

приемы разлива и выборки мармелада вручную;
способы определения момента окончания процесса желирования;
требования, предъявляемые к батонам и корочке апельсино-лимонных долек;
правила и приемы обертывания батонов мармелада корочкой;
правила эксплуатации транспортеров;
приемы обсыпания изделий сахарным песком или пудрой и контроль их качества;
нормы расхода сахара или сахарной пудры.

Параграф 2. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 2-й разряд

251. Характеристика работ:

разлив массы фруктово-ягодных мармеладов на мармеладо-разливочном агрегате или массы трехслойного желейного мармелада на разливочной машине;
загрузка бункера разливочных типов агрегатов мармеладной массой;
пуск и останов разливочной машины;
регулирование процессов отливки, отсадки и выборки мармелада;

темперирование, ароматизация, подкисление и подкрашивание желейной массы при изготовлении трехслойного мармелада;

проверка готовности массы;

определение степени желирования каждого слоя;

регулирование работы отливочных механизмов;

подача готовых пластов на резку;

установка лотков на цепной транспортер пастилоразливочной машины, заполнение их пастильной массой;

обеспечение равномерной толщины слоев пастильной массы;

регулирование работы разливочного механизма на линии безлоткового разливания пастилы;

наблюдение за разливом массы на ленту транспортера, образованием корочки пастилы;

регулирование движения пласта на ленте и толщины его слоя;

обсыпание пласта сахарной пудрой;

подача инверта для смазки ленты;

наблюдение за регулярной и правильной смазкой ленты, поступлением холода и промывкой бортовых ремней;

изготовление батонов мармелада и корочки для апельсино-лимонных долек;

охлаждение клеевого сиропа в temperирующей машине;

подкисление, ароматизация и подкрашивание желейной массы;

распределение массы по бункерам и регулирование температуры массы;

разлив массы в формы, на ленту транспортера, в трубчатые агрегаты или разливочную головку агрегата непрерывного действия;

выборка батонов мармелада из форм на доски и подача на выстойку;

регулирование толщины и ширины корочки на транспортерах и ее положения в желобах формовочного транспортера;

наблюдение за охлаждением корочки для апельсино-лимонных долек;

очистка мармелада от сахара;

подача лотков с готовой продукцией к вибрационной машине;

отсадка зефира на машине, заполнение бункера отсадочной машины зефирной массой;

пуск и останов отсадочной машины;

наблюдение за движением лотков и качеством отсадки зефира;
снятие лотков с отсаженными половинками зефира и установка их на тележки;
наполнение зефирной массой отсадочных мешочков и отсадка зефира на доски вручную;
склеивание зефира на поточно-механизированной линии.

252. Должен знать:

технологические режимы изготовления яблочного или трехслойного мармелада, пастилы;
технологии и рецептуры приготовления батонов мармелада и корочки для апельсино-лимонных долек;
устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, правила эксплуатации и регулирования работы его механизмов.

Параграф 3. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 3-й разряд

253. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления батонов мармелада и корочек для апельсино-лимонных долек на агрегате непрерывного действия;

соблюдение технологических режимов и устранение неисправностей в обслуживаемом работе на всех стадиях изготовления батонов мармелада;

наблюдение за температурой и влажностью клеевого сиропа, дозирование клеевого сиропа с белками;

обеспечение непрерывности подачи корочек для апельсино-лимонных долек и регулирование толщины ее слоя;

ведение технологического процесса изготовления мармелада типа "Балтика" на поточной механизированной линии.

254. Должен знать:

параметры технологических режимов и рецептуры изготовления батонов мармелада и корочек для апельсино-лимонных долек;

свойства клеевого сиропа;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

устройство, правила эксплуатации и регулирования работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

Параграф 4. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 4-й разряд

255. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления мармеладо-пастильных изделий на аппаратах периодического действия;

подготовка и проверка качества сырья и полуфабрикатов, составление смесей по заданной рецептуре, купажирование пюре;

контроль технического состояния и работы варочной аппаратуры, сбивальных машин периодического действия, мармеладо- или пастилоразливочных машин;

регулирование технологических режимов варки, ароматизации, формования и сушки изделий;

наблюдение за процессами студнеобразования мармеладных или пенообразования пастильных масс, определение их готовности.

256. Должен знать:

технологии и рецептуры изготовления различных видов мармеладо-пастильных изделий на аппаратах периодического действия;

отличительные признаки масс и готовых изделий по внешнему виду, роду сырья, способу приготовления и оформления;

способы корректирования составов смесей и варок на основе данных лабораторных анализов;

устройство, правила эксплуатации и регулирования работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 5. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 5-й разряд

257. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления всех видов мармеладо-пастильных изделий на аппаратах непрерывного действия;

контроль технического состояния и работы варочных аппаратов и сбивально-смесительных агрегатов непрерывного действия для зефира и пастилы, мармеладо- и пастилоразливочных агрегатов, механизированных сушилок тоннельного типа, автоматов по завертыванию пастилы и зефира в пачки, резальных машин;

регулирование технологических режимов варки, ароматизации, формования и сушки изделий в условиях непрерывного потока.

258. Должен знать:

технологии и рецептуры изготовления различных видов мармеладо-пастильных изделий на аппаратах непрерывного действия;

конструктивные особенности обслуживаемого оборудования по изготовлению всех видов мармеладо-пастильных изделий.

54. Изготовитель таблеток

Параграф 1. Изготовитель таблеток, 3-й разряд

259. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления таблеток типа "Холодок" под руководством изготовителя таблеток более высокой квалификации;

приготовление гранулята для таблеток типа "Холодок";

загрузка эмульсии, сахарного песка в микс-машину;

наблюдение за смешиванием таблеточной массы, определение ее готовности, подача небольшими порциями в гранулятор для измельчения;

регулирование степени измельчения готовой таблеточной массы;

подача измельченной массы на последующие операции;

формование таблеток типа "Холодок";

наблюдение за подачей таблеточной массы в прессы;

регулирование количества подаваемой таблеточной массы в прессы в соответствии с установленным технологическим режимом;

наблюдение за процессом формования таблеток;

визуальное и органолептическое определение вязкости подаваемой таблеточной массы;

наблюдение и регулирование работы обслуживаемого оборудования;

контроль количества таблеток, получаемых из одного килограмма таблеточной массы.

260. Должен знать:

рецептуры таблеточной массы;

технологии приготовления и формования таблеток типа "Холодок";

методы и величину степени измельчения гранулята;

требования, предъявляемые к качеству поступающей на формование таблеточной массы;

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

правила регулирования подачи таблеточной массы в прессы.

Параграф 2. Изготовитель таблеток, 4-й разряд

261. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления таблеток типа "Холодок";
приготовление массы для таблеток;
загрузка сырья в варочный котел;
приготовление эмульсии;
наблюдение за процессом уваривания эмульсии и подача готовой эмульсии в воронку микс-машины;
наблюдение за процессом сушки гранулята в сушилке, регулирование температурного режима сушки;
отбор проб и проверка гранулята в процессе сушки на влажность при необходимости пересыпки сырого гранулята с нижнего яруса сушилки на верхний;
при образовании больших пластов гранулята в сушилке: раскалывание его на мелкие куски;
подача сухого гранулята по транспортеру в дезинтегратор, наблюдение за размолом его в порошок;
подача порошка в микс-машину с последующим добавлением в соответствии с рецептурой мятного масла и стеарат-кальция;
наблюдение за смешиванием таблеточной массы и определение ее готовности;
подача готовой таблеточной массы в емкости на выстойку;
регулирование работы обслуживаемого оборудования.

262. Должен знать:

технологии приготовления таблеточной массы и изготовления таблеток типа "Холодок";
методы определения влажности гранулята и готовности масс;
принцип действия обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

55. Изготовитель шоколада

Параграф 1. Изготовитель шоколада, 1-й разряд

263. Характеристика работ:

снятие шоколада с транспортера, укладка шоколада в тару.

264. Должен знать:

свойства шоколада;

правила и приемы снятия шоколада с транспортера и укладывания его в тару.

Параграф 2. Изготовитель шоколада, 2-й разряд

265. Характеристика работ:

подготовка шоколадной массы для формования шоколада вручную;
заливка шоколадной массы в фигурные или простые формы;
выборка шоколада из форм после охлаждения. Склеивание фигурного шоколада.

266. Должен знать:

свойства шоколадных масс;
приемы и правила формования шоколада вручную.

Параграф 3. Изготовитель шоколада, 3-й разряд

267. Характеристика работ:

формование сложных видов плиточного и фигурного шоколада и шоколадных изделий с начинкой вручную;
темперирование шоколада с доведением до требуемой густоты, прибавление какао масла, вымешивание шоколада;
наблюдение за процессом охлаждения шоколада;
выколачивание шоколада;
контроль веса штучных шоколадных изделий, соотношения начинки и шоколада;
подготовка к работе и обслуживание темперирующих машин и шоколадоформирующих автоматов;
регулирование температуры и консистенции шоколадной массы;
загрузка бункера разливочного автомата шоколадной массой;
пуск и останов автомата;
регулирование подводки и прохождения рамок с формами под разливочными автоматами;
предупреждение и устранение неисправностей в работе отдельных частей и механизмов автомата, отклонений от нормального режима формования плиточного, фигурного шоколада и шоколадных изделий.

268. Должен знать:

технологии изготовления вручную сложных видов плиточного, фигурного шоколада и шоколадных изделий с начинками;

параметры технологических режимов темперирования шоколадных масс;
основы технологии формования шоколада и шоколадных изделий на шоколадоформирующем автомате;
принципы работы и правила эксплуатации шоколадоформирующего автомата и темперирующих машин.

Параграф 4. Изготовитель шоколада, 4-й разряд

269. Характеристика работ:

ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления литого шоколада на формующих агрегатах-автоматах с пульта управления;

подготовка автомата к работе, подогрев форм, отливочных головок;

контроль соблюдения рецептур, технологических режимов, веса штучных изделий и качества формования;

наблюдение, регулирование температуры и вязкости шоколадных масс в темперующих машинах в зависимости от вида шоколада;

наблюдение за правильным поступлением форм под отливочные головки, шоколадных плиток к заверточным машинам;

регулирование работы трясостолов, температуры в холодильных шкафах;

наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперующих машин, шоколадоформирующего агрегата-автомата и вентиляционных установок.

270. Должен знать:

рецептуры и параметры технологических режимов изготовления литого шоколада на формующих агрегатах-автоматах;

стандарты на готовые изделия;

устройство формирующего агрегата-автомата, правила его эксплуатации.

Параграф 5. Изготовитель шоколада, 5-й разряд

271. Характеристика работ:

ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления фигурного шоколада и шоколадных изделий с различными начинками на формующих агрегатах-автоматах;

наблюдение за процессами изготовления шоколадной корочки, наполнения ее начинкой и заполнения донышка шоколадом на формующих механизмах;

наблюдение за процессом формования шоколадных пустотелых фигур;

контроль соблюдения рецептур и технологических режимов;

наблюдение за вязкостью шоколадных масс и начинок;

обеспечение правильного соотношения шоколада и начинок, установленного веса, размера и формы штучных изделий, пустотелых фигур;

регулирование температуры в холодильных шкафах;

наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, формующих агрегатов-автоматов, вентиляционных устройств.

272. Должен знать:

рецептуры, технологию изготовления фигурного шоколада и шоколадных изделий с начинкой на формующих агрегатах-автоматах;

ассортимент, свойства и требования, предъявляемые к качеству начинок;

методы определения консистенции шоколадных масс и соотношения шоколада и начинок;

конструктивные особенности оборудования, применяемого для темперирования шоколадных масс и формования шоколада и шоколадных изделий с различными начинками.

56. Кондитер

Параграф 1. Кондитер, 1-й разряд

273. Характеристика работ:

вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм;

зачистка форм и бисквита;

подвозка полуфабрикатов к рабочим местам;

загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы;

выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

274. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству выпеченных бисквитов для тортов и пирожных;

правила обслуживания намазной машины.

Параграф 2. Кондитер, 2-й разряд

275. Характеристика работ:

выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья;

приготовление различных сиропов и кремов, сбивание и окрашивание крема, варка сиропа;

раскладка, выравнивание и разрезание бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных;

набивание или намазывание тортов и пирожных кремом или начинкой вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки;

приготовление полуфабриката для отдельных видов изделий;

проверка веса штучных изделий;
контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа;
подача полуфабриката к рабочему месту;
затаривание готовой продукции;
ведение процесса формования сложнофигурного печенья;
наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы;
отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах;
заполнение цилиндра отсадочной машины тестом;
наблюдение за качеством отсадки;
съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы;
изготовление сэндвичей на машине;
проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов;
пуск и останов машины для изготовления сэндвичей, регулирование ее работы;
загрузка в барабаны машины крема или начинок;
подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер.

276. Должен знать:

технологии приготовления и рецептуры различных сиропов, кремов, изготовления сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;

способы окрашивания кремов;

ассортимент выпускаемых изделий;

виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий;

принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Кондитер, 3-й разряд

277. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого;

приготовление различных видов теста, кремов, начинок;

заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре;

замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста;

разделка полученных полуфабрикатов;

штамповка, формовка и отсадка изделий на листы;

отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

передача на закаливание изделий из мороженого.

278. Должен знать:

сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с несложным совмещением красок;

способы отделки изделий помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;

устройство обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Кондитер, 4-й разряд

279. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов;

фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов;

формовка;

изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, бизе;

подбор крема по цветам;

нанесение узора;

монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей;

визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых тортов и пирожных.

280. Должен знать:

технологии изготовления и рецептуры кексов, рулетов, печенья розничного ассортимента, сложных тортов и пирожных с нанесением многокрасочного узора;

способы монтажа рисунка.

Параграф 5. Кондитер, 5-й разряд

281. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам под руководством кондитера более высокой квалификации;

изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

ведение процесса изготовления конфет для наборов типа "театральный", "шоколадный";

подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов;

формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

282. Должен знать:

рецептуры и основы технологии изготовления высокохудожественных, фигурных, заказных, национальных тортов;

технологии изготовления и рецептуры конфет, входящих в "шоколадные" и "театральные" наборы, кремов, сиропов, отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

способы и приемы художественной отделки изделий.

Параграф 6. Кондитер, 6-й разряд

283. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов;

формование сложнофигурных тестовых заготовок;

сложная художественная отделка изделий;

подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам;

монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей;

разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных.

284. Должен знать:

технологии изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов;

правила и приемы разработки рецептур выпеченных изделий и отделочных полуфабрикатов;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;
способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

285. Требуется среднее профессиональное образование.

57. Машинист сбивальных машин

Параграф 1. Машинист сбивальных машин, 2-й разряд

286. Характеристика работ:

ведение процесса сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня в сбивальных котлах;

загрузка котлов карамельной массой и экстрактом мыльного корня;

включение подогрева мешалки;

ведение процесса сбивания пастильной или зефирной массы на сбивальных машинах периодического действия;

проверка качества поступающего сырья, добавление агарового клея и ароматизирующих веществ в соответствии с рецептурой, размешивание массы;

наблюдение за процессом сбивания, соблюдение требуемого удельного веса, определение готовности массы;

выгрузка готовой массы;

регулирование работы обслуживаемых сбивальных машин и котлов;

пуск и останов обслуживаемого оборудования.

287. Должен знать:

технологию сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня в сбивальных котлах и пастильной или зефирной массы на сбивальных машинах периодического действия;

устройство обслуживаемых машин, правила их эксплуатации.

Параграф 2. Машинист сбивальных машин, 3-й разряд

288. Характеристика работ:

ведение процесса сбивания пастильной или зефирной массы, массы для сбивных конфет на сбивальных агрегатах непрерывного действия;

приготовление сахаро-яблочной смеси в соответствии с рецептурой;

смешивание сбитой массы с сахаро-агаровым или сахаро-агаро-паточным сиропом;

дозировка в соответствии с рецептурой смеси, яичного белка, агарового клея и эссенций;

определение готовности сбитой массы;

наблюдение за техническим состоянием и работой обслуживаемого оборудования;
ведение процесса приготовления помадной массы на сбивальных машинах;
при отсутствии сиропной станции - варка сиропа;

уваривание помадного сиропа до установленной плотности в варочной колонке, перекачка его в загрузочную воронку шнекосбивальной машины;

контроль соблюдения технологических режимов приготовления помады;
наблюдение за работой машин и системой охлаждения;
определение момента окончания процесса сбивания и охлаждения помады.

289. Должен знать:

технологии приготовления и сбивания массы на сбивальных агрегатах непрерывного действия;
требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов;
устройство сбивальных агрегатов непрерывного действия и другого обслуживаемого оборудования.

58. Машинист формующе - завертывающего полуавтомата

Параграф 1. Машинист формующе - завертывающего полуавтомата,
4-й разряд

290. Характеристика работ:

наладка и обслуживание ирисо- или карамелеформующего, завертывающего полуавтомата;
заправка этикеток, фольги и подvertки;

укладка массы в катальную машину, оттягивание батона на конус, заправка его в калибрующе-оттягивающий механизм;

регулирование процесса формования и завертывания различных видов ириса и леденцовой карамели;
устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

291. Должен знать:

параметры технологического режима формования и завертывания изделий;
правила эксплуатации, регулирования работы обслуживаемого оборудования.

59. Машинист шоколодоотделочных машин

Параграф 1. Машинист шоколодоотделочных машин, 3-й разряд

292. Характеристика работ:

ведение процесса конширования (отделки) шоколадных масс под руководством машиниста шоколадоотделочных машин более высокой квалификации;

загрузка шоколадной массы в шоколадоотделочные машины;

добавление эссенций и масла какао согласно рецептуре;

контроль соблюдения технологического регламента и окончания процесса отделки;

выгрузка шоколадной массы при помощи насосов и передача на дальнейшую переработку.

293. Должен знать:

основы технологии отделки шоколадных масс;

правила эксплуатации шоколадоотделочных машин;

требования, предъявляемые к качеству отделки шоколадных масс.

Параграф 2. Машинист шоколадоотделочных машин, 4-й разряд

294. Характеристика работ:

ведение процесса конширования (отделки) шоколадных масс для десертного, массового видов шоколада в шоколадоотделочных машинах всех типов и вакуум-конш машине для тертого какао;

соблюдение постоянной температуры шоколадной массы в течение всего процесса конширования и оптимальных технологических и органолептических параметров: вязкости, текучести, консистенции, вкуса, аромата;

введение ароматических веществ, какао масла и разжижителей;

подготовка шоколадных масс к формованию изделий в заданном ассортименте;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

295. Должен знать:

технологии отделки шоколадных масс для различных видов шоколада;

требования, предъявляемые к технологическим и органолептическим показателям шоколадной массы;

устройство и правила эксплуатации шоколадоотделочных машин и вакуум-конш машины;

процесс вакуумирования тертого какао;

требования, предъявляемые к качеству полученного полуфабриката.

Параграф 3. Машинист шоколадоотделочных машин, 5-й разряд

296. Характеристика работ:

ведение процесса конширования (отделки) шоколадных масс на автоматизированных поточных линиях с пульта управления;

регулирование температуры шоколадной массы;

соблюдение технологических и органолептических параметров процесса конширования шоколадных масс;

отбор проб;

введение какао масла и разжижителей для корректирования свойств шоколадных масс;

определение момента окончания процесса отделки, выгрузка шоколадной массы и передача ее на дальнейшую переработку.

297. Должен знать:

технологии отделки шоколадных масс на автоматизированных поточных линиях;

правила эксплуатации оборудования и контрольно-измерительных приборов автоматизированной поточной линии.

60. Обкатчик клюквы

Параграф 1. Обкатчик клюквы, 1-й разряд

298. Характеристика работ:

обкатка клюквы в сахарной пудре вручную на консольной стойке;

варка крахмального клейстера, смачивание им клюквы, засыпка клюквы сахарной пудрой и перемешивание-встряхивание лотков с клюквой до полного покрытия ее пудрой;

снятие лотков с клюквой с ленты транспортера;

транспортировка лотков в места складирования.

299. Должен знать:

правила и приемы обкатки клюквы в сахаре вручную.

Параграф 2. Обкатчик клюквы, 2-й разряд

300. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления клюквы в сахаре на поточно-механизированной линии под руководством обкатчика клюквы более высокой квалификации;

обкатка клюквы в сахарной пудре механизированным способом на вибрирующем столе поточно-механизированной линии;

установка на столе лотков с клюквой, предварительно смоченной клейстером и засыпанной сахарной пудрой;

наблюдение за процессом обкатки, подсыпание сахарной пудры;
снятие лотков с готовой клюквой и укладка в штабеля;
передача обкатанной клюквы на расфасовку.

301. Должен знать:

правила ведения процессов обкатки клюквы в сахарной пудре механизированным способом;
устройство и принцип работы вибрирующего стола.

Параграф 3. Обкатчик клюквы, 3-й разряд

302. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления клюквы в сахаре на поточно-механизированной линии;
подготовка и проверка качества сырья;
приготовление клейстера и его ароматизация;

наблюдение за подачей клюквы на транспортер, клейстера и сахарной пудры - в дозирующие устройства поточно-механизированной линии;

регулирование дозирующих механизмов, степени подсушки полуфабрикатов и готовой продукции электрорефлекторами в зависимости от качества обкатки клюквы в соответствии с рецептурой;

обеспечение взаимодействия всего оборудования линии;

наблюдение за техническим состоянием и работой транспортера, дозирующих механизмов, колеровочного и закатоного барабанов, закатоной вибрационной машины, устранение неисправностей в их работе.

303. Должен знать:

технологии и рецептуры изготовления клюквы в сахарной пудре;

требования, предъявляемые к качеству сахарной пудры;

методы регулирования технологического процесса изготовления клюквы в сахаре;

устройство и правила эксплуатации оборудования поточно-механизированной линии производства клюквы в сахарной пудре;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

61. Обсыпщик кондитерских изделий

Параграф 1. Обсыпщик кондитерских изделий, 1-й разряд

304. Характеристика работ:

обсыпка зефира, пастилы, мармелада сахарным песком или пудрой на вибраторах или вручную;
загрузка вибратора сахарным песком или пудрой, включение, наблюдение за его работой;

наблюдение за равномерностью опудривания пласта пастилы на агрегате безлотковой разливки пастилы, правильностью перехода пласта с верхней ленты на нижнюю, работой рефлекторов и промывкой ленты транспортера.

305. Должен знать:

нормы расхода песка или сахарной пудры;
требования, предъявляемые к качеству обсыпки;
правила эксплуатации транспортеров;
приемы обсыпки изделий сахарным песком или пудрой.

Параграф 2. Обсыпщик кондитерских изделий, 2-й разряд

306. Характеристика работ:

ведение процесса обсыпки карамели, драже сахарным песком или порошком какао в дражировочных котлах;
приготовление сахарного сиропа;
загрузка карамели и драже в дражировочные котлы;
пуск котлов;
подача в котлы сиропа, сахарного песка, порошка какао в соответствии с установленными рецептурами;
наблюдение за ходом обкатки карамели и драже;
определение времени окончания обсыпки;
отбор поврежденной карамели и драже;
выгрузка карамели и драже в бункеры или лотки.

307. Должен знать:

рецептуру и технологию варки сахарного сиропа;
правила и приемы обсыпки карамели и драже;
принцип работы и правила эксплуатации дражировочных котлов.

62. Окрасчик сиропа

Параграф 1. Окрасчик сиропа, 2-й разряд

308. Характеристика работ:

окраска сиропа различными красителями;

транспортировка готового бесцветного сиропа к рабочему месту;
приготовление растворов различных красителей в соответствии с рецептурой;
введение раствора красителя в готовый сироп в соответствии с установленными рецептурами;
наблюдение за равномерным окрашиванием сиропа.

309. Должен знать:

инструкции приготовления раствора красителя;
требования, предъявляемые к качеству готового бесцветного и окрашенного сиропа;
правила и приемы окраски сиропа различными красителями.

63. Оператор линии по производству муки и гранул

Параграф 1. Оператор линии по производству муки и гранул, 5-й разряд

310. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп, для применения их в производстве кондитерских изделий в качестве наполнителей, на поточно-механизированных линиях с пульта управления;

обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима;

контроль и регулирование температурных режимов;

контроль качества разрыва крупы и размеров гранул, степени измельчения муки из гранул и ее влажности;

контроль уровня накопления муки и крупы в бункерах-накопителях, норм расхода сырья;

устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности, неисправности в работе механизмов;

подготовка оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта.

311. Должен знать:

технологии изготовления муки и гранул из экструдированных круп;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

устройство и кинематические схемы обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии;

способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

правила ведения учета готовой продукции.

64. Оператор линии по производству жевательной резинки

Параграф 1. Оператор линии по производству жевательной резинки,

3-й разряд

312. Характеристика работ:

обслуживание лоточной станции комплексно-механизированной линии по приготовлению жевательной резинки;

подача пустых лотков в шахту лоточной станции;

прием лотков с пластинами жевательной резинки из шахты лоточной станции;

установка лотков с пластинами жевательной резинки на тележки;

контроль размеров пластин жевательной резинки;

отбраковка дефектных пластин.

313. Должен знать:

принцип работы лоточной станции комплексно-механизированной линии;

требования, предъявляемые к качеству пластин жевательной резинки.

Параграф 2. Оператор линии по производству жевательной резинки, 4-й разряд

314. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления жевательной резинки на комплексно-механизированной линии под руководством оператора линии по производству жевательной резинки более высокой квалификации;

сушка и дробление сахара;

приготовление масс для жевательной резинки в микс-машинах;

дозировка компонентов;

ведение процесса прокатки массы на прокатывающей машине;

регулирование скорости прокатки и толщины слоя прокатываемой массы;

контроль работы обслуживаемого оборудования, пуск и останов его;

соблюдение параметров технологических режимов, бесперебойной и синхронной работы обслуживаемых машин и механизмов комплексно-механизированной линии.

315. Должен знать:

основы технологии производства жевательной резинки;

технологии приготовления и прокатки масс для жевательной резинки;

виды используемого сырья;

рецептуры для изготовления жевательной резинки, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

назначение и принцип работы приборов, установленных на пультах управления.

Параграф 3. Оператор линии по производству жевательной резинки,

5-й разряд

316. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления и формовки жевательной резинки на комплексно-механизированной линии;

разогрев основы массы в термоустановке;

контроль соблюдения установленной температуры массы резинки, предупреждение и устранение причин ее отклонения от нормы;

ведение технологических процессов прокатки и экструдирования массы;

резка, калибровка пластин;

замер толщины пласта и пластин;

ведение процессов завертывания и упаковки жевательной резинки на заверточно-упаковочной линии;

загрузка автоматов линии пластинами жевательной резинки, заправка заверточными материалами: фольгой, триплексом, этикетками;

формирование блоков и упаковка их в коробки;

контроль работы электронных и блокирующих устройств завертывающих и упаковывающих автоматов линии, обеспечение их бесперебойной работы;

контроль качества завертывания и упаковки жевательной резинки в блоки и коробки.

317. Должен знать:

технологии производства жевательной резинки, ее завертывания и упаковки;

технологические режимы выполняемых процессов;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, завертыванию и упаковке ее;

правила эксплуатации обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии;

допустимые нормы потерь готовой продукции и заверточных материалов.

65. Оператор линии приготовления шоколадной массы

Параграф 1. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 4-й разряд

318. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на поточно-механизированной линии;

наладка, регулирование работы и обеспечение бесперебойной и слаженной работы дозаторов, смесителей непрерывного действия, мельниц, эмульсаторов и другого обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии;

контроль соблюдения технологического режима, качества обработки шоколадных масс на стадиях дозирования, смешивания, вальцевания, разводки и гомогенизации.

319. Должен знать:

технологии обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии;

правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 5-й разряд

320. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на рецептурно-смесительных станциях с автоматическим управлением;

соблюдение технологического режима, бесперебойной работы машин и механизмов, входящих в состав рецептурно-смесительных станций;

контроль соблюдения технических и технологических параметров работы оборудования, качества обработки шоколадных масс на всех стадиях производства: дозирования смешивания, вальцевания, разводки, гомогенизации.

321. Должен знать:

технологическую схему и режимы обработки шоколадных масс в условиях непрерывно-поточного производства с применением рецептурно-смесительных станций с автоматическим управлением;

устройство и правила эксплуатации оборудования рецептурно-смесительной станции.

66. Приготовитель белковых масс

Параграф 1. Приготовитель белковых масс, 2-й разряд

322. Характеристика работ:

участие в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы;

обрушивание семян кунжута, подсолнуха и других масличных культур;
отделение оболочки от обрушенного кунжутного семени в соломурной машине или вручную;
приготовление солевого раствора;
загрузка обрушенного кунжутного семени в раствор;
промывка семян водой в моечной машине или вручную;
загрузка веялок, замочных баков, сепаратора, рушальных машин, обслуживание и регулирование их работы.

323. Должен знать:

технические условия на кунжут и другие масличные культуры, применяемые в производстве халвы, правила обработки их семян в солевом растворе;

принцип действия и правила работы обслуживаемых машин и пневматических устройств;

технологии обрушивания семян масличных культур и соломурирования кунжута.

Параграф 2. Приготовитель белковых масс, 3-й разряд

324. Характеристика работ:

выполнение вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы;

определение качества поступающего сырья, обрушивания и промывания семян кунжута органолептически;

загрузка сырья в центрифуги;

удаление влаги из сырья в центрифугах;

наблюдение за удалением влаги органолептически;

обеспечение соблюдения установленных режимов процессов обрушивания и соломурирования кунжута;

передача обработанного семени на обжарку или сушку.

325. Должен знать:

технические условия и технологию процесса удаления влаги из сырья;

требования, предъявляемые к качеству сырья и обработки семян;

устройство обслуживаемых машин;

порядок обезвоживания семян.

Параграф 3. Приготовитель белковых масс, 4-й разряд

326. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления белковых масс в производстве халвы под руководством приготовителя белковых масс более высокой квалификации;

измельчение семян масличных культур и орехов арахиса и кешью на остовах;

равномерная и бесперебойная загрузка сырья;

регулирование степени измельчения сырья в соответствии с заданным технологическим режимом;

отбор проб для определения степени помола;

контроль качества и тонкости помола;

наблюдение за процессом сушки;

регулирование температурного режима в сушилке.

327. Должен знать:

технологии измельчения семян и ядер;

методы определения выхода белковой массы;

принцип действия технологического оборудования и расположения коммуникаций, правила их эксплуатации;

заданную тонкость помола;

требования, предъявляемые к качеству помола сырья и его сушки.

Параграф 4. Приготовитель белковых масс, 5-й разряд

328. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления белковых масс для производства халвы;

наблюдение за поступлением кунжута, арахиса, определение режимов их обработки в зависимости от сорта и качества;

проверка и регулирование дозировок загружаемого сырья;

обеспечение соблюдения установленных режимов замачивания, сушки, солмурирования, сушки-обжарки и размола семян;

определение качества получаемых белковых масс;

наблюдение за техническим состоянием, наладка и регулирование работы солмуриромоечной и сушильной машин, центрифуг, сушилок, размольной установки и пневматических устройств;

предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

329. Должен знать:

технологии приготовления белковых масс;
методы определения крепости соляных растворов;
конструктивные особенности технологического оборудования в производстве белковых масс;
способы выявления, предупреждения и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

67. Рецептурщик

Параграф 1. Рецептурщик, 2-й разряд

330. Характеристика работ:

ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья под руководством рецептурщика более высокой квалификации;

отвешивание, отмеривание различных компонентов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозирочной аппаратуры;

при необходимости измельчение различных видов сырья на машинах или вручную;

загрузка всех видов сырья в воронки тестосмесительных машин;

наблюдение за работой и показаниями контрольно-измерительных приборов дозирочной аппаратуры.

331. Должен знать:

рецептуры кондитерских изделий;

принцип работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Рецептурщик, 3-й разряд

332. Характеристика работ:

ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозирочной аппаратуры;

прием сырья;

загрузка всех видов сырья в соответствии с рецептурами;

наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов дозирочной аппаратуры и согласно им осуществление контроля технологического процесса приготовления кондитерских масс.

333. Должен знать:

рецептуры на различные кондитерские массы;

требования, предъявляемые к качеству сырья и масс;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Рецептурщик, 4-й разряд

334. Характеристика работ:

ведение процесса составления и рецептурных смесей путем подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленными рецептурами;

органолептический и визуальный контроль качества поступающего сырья;

наблюдение за правильным дозированием и загрузкой различных видов сырья;

регулирование технологического процесса приготовления рецептурных смесей для кондитерских масс по показаниям контрольно-измерительных приборов дозирочной аппаратуры;

наблюдение за температурой поступающего в рецептурное отделение жира, при необходимости разогревание жира до определенной температуры.

335. Должен знать:

технологии и рецептуры изготовления кондитерских масс, требования, предъявляемые к их качеству;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

68. Халвомес

Параграф 1. Халвомес, 1-й разряд

336. Характеристика работ:

выполнение операций замеса халвы под руководством халвомеса более высокой квалификации;

наполнение чаш халвичной массой;

подача чаш с готовой халвой на расфасовку.

337. Должен знать:

основы технологии приготовления халвы;

правила и приемы выполняемой работы.

Параграф 2. Халвомес, 4-й разряд

338. Характеристика работ:

ведение процесса вымешивания халвы на халвомесилках или вручную;

при механизированном замесе: пуск и останов машины, наблюдение и контроль ее работы;

регулирование процесса вымешивания смеси белковой массы с карамельной массой;

обеспечение в процессе вымешивания смеси непрерывного вытягивания нитей карамельной массы и получения халвы однородной консистенции и слоистоволокнистой структуры;

передача халвы на расфасовку;

при ручном замесе: загрузка белковой массы в чаши, установка их на тележки, добавление сбитой карамельной массы, вымешивание смеси в несколько приемов для получения необходимой структуры халвы.

339. Должен знать:

технологии приготовления халвы;

методы органолептического определения готовности и качества халвы;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

69. Аппаратчик по обработке сырого пектина

Параграф 1. Аппаратчик по обработке сырого пектина, 5-й разряд

340. Характеристика работ:

ведение технологического процесса обработки сырого пектина на механизированной линии;

координация потоков экстрактов на коагуляции и гомогенизации;

регулирование процесса выделения сырого пектина по результатам лабораторных анализов;

контроль количества выработанного сырого пектина и загрузки его в вакуум-сушильные установки;

обеспечение ритмичности процесса нейтрализации и дистилляции оборотного спирта;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования;

обеспечение качественных показателей на всех этапах обработки сырого пектина;

предупреждение и устранение причин отклонений от установленных норм технологического режима;

руководство и координация работы рабочих более низкой квалификации на обслуживаемом производственном участке.

341. Должен знать:

машинно-аппаратную схему участка обработки сырого пектина;

устройство обслуживаемых машин и аппаратов механизированной линии;

технологическую схему регенерации спирта;

требования, предъявляемые к качеству концентрата сырого пектина и к сухому пектину, на всех этапах обработки.

70. Коагулировщик пектина

Параграф 1. Коагулировщик пектина, 3-й разряд

342. Характеристика работ:

охлаждение пектиновой вытяжки;

перекачивание вытяжки из отстойного чана в чан-осадитель;

регулирование подачи хлористого алюминия и аммиака для коагуляции пектина;

процеживание маточного раствора;

промывание водой осадка в чане-осадителе;

выгрузка коагулята (осадка) из чана;

промывание чана-осадителя.

343. Должен знать:

технологический процесс коагуляции пектина и режимы его проведения;

принцип действия и правила эксплуатации чанов и другого обслуживаемого оборудования.

71. Купажист пектинового экстракта

Параграф 1. Купажист пектинового экстракта, 4-й разряд

344. Характеристика работ:

ведение процесса составления купажа пектинового экстракта с соблюдением технологических параметров;

контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажеры-отстойники;

наблюдение за уровнем экстракта в купажерах-отстойниках, определение его количества и передача на фильтрацию

;

отбор проб для контроля процесса купажирования;

регулирование уровня отстоя;

обслуживание купажеров-отстойников, дозирующих устройств, насосов, коммуникаций и другого оборудования;

пуск и останов обслуживаемого оборудования.

345. Должен знать:

устройство и правила обслуживания купажеров-отстойников;

параметры технологического режима купажирования;

установленное соотношение компонентов купажа;

технологическую схему коммуникаций купажеров-отстойников;

требования, предъявляемые к качеству каждого экстракта и купажа.

72. Отбельщик коагулята

Параграф 1. Отбельщик коагулята, 4-й разряд

346. Характеристика работ:

ведение процесса отбеливания коагулята в реакторе и в центрифугах;

просеивание коагулята на механическом сите;

перекачивание спирта, транспортировка кислот, приготовление раствора соляной кислоты с водой;

заливка раствора и спирта в реактор;

загрузка коагулята в реактор;

контроль процесса отбеливания коагулята;

наблюдение за техническим состоянием и работой оборудования.

347. Должен знать:

параметры технологического режима отбеливания коагулята;

принцип работы и правила обслуживания реактора;

правила безопасного приготовления растворов кислот.

73. Экстрагировщик пектина

Параграф 1. Экстрагировщик пектина, 4-й разряд

348. Характеристика работ:

ведение процессов гидролиза и экстрагирования пектина;

загрузка сырья в экстракционно-фильтрационный чан;

ведение технологических процессов экстракции, охлаждения, отстаивания и фильтрации пектиновой вытяжки;

спуск вытяжки в отстойный чан;

фильтрация вытяжки через фильтр-пресс;

выгрузка дробины.

349. Должен знать:

технологии гидролиза и экстрагирования пектина;

устройство и правила их эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых приборов.

Раздел 5. Крахмалоплаточное производство

74. Аппаратчик гидролиза крахмального молока

Параграф 1. Аппаратчик гидролиза крахмального молока, 4-й разряд

350. Характеристика работ:

ведение технологического процесса гидролиза (осахаривания) крахмального молока в осахаривателе непрерывного действия или в конверторах;

выпуск готового сиропа;

контроль процесса осахаривания по йодной пробе;

ведение технологического процесса осахаривания крахмального молока в осахаривающих емкостях: подача насосом разжиженного крахмала, дозирование ферментного препарата, поддержание определенной температуры и величины рН в процессе осахаривания, подогрев осахаренного продукта до температуры инаktivации фермента, перекачивание насосом готового осахаренного сиропа на фильтрующее оборудование;

регулирование технологического процесса осахаривания по показаниям контрольно-измерительных приборов.

351. Должен знать:

параметры технологического режима осахаривания;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации осахаривателя непрерывного действия, конвертора и осахаривающих емкостей, насосов, применяемых контрольно-измерительных приборов;

правила регулирования технологического процесса гидролиза (осахаривания) крахмального молока;

технологические свойства осахариваемого продукта.

При ведении технологического процесса гидролиза крахмального молока в осахаривателе непрерывного и работе с ферментами- 5-й разряд.

75. Аппаратчик крахмального агрегата

Параграф 1. Аппаратчик крахмального агрегата, 3-й разряд

352. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения фугованного или сухого картофельного крахмала на агрегате непрерывного действия под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

регулирование работы отстойно-фильтрующей центрифуги агрегата, насосов по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;

выгрузка фугованного или сухого крахмала из центрифуги;

взвешивание крахмала, затаривание в мешки и направление на склад;
контроль качества продукции;
смена полотен или сеток;
устранение дефектов в работе оборудования;

участие в текущем, планово-предупредительном ремонтах, в демонтаже и монтаже оборудования, в смене терочного барабана и наборе пилок;

учет готовой продукции.

353. Должен знать:

основы технологии получения фугованного или сухого крахмала на агрегате непрерывного действия;
устройство обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации;
способы определения качества крахмала;
правила проведения ремонта.

Параграф 2. Аппаратчик крахмального агрегата, 4-й разряд

354. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения фугованного или сухого картофельного крахмала на агрегате непрерывного действия;

регулирование поступления картофеля и воды в агрегат;

отмывка картофеля, измельчение его, выделение и рафинирование крахмала на обслуживаемом оборудовании;

регулирование работы картофелетерки, ситовой станции, центрифуг, блока насосов и количества воды на отдельные станции по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;

чистка, набор пилок барабана, балансировка его, замена терочных барабанов, смена ситующей поверхности ситовой станции;

пуск и останов обслуживаемого оборудования;

наладка оборудования;

проведение текущего, планово-предупредительного ремонтов;

участие в демонтаже и монтаже агрегата, приемка его после капитального ремонта;

учет сырья и готовой продукции.

355. Должен знать:

технологии получения картофельного крахмала на агрегатах непрерывного действия;
устройство и правила наладки обслуживаемого оборудования;
правила проведения текущего, планово-предупредительного ремонтов;
порядок ведения учета сырья и готовой продукции;
последовательность включения в работу отдельных машин агрегата.

76. Аппаратчик обезжиривания сиропов

Параграф 1. Аппаратчик обезжиривания сиропов, 2-й разряд

356. Характеристика работ:

ведение технологического процесса обезжиривания паточных и глюкозных сиропов в жиротделителях-скиммерах;
регулирование степени наполнения отдельных камер аппарата и скорости отделения жирной грязи методом визуального наблюдения;
удаление грязи из аппарата и направление ее в сборники;
подача диатомита;
регулирование времени соприкосновения диатомита с сиропом с целью получения сиропа требуемого качества;
направление сиропа в сборники;
пуск и останов обслуживаемого оборудования.

357. Должен знать:

технологии обезжиривания паточных и глюкозных сиропов и очистки его диатомитом;
требования, предъявляемые к качеству очистки сиропа, и способы его обеспечения;
устройство скиммеров, кизельгуровых и грязевых сборников, насосов.

77. Аппаратчик осаждения глютенa

Параграф 1. Аппаратчик осаждения глютенa, 2-й разряд

358. Характеристика работ:

ведение технологического процесса осаждения (сгущения) глютенa;
заполнение отстойников глютенom по установленному графику их работы;
спуск и перекачивание осветленной жидкости после отстоя без пропуска глютеновой суспензии в осветленную воду

;

спуск в сборник отстоявшегося глютена, перекачивание его насосом в фильтр-прессовое и вакуум-фильтровое отделения;

контроль получения глютена стандартной концентрации по результатам анализов и органолептически;

пуск и останов оборудования;

чистка, промывание отстойника раствором антисептика;

устранение неисправностей в работе аппаратуры.

359. Должен знать:

параметры технологического режима осаждения глютена;

приемы работы и способы получения сгущенного глютена стандартной концентрации;

правила контроля жидкого и сгущенного глютена.

78. Аппаратчик получения декстрина

Параграф 1. Аппаратчик получения декстрина, 2-й разряд

360. Характеристика работы:

участие в ведении технологического процесса получения декстрина;

подготовка крахмала к декстринизации: подкисление крахмала соляной кислотой или смесями ее с азотной кислотой или обработка крахмала солями алюминия в специальном аппарате путем распыления реагентов сжатым воздухом;

подсушивание подкисленного крахмала в специальных сушилках, измельчение, просеивание и направление в аппарат для декстринизации;

дозирование реагентов в зависимости от кислотности исходного крахмала и вида вырабатываемого декстрина;

соблюдение точности дозировки количества реагентов и равномерного распределения их по всей массе крахмала по показаниям контрольно-измерительных приборов и методом визуального наблюдения;

контроль и регулирование работы мешалок, автоматических весов, щеточной мельницы, смесителя, сушилок;

отбор проб;

пуск и останов обслуживаемого оборудования.

361. Должен знать:

параметры технологического режима подготовки крахмала к декстринизации;

требования, предъявляемые к качеству химических веществ и обработанного крахмала;

способы обеспечения качества обработанного крахмала;
правила отбора проб и работы с кислотами и растворами реагентов.

Параграф 2. Аппаратчик получения декстрина, 4-й разряд

362. Характеристика работы:

ведение технологического процесса получения декстрина под руководством аппаратчика получения декстрина более высокой квалификации;

расщепление молекулы подкисленного крахмала путем нагревания в специальных аппаратах-декстринизаторах периодического и непрерывного действия;

обеспечение заданной глубины декстринизации для получения продукции требуемого качества: цвета, растворимости, вязкости путем регулирования температуры, давления и длительности процесса декстринизации в зависимости от качества поступающего сырья;

обеспечение непрерывности поступления крахмала;

определение готовности декстрина йодной пробой;

проведение несложных анализов;

охлаждение декстрина, просеивание и упаковка;

регулирование работы обслуживаемого оборудования;

пуск и останов оборудования, устранение неисправностей в его работе.

363. Должен знать:

основы технологии и параметры режима декстринизации крахмала;

устройство, правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабриката и готовой продукции;

методику проведения анализа готовой продукции.

Параграф 3. Аппаратчик получения декстрина, 5-й разряд

364. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения декстрина;

обеспечение непрерывности всего технологического процесса декстринизации крахмала;

контроль, регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

наладка технологического режима и работы основного и вспомогательного оборудования, пуск и останов его;
выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;
расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов;
прием сырья и сдача готовой продукции;
отбор проб.

365. Должен знать:

технологическую схему производства декстрина;
конструктивные особенности оборудования, применяемого в производстве декстрина, правила его наладки;
физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;
требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;
нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
методы контроля и регулирования технологического режима;
правила ведения учета и отчетности.

79. Аппаратчик получения кукурузного масла

Параграф 1. Аппаратчик получения кукурузного масла, 5-й разряд

366. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения кукурузного масла: сушка сырого зародыша в сушилках, очистка сухого зародыша на сепарационных машинах от сора, комков и сухой оболочки, измельчение на вальцовых станках, получение мятки и обработка ее в жаровне, прессование мятки на шнековых прессах различных типов, фильтрация масла на фильтр-прессах, передача готового масла в маслохранилище;

регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным химических анализов и методом визуального наблюдения;

обеспечение заданного качества и выхода кукурузного масла;

наладка обслуживаемого оборудования;

выполнение несложного ремонта обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

прием и учет сырья, вспомогательных материалов, сдача готовой продукции;

ведение учета и отчетности.

367. Должен знать:

технологическую схему производства кукурузного масла;
физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;
требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;
нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
методы регулирования технологического режима;
правила ведения учета и отчетности;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов.

80. Аппаратчик получения сиропов

Параграф 1. Аппаратчик получения сиропов, 5-й разряд

368. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения глюкозного или паточного сиропов;
промывание крахмала на ситах, сепараторах, центрифугах, гидроциклонах;
кислотный гидролиз крахмала в конверторах или осахаривателях непрерывного действия;
нейтрализация кислоты в нейтрализаторах;
приготовление содового раствора необходимой концентрации и объема и подача его в нейтрализатор;
определение конца нейтрализации по индикатору;

при гидролизе с помощью ферментов - кислотное или ферментативное осахаривание разжиженного крахмала в конверторах или осахаривателях непрерывного действия;

регулирование величины рН и осахаривание в осахаривающих емкостях, подогрев продукта;
очистка полученных гидролизатов на фильтрующем оборудовании;
подача в контактные сборники сиропа диаптолита, перлита и осветляющих активированных углей;
фильтрование сиропов на фильтрах различной конструкции;
ведение процесса обесцвечивания сиропов в колоннах с использованием гранулированного активного угля;
загрузка колонны свежим углем и периодическая выгрузка отработанного угля;
промывка и термическая регенерация гранулированного угля;

уваривание очищенных глюкозных или паточных сиропов в выпарных аппаратах, охлаждение готового сиропа в холодильнике, слив в специальные емкости;

кристаллизация глюкозы в периодических или непрерывно действующих кристаллизаторах;
центрифугирование глюкозных утфелей в центрифугах;
сушка, рассев и упаковка кристаллической глюкозы;

регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

обеспечение заданного качества и выходов глюкозы или патоки без сверхнормативных потерь в производстве;

наладка технологического режима и работы обслуживаемого оборудования, обеспечение непрерывности технологического процесса получения сиропов;

выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

прием и учет сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов, сдача готовой продукции.

369. Должен знать:

технологическую схему производства глюкозы или патоки, их обработки; физико-химические и технологические свойства сырья, ферментных препаратов, вспомогательных материалов и готовой продукции;

методы регулирования параметров технологического режима;

правила ведения учета и отчетности;

требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;

нормы расхода сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов.

81. Аппаратчик получения сухих кормов

Параграф 1. Аппаратчик получения сухих кормов, 4-й разряд

370. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения сухих кормов: обезвоживание крупной и мелкой мезги, глютена на фильтр-прессах, вакуум-фильтрах, отстойных центрифугах (декантерах) и шнековых прессах;

предварительная сушка кормов в сушилках непрерывного и периодического действия;

измельчение подсушенных кормов;

окончательная сушка кормов в сушилках различного типа;

просеивание сухих кормов на просеивающих машинах;

отделение ферропримесей от сухих кормов, передача их на склад для хранения;
упаковка сухих кормов;

регулирование и поддержание заданного технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

обеспечение заданного качества и выходов сухих кормов без сверхнормативных потерь в производстве;

наладка технологического режима и работы основного и вспомогательного оборудования;

выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

прием и учет сырья, вспомогательных материалов и сдача готовой продукции.

371. Должен знать:

технологическую схему производства сухих кормов;

физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

82. Аппаратчик получения сухого крахмала

Параграф 1. Аппаратчик получения сухого крахмала, 5-й разряд

372. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения сухого и модифицированных крахмалов на картофеле- и кукурузоперерабатывающих предприятиях;

обработка крахмала реагентами, промывка крахмала, обезвоживание на осушающих центрифугах или на вакуум-фильтрах;

высушивание крахмала в сушилках различных систем, просеивание крахмала и упаковка продукции;

регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

наладка работы обслуживаемого оборудования по производству сухого крахмала, пуск и останов его;

выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов;

прием сырья и сдача готовой продукции;

отбор проб для контроля производства, проведение химических анализов.

373. Должен знать:

технологическую схему производства сухого и модифицированных крахмалов;
устройство обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации;
физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;
правила работы с химическими реагентами;
требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;
нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
методы контроля и регулирования технологического режима;
правила ведения учета и отчетности.

83. Аппаратчик получения сырого крахмала

Параграф 1. Аппаратчик получения сырого крахмала, 5-й разряд

374. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения сырого картофельного или кукурузного крахмалов на предприятиях мощностью до 100 т перерабатываемого картофеля в сутки или до 30 т зерна в сутки;

при получении картофельного крахмала: транспортировка, мойка картофеля, измельчение его на измельчающих машинах, выделение картофельного сока из кашки, отмывание крахмала из кашки и рафинирование крахмальной суспензии на ситах, промывание крахмала на гидроциклонах, обезвоживание крахмала на центрифугах и вакуум-фильтрах;

при получении кукурузного крахмала: замачивание кукурузного зерна в замочных чанах, грубое измельчение замоченного зерна в дробилках, выделение зародыша на гидроциклонах, тонкое измельчение кашки на измельчающих машинах, отделение крахмала от зародыша и мезги на ситах;

сепарирование крахмального молока на центробежных сепараторах, флотационных машинах и камерах, электрофлотаторах;

регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и визуальным наблюдениям;

наладка технологического режима и работы основного и вспомогательного оборудования по переработке картофеля и кукурузы;

обеспечение заданного качества и выходов вырабатываемой продукции;

ведение технической документации;
выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;
прием и учет сырья, вспомогательных материалов и сдача готовой продукции;
руководство подчиненным персоналом, обеспечение непрерывности технологического процесса.

375. Должен знать:

технологическую схему производства сырого картофельного или кукурузного крахмала;
физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
методы контроля и регулирования технологического режима;
технические условия на сырье и готовую продукцию;
нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов;
правила ведения учета и отчетности.

84. Аппаратчик приготовления окисленного крахмала

Параграф 1. Аппаратчик приготовления окисленного крахмала, 3-й разряд

376. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления окисленного крахмала;
дозирование и наполнение реакторов крахмальной суспензией;
приготовление растворов окислителей, кислот, щелочей, соды, дозирование, направление их в реактор;
нагрев суспензий до заданной температуры;

регулирование процесса окисления крахмальной суспензии по результатам химических анализов и показаниям контрольно-измерительных приборов;

соблюдение графиков работы реакторов;

контроль и регулирование работы реакторов, дозаторов, адсорберов, мешальных механизмов, вентиляционных устройств;

пуск и останов обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе;

отбор проб и проведение несложных анализов;

ведение установленного учета.

377. Должен знать:

технологии окисления крахмала;
свойства сырья и вспомогательных материалов;
правила работы с химическими веществами;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;
требования, предъявляемые к качеству окисленного крахмала;
правила отбора проб и проведения несложных анализов;
порядок ведения учета.

85. Аппаратчик рафинирования крахмала

Параграф 1. Аппаратчик рафинирования крахмала, 2-й разряд

378. Характеристика работ:

ведение процессов выделения (вымывания) крахмала из кашки, рафинирования крахмальной суспензии, выделения и промывания крупной и мелкой мезги и зародыша на ситовых аппаратах под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

наблюдение за равномерным поступлением кашки и воды на сита и полнотой вымывания крахмала из мезги или зародыша;

участие в разборке, сборке аппаратов, замене ситовых тканей, ремонте сит.

379. Должен знать:

основы технологии выделения и рафинирования крахмала;
принцип работы и правила эксплуатации ситовых аппаратов;
требования, предъявляемые к качеству обработки сырого крахмала на ситах и способы его обеспечения.

Параграф 2. Аппаратчик рафинирования крахмала, 3-й разряд

380. Характеристика работ:

ведение процесса рафинирования крахмала: выделение (вымывание) крахмала из кашки, рафинирование крахмальной суспензии, выделение и промывание крупной и мелкой мезги и зародыша на ситовых аппаратах различных систем на предприятиях производительностью до 100 т переработки картофеля в сутки;

контроль и регулирование равномерного питания аппаратов сырьем и водой;

проверка исправности сит, промывка их рабочих поверхностей;

разборка и сборка аппаратов, замена ситовых тканей, промывка внутренних частей, ремонт сит; контроль полноты вымывания крахмала из мезги или зародыша и качеством рафинирования суспензии крахмала.

381. Должен знать:

технологии выделения и рафинирования крахмала;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

способы регулирования работы аппаратов для обеспечения максимальной производительности и высокого качества продукта при минимальных потерях крахмала;

порядок замены и ремонта ситовых тканей;

требования, предъявляемые к качеству обработанного сырого крахмала;

допустимые нормы потерь.

При ведении процесса рафинирования крахмала на предприятиях производительностью 100т и более переработки картофеля в сутки - 4-й разряд.

86. Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ

Параграф 1. Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ,
4-й разряд

382. Характеристика работ:

ведение процесса коагуляции белковых веществ в коагуляторах с двумя стадиями термической обработки;

регулирование подачи картофельного сока на станции коагуляции, температурного режима процесса, времени пребывания продукта в аппаратах;

отбор проб белковой суспензии, регулирование содержания взвешенных веществ в ней;

обслуживание коагуляторов и коммуникаций;

пуск, останов и чистка оборудования;

выявление и устранение причин отклонений от норм технологического режима, устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

383. Должен знать:

технологии и особенности процесса коагуляции на первой и второй стадиях термической обработки;

устройство коагуляторов, контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

правила отбора проб;

физико-химические и технологические свойства сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

87. Гидроциклонщик

Параграф 1. Гидроциклонщик, 3-й разряд

384. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выделения кукурузного зародыша из дробленого зерна или отделения песка и других тяжелых примесей на гидроциклонах;

регулирование поступления продуктов в гидроциклоны по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

регулирование работы гидроциклонов;

контроль работы сборников, электронасосов, электродвигателей;

отбор проб и проведение несложных анализов;

пуск и останов оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе;

обеспечение качества каши и зародыша.

385. Должен знать:

технологическую схему выделения зародыша из дробленого зерна;

устройство и правила эксплуатации гидроциклонов;

требования, предъявляемые к качеству продуктов;

правила отбора проб и проведения анализов.

Параграф 2. Гидроциклонщик, 4-й разряд

386. Характеристика работ:

ведение технологического процесса выделения белка и растворимых веществ из крахмальной суспензии на станции мультициклонов;

регулирование поступления крахмальной суспензии на станцию мультициклонов и возврата продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

регулирование работы станции мультициклонов в зависимости от качества и концентрации поступающего продукта

;

контроль работы сборников, электронасосов, электродвигателей;

замена засорившихся и неисправных элементов батареи.

387. Должен знать:

технологическую схему выделения белка и растворимых веществ из крахмальной суспензии; устройство, параметры режима работы и правила эксплуатации станции мультициклонов; требования, предъявляемые к качеству продуктов; правила отбора проб и проведения анализов.

Параграф 3. Гидроциклонщик, 5-й разряд

388. Характеристика работ:

ведение технологического процесса разделения картофельной каши на крахмальную суспензию и смесь мезги с картофельным соком на гидроциклонных установках с десятью и более ступенями разделения;

регулирование поступления картофельной каши на гидроциклонную установку и возврата продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

регулирование работы гидроциклонных установок в зависимости от качества и концентрации поступающего и конечного продуктов.

389. Должен знать:

технологическую схему разделения картофельной каши на крахмальную суспензию и смесь мезги с картофельным соком на гидроциклонных установках с десятью и более ступенями разделения;

устройство, параметры режима работы, правила эксплуатации и регулирования гидроциклонной установки с десятью и более ступенями разделения.

88. Изготовитель саговой крупки

Параграф 1. Изготовитель саговой крупки, 3-й разряд

390. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления зерен саго (саговой крупки) правильной шарообразной формы путем скатывания увлажненного крахмала на специальных катальных барабанах;

увлажнение крахмала, засыпка его в барабаны;

регулирование работы барабана по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям; смена сит;

ведение технологического процесса запаривания сырой саговой крупки острым паром в парильных аппаратах периодического и непрерывного действия;

регулирование равномерного поступления саговой крупки на ленту и подача пара в паровую камеру или трубу по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;
пуск и останов обслуживаемого оборудования;
периодическая проверка исправности ленты и ее нормального натяжения;
устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
отбор проб.

391. Должен знать:

технологии изготовления саговой крупки;
параметры технологического режима запаривания саговой крупки;
принцип работы обслуживаемого оборудования;
требования, предъявляемые к качеству саговой крупки;
правила отбора проб.

89. Машинист терочных машин

Параграф 1. Машинист терочных машин, 3-й разряд

392. Характеристика работ:

ведение технологического процесса измельчения картофеля на терочных машинах различных конструкций производительностью до 100 т картофеля в сутки;

проверка качества промывки картофеля;

регулирование равномерного поступления картофеля в бункер терочной машины с целью качественного измельчения картофеля;

удаление примесей;

проверка качества кашки (мезги);

на предприятиях общественного питания: перекачка крахмального молочка в отстойные чаны, спуск соковой воды, промывка крахмала, удаление примесей и выгрузка промытого крахмала, определение его качества;

обслуживание терочной машины, размещивающих механизмов и насосов, обеспечение их бесперебойной работы;

пуск и останов, устранение дефектов в работе обслуживаемого оборудования.

393. Должен знать:

технологическую схему производства сырого крахмала, параметры режима измельчения картофеля на терочных машинах;

виды сырья для изготовления крахмала;

требования, предъявляемые к качеству промывки картофеля, степени его измельчения;

устройство и принцип работы обслуживаемых терочных машин, механизмов, насосов.

При ведении процесса измельчения картофеля на терочных машинах производительностью 100 т и более картофеля в сутки или при ведении комплекса работ по мойке и измельчению картофеля - 4-й разряд.

90. Приготовитель крахмального молока

Параграф 1. Приготовитель крахмального молока, 3-й разряд

394. Характеристика работ:

ведение технологического процесса подготовки крахмального молока к гидролизу;

промывание крахмала на пурификаторах, отстойно-промывных центрифугах и гидроциклонах;

приготовление раствора соляной кислоты в специальных мерниках и добавление его в мерник крахмального молока и конвертер;

контроль концентрации крахмального молока и раствора соляной кислоты;

подача крахмального молока и раствора соляной кислоты на станцию осахаривания;

обслуживание механизмов и насосов для перекачки крахмального молока.

395. Должен знать:

технологии промывания крахмала;

требования, предъявляемые к качеству промытого крахмала;

правила обращения с кислотами.

При ведении технологического процесса промывания крахмала на вакуум-фильтрах - 4-й разряд.

91. Флотаторщик, 2-й разряд

Параграф 1. Флотаторщик, 2-й разряд

396. Характеристика работ:

ведение технологического процесса осветления глютенной воды и выделения белка из крахмальной суспензии на флотационных машинах;

регулирование поступления суспензии на флотационные машины, количества и качества верхних и нижних сходов;

соблюдение нормативных технологических показателей;
обеспечение взаимосвязанной работы флотационной станции с мельнично-ситовым и сепараторным отделениями;
отбор проб, определение концентрации сухих веществ и температуры суспензии;
контроль процесса флотации по результатам анализов.

397. Должен знать:

технологии и параметры режима флотации;
принцип работы и правила эксплуатации флотационных машин;
правила отбора проб и проведения анализов;
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Раздел 6. Производство сахара

92. Аппаратчик варки утфеля

Параграф 1. Аппаратчик варки утфеля, 2-й разряд

398. Характеристика работ:

выполнение вспомогательных работ по варке утфеля в вакуум-аппаратах сахаро-песочного или сахаро-рафинадного производства;

отбор проб;

контроль нагрева сиропа и оттеков перед подачей в аппараты;

наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов;

выполнение более сложных работ под руководством аппаратчика варки утфеля более высокой квалификации.

399. Должен знать:

общие сведения о технологии и режимах варки утфелей;

назначение, принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов, физико-химические свойства и нормы расхода вспомогательных материалов при уваривании утфелей.

Параграф 2. Аппаратчик варки утфеля, 4-й разряд

400. Характеристика работ:

ведение процесса уваривания утфелей второй и третьей кристаллизации в вакуум-аппаратах различной емкости при трехкристаллизационной схеме в свеклосахарном производстве и при переработке сахара-сырца;

регулирование подачи оттеков и пара в аппарат;

включение и поддержание разрежения в аппарате;
ведение процесса заводки и наращивания кристаллов;
сгущение кристаллической массы перед спуском;
определение готовности утфеля;
спуск утфеля из аппарата в утфелемешалки;

контроль процесса уваривания утфеля в аппарате, исправностью оборудования и контрольно-измерительных приборов.

401. Должен знать:

технологическую схему кристаллизационного отделения сахарного завода;
основы технологии кристаллизации сахара и патокообразования;
физические и химические свойства сырья (сахарных продуктов, поступающих на уваривание) и готовой продукции, получаемой в результате уваривания;
технологии уваривания утфелей;
устройство оборудования и контрольно-измерительных приборов;
виды неисправностей в работе вакуум-аппаратов и способы их устранения;
требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции.

Параграф 3. Аппаратчик варки утфеля, 5-й разряд

402. Характеристика работ:

уведение процесса уваривания утфелей первой кристаллизации в вакуум-аппаратах различной емкости в сахаро-песочном производстве;

подача и регулирование поступления продуктов и пара в аппарат;

включение и поддержание разрежения в аппарате;

ведение процесса заводки и наращивания кристаллов с истощением межкристального оттека, с соблюдением коэффициента пересыщения, температуры нагрева и степени разрежения;

сгущение кристаллической массы перед спуском;

регулирование температуры в аппаратах;

определение готовности утфеля;

спуск готового утфеля из аппаратов в утфелемешалки;

соблюдение графика работы вакуум-аппаратов и теплового режима;
контроль состояния оборудования и устранение неисправностей в его работе;
учет и контроль работы вакуум-аппаратов.

403. Должен знать:

технологическую схему сахарного производства;
назначение и роль кристаллизационного отделения сахарного завода;
устройство вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов;
передовые методы труда на рабочем месте при обслуживании вакуум-аппаратов; графики работы вакуум-аппаратов

;

основы учета и контроля работы вакуум-аппаратов.

Параграф 4. Аппаратчик варки утфеля, 6-й разряд

404. Характеристика работ:

ведение процесса уваривания утфелей первой кристаллизации в вакуум-аппаратах различной емкости в сахаро-песочном производстве и рафинадных и продуктовых утфелей в рафинадном производстве с автоматизированной системой управления процессом уваривания утфелей;

обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов регулирования температурного режима и контроль процесса уваривания утфеля в аппаратах;

проверка работы оборудования и наладка его;

ведение учета и записей в технологическом журнале.

405. Должен знать:

технологии уваривания утфелей в вакуум-аппаратах с автоматизированной системой управления процессом;

устройство и кинематические схемы вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования и автоматизированных систем управления процессом уваривания утфелей;

способы выявления и устранения неисправностей в работе вакуум-аппаратов, способы их наладки.

406. Требуется среднее профессиональное образование.

93. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока

Параграф 1. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 3-й разряд

407. Характеристика работ:

ведение процесса сатурации диффузионного сока в аппаратах второй сатурации;
определение щелочности соков, содержания углекислоты в сатурационном газе;
наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, температурой соков, поступающих в сатурационные котлы;
регулирование работы теплообменников;
наблюдение за фильтрационной способностью соков;
регулирование поступления углекислого газа;
чистка ловушек насосов, аппаратов сатурации, спуск осадка из них.

408. Должен знать:

основы технологического процесса очистки диффузионного сока;
назначение и роль второй сатурации;
основы проведения химико-технического контроля сатурации;
виды неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, способы их предупреждения и устранения.

Параграф 2. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 4-й разряд

409. Характеристика работ:

ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного сока в аппаратах непрерывного действия на предприятиях с производительностью до 2,5 тысяч тонн (далее - тыс. т) в сутки перерабатываемой свеклы;
обеспечение равномерного поступления диффузионного сока в аппараты и возврата на преддефекацию;
дозировка извести на дефекацию сока и на вторую сатурацию;
регулирование поступления сока и сатурационного газа в аппараты первой и второй сатурации;
наблюдение за нагревом сока в подогревателях;
контроль качества поступающего сока и сатурационного газа;
контроль и регулирование процесса дефекации и сатурации по показаниям контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;
обслуживание основного и вспомогательного оборудования и устранение неисправностей в их работе;
проверка состояния процесса дефекосатурации сока при приемке смены.

410. Должен знать:

технологии, физико-химические основы процессов дефекосатурации диффузионного сока;

физико-химические, технологические свойства свеклы и обрабатываемых соков;
правила регулирования процесса;
технологическую схему свеклосахарного производства;
схему станции очистки соков;
устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, средств автоматики;
причины неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, способы их предупреждения и устранения.

Параграф 3. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 5-й разряд

411. Характеристика работ:

ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного сока в аппаратах непрерывного действия на предприятиях с производительностью свыше 2,5 до 3 тыс. т в сутки перерабатываемой свеклы и в аппаратах непрерывного действия с автоматизированным процессом дефекации с пульта управления;
наблюдение за работой автоматизированных систем управления процессом.

412. Должен знать:

конструктивные особенности различных типов оборудования сокоочистительного отделения;
устройство аппаратов непрерывного действия с автоматизированным процессом дефекации;
правила ведения автоматизированного процесса дефекации с пульта управления;
основы электротехники;
способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Аппаратчик дефекации диффузионного сока, 6-й разряд

413. Характеристика работ:

ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного сока в аппаратах непрерывного действия с автоматизированной системой управления на основе микропроцессорных контроллеров на предприятиях с производительностью свыше 3,0 тыс. т в сутки перерабатываемой свеклы;

выполнение заданных технологических параметров процесса дефекации диффузионного сока с использованием показаний контрольно-измерительной системы;

выявление и устранение причин снижения производительности обслуживаемого оборудования;
ведение технологического процесса в полуавтоматическом и ручном режимах в случае необходимости;
наблюдение за работой автоматизированных систем управления процессом;

анализ ошибок и аварийных сообщений в системе аварийной диагностики автоматизированным процессом;
регулирование и настройка обслуживаемого электронного оборудования.

414. Должен знать:

технологический процесс дефекации и сатурации диффузионного сока;

устройство и правила эксплуатации оборудования с автоматическим управлением;

рабочие и автоматические блокировки автоматической системы управления в ручном, полуавтоматическом и автоматическом режимах;

способы выявления и устранения причин снижения производительности обслуживаемого оборудования;

основы электротехники.

415. Требуется среднее профессиональное образование.

94. Клеровщик сахара

Параграф 1. Клеровщик сахара, 2-й разряд

416. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления клеровки в сахаро-песочном производстве и приготовления клерса и сиропов из возвратов в рафинадном производстве;

регулирование подачи в клеровочные мешалки свекловичного сока, воды, оттеков и промыв рафинадного производства;

обслуживание аффинационных мешалок, ловушек и насосов;

приготовление и охлаждение пробелочного клерса и наполнение им мерников.

417. Должен знать:

технологии приготовления клеровки и клерса;

технологическую схему обслуживаемого участка;

требования, предъявляемые к качеству клеровки клерса и сиропов;

принцип работы и правила технической эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Клеровщик сахара, 3-й разряд

418. Характеристика работ:

ведение процесса роспуска сахара-сырца, сахара-песка на белой клеровке в соответствии с технологическими инструкциями;

обеспечение бесперебойной работы оборудования, контрольно-измерительных приборов;
приемка и подача сырья с проверкой соответствия его техническим условиям;
поддержание заданного режима работы оборудования;
участие в наладке и устранении неисправностей в работе оборудования;
контроль и обеспечение надлежащего качества приготовления белой клеровки и работы роспускового отделения;
ведение установленного учета и отчетности при подаче сахара-песка в роспуск;

ведение процесса приготовления сиропов и клерса из сахара-песка в рафинадном производстве с соблюдением установленных технологическим режимом плотностей и температур;

регулирование подачи в клеровочные мешалки сахара, воды, промоек рафинадного производства и пара;
предупреждение попадания в клеровочные мешалки посторонних примесей;

обеспечение нормальной работы сит, шпатоуловителей, сортировочных устройств и ловушек, правильной подачи сахара-песка в зависимости от его качества на приготовление соответствующих сиропов и клерса.

419. Должен знать:

технологии получения белой клеровки и процессов производства в роспусковом отделении;
правила регулирования параметров технологического режима;
устройство обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов;
правила ведения установленного учета и отчетности при подаче сахара-песка в роспуск;
требования, предъявляемые к качеству сырья.

95. Оператор ионитовой установки

Параграф 1. Оператор ионитовой установки, 4-й разряд

420. Характеристика работ:

ведение процесса ионитовой очистки диффузионного сока второй сатурации, сиропа и оттеков в ионитовых реакторах сахаро-песочного и рафинадного производств;

наблюдение за подачей в реакторы сока, сиропа и оттеков, степенью их обесцвечивания и очистки, окончанием процесса обесцвечивания;

соблюдение и регулирование температурного режима процесса с использованием автоматики и по показаниям контрольно-измерительных приборов;

наблюдение за истощением ионитов по изменению рН;

промывание реакторов и направление промывных вод по назначению;
регенерация ионитов и промывание их с применением солей и кислот;

проверка состояния процесса в реакторах, исправности оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики.

421. Должен знать:

основы физики и химии;

технологии ионитовой очистки диффузионного сока второй сатурации, сиропов, оттеков, вспомогательных процессов, выполняемых на ионитовой установке;

назначение и принцип действия обслуживаемой автоматики и применяемых контрольно-измерительных приборов;

свойства ионитов, соков, сиропов и оттеков;

способы регенерации ионитовых смол.

96. Оператор пробоотборной установки

Параграф 1. Оператор пробоотборной установки, 3-й разряд

422. Характеристика работ:

отбор проб свеклы механизированным способом из автомашин и железнодорожных вагонов для определения фактической загрязненности;

обслуживание основных и вспомогательных механизмов пробоотборной установки;

наблюдение за правильностью установки автомашин или железнодорожных вагонов со свеклой для отбора проб;

устранение неисправностей в работе обслуживаемых механизмов пробоотборной установки.

423. Должен знать:

принцип работы, правила управления и регулирования обслуживаемых механизмов пробоотборной установки;

правила отбора проб и требования, предъявляемые к отбору проб свеклы;

причины неисправности обслуживаемого оборудования и способы его устранения, основы электротехники и слесарного дела.

97. Оператор пульта управления в сахарном производстве

Параграф 1. Оператор пульта управления в сахарном производстве,

3-й разряд

424. Характеристика работ:

обслуживание пульта дистанционного автоматического управления при обеспечении бесперебойной и точной работы всех взаимодействующих агрегатов станции с соблюдением требований и параметров технологии производственных станций участков сахаро-песочного или рафинадного производств;

наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач);

ведение записей о работе обслуживаемых агрегатов.

425. Должен знать:

основы электротехники, химии и физики;

устройство и принцип работы обслуживаемых агрегатов;

технологическую схему процесса производства;

параметры технологических режимов на производственных станциях.

Параграф 2. Оператор пульта управления в сахарном производстве,

4-й разряд

426. Характеристика работ:

обслуживание пульта дистанционного автоматического управления при обеспечении бесперебойной и точной работы всех взаимодействующих станций с соблюдением требований и параметров технологических режимов производственных процессов основных участков сахаро-песочного или рафинадного производств;

наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач);

оперативное включение, переключение и выключение аппаратов, агрегатов и приборов;

наладка и устранение неисправностей отдельных приборов релейной защиты, автоматики, сигнализации и вторичной коммутации.

427. Должен знать:

основы электроники, электротехники, химии и физики;

устройство обслуживаемых аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов релейной защиты и контрольно-измерительных приборов;

схему щита управления;

технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов участка.

Параграф 3. Оператор пульта управления в сахарном производстве,

5-й разряд

428. Характеристика работ:

управление производственными процессами участков сахаро-песочного или рафинадного производств с главного пульта управления;

предупреждение, выявление и устранение технологических неисправностей в работе агрегатов, станций, участков;

устранение неисправностей в работе приборов релейной защиты, автоматики, сигнализации, вторичной коммутации.

429. Должен знать:

принцип построения автоматических схем;

параметры настройки приборов релейной защиты, сигнализации, автоматики и вторичной коммутации;

графики работы производственных участков;

технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов на участках.

Параграф 4. Оператор пульта управления в сахарном производстве,

6-й разряд

430. Характеристика работ:

управление производственными процессами сахарного производства с помощью командно - программируемых панелей;

выполнение требуемого технологического режима и обеспечение получения заданных физических и качественных параметров сахара с использованием показаний контрольно-измерительной системы и дополнительных измерительных комплексов;

руководство всеми стадиями технологического процесса и координация работы всех участков сахарного производства;

контроль за соблюдением выхода сахара, норм расхода сырья и материалов.

431. Должен знать:

технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов на всех участках сахарного производства;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования рабочих станций, терминалов и станций дистанционного управления на всех участках сахарного производства;

принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов, микропроцессорных контроллеров;

правила эксплуатации системы управления сахарного производства, правила ввода корректирующих команд и информации через микропроцессорные контроллеры;

список возможных сообщений от контрольно-следящих систем и устройств.

432. Требуется среднее профессиональное образование.

98. Резчик свеклы

Параграф 1. Резчик свеклы, 2-й разряд

433. Характеристика работ:

резка свеклы на свеклорезках для получения свекловичной стружки под руководством резчика свеклы более высокой квалификации;

подготовка комплекта ножевых рам и инструмента;

наблюдение за работой свеклорезок и приводных механизмов;

участие в проведении планово-предупредительного ремонта свеклорезок и приводных механизмов.

434. Должен знать:

основы технологического процесса получения свекловичной стружки;

требования, предъявляемые к качеству стружки;

правила подбора комплекта ножевых рам и установки их в свеклорезки;

принцип работы свеклорезок и приводных механизмов.

Параграф 2. Резчик свеклы, 4-й разряд

435. Характеристика работ:

резка свеклы на свеклорезках для получения свекловичной стружки;

проверка качества применяемых ножей, набор ножей в рамы и установка их по приборам и шаблонам в свеклорезки

;

регулирование подъема ножей в зависимости от качества свеклы, поступающей в переработку;

выбор режима резки свеклы;

регулирование поступления свекловичной стружки в диффузионные аппараты;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
проведение планово-предупредительного ремонта свеклорезок и приводных механизмов.

436. Должен знать:

технологии получения свекловичной стружки;
требования, предъявляемые к качеству ножей, правила их точкой;
условия получения свекловичной стружки из свеклы разного качества;
основы технологии извлечения сахара из свекловичной стружки;
способы удаления попавших в свеклорезку посторонних предметов;
ручное и автоматическое регулирование режима резки свеклы на свеклорезке.

Раздел 7. Производство пищевых концентратов

99. Аппаратчик пароводотермического агрегата

Параграф 1. Аппаратчик пароводотермического агрегата, 4-й разряд

437. Характеристика работ:

ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности;
обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата;
загрузка автоклава сырьем;
регулирование давления в автоклаве, разгрузка автоклава;

регулирование работы водяного термостата, скорости разгрузки сырья, количества и температуры охлаждающей воды моечной машины;

выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

438. Должен знать:

технологии и параметры режимов термической обработки различных овощей;
устройство и правила эксплуатации автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины агрегата;
правила пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами.

100. Дезодораторщик сои, 3-й разряд

Параграф 1. Дезодораторщик сои, 3-й разряд

439. Характеристика работ:

ведение процесса дезодорирования сои;

загрузка и разгрузка дезодораторов;
регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои;
наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования;
определение момента окончания процесса;
устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

440. Должен знать:

технологии и параметры режима дезодорирования;
устройство и правила эксплуатации дезодораторов;
основные свойства сои;
правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

101. Оператор зародышеотделительной машины

Параграф 1. Оператор зародышеотделительной машины, 2-й разряд

441. Характеристика работ:

ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине;
загрузка машины предварительно замоченным зерном;
наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна;
регулирование работы машины, наблюдение за ее разгрузкой;
чистка и смазка машины.

442. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству зерна;
технологии и параметры режима отделения зародыша и оболочки от зерна;
принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемой машины.

102. Оператор моечно-очистительного агрегата

Параграф 1. Оператор моечно-очистительного агрегата, 4-й разряд

443. Характеристика работ:

ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления;

регулирование работы всех узлов агрегата;
контроль температуры, давления пара, режима паровой обработки картофеля;
регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину;
устранение мелких неисправностей в работе агрегата;
обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества.

444. Должен знать:

технологии мойки, калибровки, чистки, обработки сырого картофеля на моечно-очистительном агрегате;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;
требования, предъявляемые к качеству картофеля и полуфабрикатов.

103. Оператор обжарочного аппарата

Параграф 1. Оператор обжарочного аппарата, 5-й разряд

445. Характеристика работ:

ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления;
регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата;
наблюдение за наполнением обжарочного аппарата;
контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя
;
определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе;
передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах;
ведение технической документации.

446. Должен знать:

технологическую схему производства и тепловые режимы термической обработки кофе;
методы органолептического определения качества обжаренного кофе;
устройство и правила эксплуатации всей системы автоматических механизмов и контрольно-измерительных приборов аппарата.

104. Ферментаторщик

Параграф 1. Ферментаторщик, 4-й разряд

447. Характеристика работ:

ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолитическими ферментами грибка белков и углеводов сои;

подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски;

наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка;

стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства;

ввод маточной культуры плесневого грибка в стерилизованные соевые бобы;

наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения;

регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов;

отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой;

ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой массе;

ввод солевого раствора в ферментируемую массу;

ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса;

обслуживание кондиционера.

448. Должен знать:

технологии производства ферментативного соуса;

микробиологические и биохимические процессы;

оптимальные параметры, обеспечивающие нормальное развитие и созревание грибка;

санитарные требования к производству ферментативного соуса;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Раздел 8. Табачно - махорочное и ферментационное производства

105. Ароматизаторщик

Параграф 1. Ароматизаторщик, 2-й разряд

449. Характеристика работ:

ведение технологического процесса ароматизации табака на ароматизационной установке или на столах вручную;

составление отдушки для ароматизации табака по рецептуре и загрузка ее в дозатор, регулирование подачи отдушки на табак;

визуальное наблюдение за расходом отдушки, качеством ароматизации и равномерным нанесением отдушки на табак;

определение влажности поступающего на ароматизацию табака органолептическим методом;
затаривание табака в ящики, взвешивание их, покрытие парафинированной бумагой.

450. Должен знать:

инструкции по приготовлению ароматизирующей смеси и ароматизации табака;
свойства компонентов ароматизирующей смеси;
принцип работы и правила эксплуатации ароматизационной установки;
способы составления отдушки и правила подачи ее на табак.

106. Вальцовщик

Параграф 1. Вальцовщик, 2-й разряд

451. Характеристика работ:

ведение технологического процесса размола махорочной крупки на вальцовых станках, регулирование их работы;
подача крупки по всей длине валков и удаление посторонних примесей;
соблюдение размеров махорочной крупки при размоле в соответствии с технологической инструкцией для каждого сорта курительной махорки;

подготовка станка к работе, проверка всех его узлов, смазка и замена их, чистка магнитов.

452. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на махорку;
технологическую инструкцию по доведению махорочной крупки до заданных размеров;
устройство вальцовых станков и взаимодействие их отдельных узлов;
принцип работы транспортных средств, обслуживающих вальцовые станки.

107. Загрузчик – выгрузчик ферментационных камер

Параграф 1. Загрузчик – выгрузчик ферментационных камер, 4-й разряд

453. Характеристика работ:

ведение технологического процесса ферментации табака;

загрузка этажерок тюками или кипами табака, закатывание их в ферментационные камеры;
укладка тюков или кип табака в ферментационных камерах на стеллажи в соответствии с инструкцией;
визуальное наблюдение за режимом ферментации;

выкатывание этажерок с табаком, снятие тюков или кип табака с этажерок и стеллажей в ферментационных камерах, отходка и укладка их в специальном отведенном месте;

стягивание концевых и поясов до установленного инструкцией натяжения и завязка.

454. Должен знать:

основные внешние показатели, характеризующие ботанический и товарный сорт;

виды дефектов, при которых производится отбраковка табака;

условную маркировку тюков, кип;

правила и порядок стягивания концевых и поясов до установленного натяжения и способ увязки;

правила загрузки и выгрузки этажерок тюками или кипами;

инструкцию и порядок продвижения этажерок в ферментационных камерах и в производственных помещениях;

параметры режима работы ферментационных камер;

порядок укладки тюков и кип после ферментации.

108. Изготовитель сигар

Изготовитель сигар, 2-й разряд

455. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления сигар первых и вторых сортов вручную;

выкраивание из табачных листьев подлистов соответственно формату сигар;

накладывание на подлисты кусков листьев (для укрепления наиболее толстой части сигары) и определенной порции начинки;

завертывание подлистов;

укладывание получаемых подверток в пресс-формы и запрессовка их в специальных прессах;

закатка подверток в покровный лист;

выкраивание ленты из табачного листа в соответствии с формой сигары;

оформление головки сигар, заклепка, обрезка сигар по установленному размеру.

456. Должен знать:

сущность технологии изготовления сигар вручную;
ботанические и товарные сорта сигарных табаков, способы их определения;
виды дефектов табачных листьев;
правила прессования и требования, предъявляемые к качеству прессованных подверток;
приемы закатки и оформления головок сигар;
требования, предъявляемые к качеству сигар нормативно-технической документацией.

Параграф 2. Изготовитель сигар, 3-й разряд

457. Характеристика работ:

технологическая подготовка сигарного сырья к производству сигар;
загрузка сигарного сырья на транспортер трепальной машины;
составление мешки для крошки, приготавливаемой на машине;
соусирование крошки;
изготовление сигар на заверточных и подверточных машинах;
накладывание резаных подлистов на ленты машин;
закладывание готовых подверток в митральезы заверточных машин;
накладывание покровных листов на форматные ножи машины;
прессование сигар на винтовых прессах;
контроль качества сырья и изготавливаемых изделий;
уборка обрывов листьев в ящики;
подготовка машин к работе, устранение мелких неисправностей, смазка и чистка машины;
изготовление сигар высшего сорта и на экспорт вручную.

458. Должен знать:

технологию изготовления сигар высшего сорта на экспорт;
высшие сорта сигарных табаков;
виды и признаки болезней табака, виды дефектов и материальность табачного листа;
рецептуру мешек, правила и методику их составления;
норму и правила соусирования мешек;
технологию изготовления подверток, завертывания и прессования сигар;

требования, предъявляемые к качеству поступающего сырья, полуфабриката и готовой продукции;
устройство обслуживаемых машин;

правила чистки и смазки основных узлов, замены мелких частей, регулирования машин после ремонта.

109. Купажист по табакам

Параграф 1. Купажист по табакам, 6-й разряд

459. Характеристика работ:

подготовка партий табака, махорочного гамуза и чухранного листа к производству папирос, сигарет и курительной махорки;

прием сырья по ботаническим и товарным сортам, весу и влажности с оформлением документов;

просмотр тюков, кип и кулей органолептическим методом;

отбраковка дефектного сырья;

сортировка табачного сырья по товарным и ботаническим сортам для подготовки к изготовлению соответствующих сортов папирос, сигарет;

отбор проб;

проверка соответствия свойств сырья рецептуре мешек для каждого сорта изделий;

внесение при необходимости поправки в рабочую рецептуру мешек.

460. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на табачное и махорочное сырье;

процесс первичной обработки и способы сушки табачного и махорочного сырья;

правила определения качества сырья для получения продукции определенного сорта;

рецептуры мешек каждого сорта табачных и махорочных изделий;

правила замены и соблюдения соотношения сырья при его заменах в мешках, способы определения их стоимости.

461. Требуется среднее профессиональное образование.

При работе с махорочным сырьем- 4-й разряд.

При работе с табачным сырьем - 5-й разряд.

110. Машинист вибросит резальных машин

Параграф 1. Машинист вибросит резальных машин, 2-й разряд

462. Характеристика работ:

ведение технологического процесса просеивания махорочной крупки на виброситах и отсевах резальных машин;
наблюдение за работой шлюзовых затворов и транспортеров;
загрузка махорочной крупки в сушильные барабаны;
наблюдение за работой пневмотранспорта подачи махорочной крупки на вибросита;
устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
смазка, чистка вибросит, отсевов и шлюзовых затворов.

463. Должен знать:

технологии просеивания махорочной крупки;
устройство вибросит, отсевов;
принцип действия шлюзовых затворов;
размер сит;
требования, предъявляемые к качеству готового и возвратного полуфабриката;
причины возникновения неисправностей в работе вибросит, способы их устранения.

111. Машинист дробильных машин

Параграф 1. Машинист дробильных машин, 3-й разряд

464. Характеристика работ:

ведение процесса расщипки стебля махорки на дробильной установке;
проверка качества подаваемого бадыля;
загрузка дробильной машины согласно установленной рецептуре;

проверка качества дробления бадыля органолептическим методом, технического состояния сит, молотков и подшипников;

очистка сит и замена их по мере загрязнения;
устранение мелких неисправностей в работе установки.

465. Должен знать:

технологии дробления стебля;
причины неисправностей в работе обслуживаемой машины;
требования, предъявляемые к качеству поступающего в переработку стебля и получаемой дробленой массы;
устройство дробильной машины и правила ее эксплуатации.

112. Машинист линии непрерывной ферментации табака

Параграф 1. Машинист линии непрерывной ферментации табака, 4-й разряд

466. Характеристика работ:

ведение технологического процесса на линии непрерывной ферментации табака;

обеспечение бесперебойной работы линии;

соблюдение технологического режима ферментации по зонам линии ферментации (тоннельной установки);

транспортировка загруженных табаком вагонеток к тоннелям установки и на разгрузку;

подъем, опускание шлюзовых затворов на линии и контроль правильности их установки;

загрузка-выгрузка линии вагонетками с помощью электропогрузчиков или цепных толкателей;

контроль технического состояния вагонеток, приводов шлюзовых затворов и электропогрузчиков;

зарядка электропогрузчиков и смазка цепей;

контроль правильности укладки табака по сортам на полках вагонеток;

учет количества табака, выгружаемого после ферментации;

поддержание на должном уровне санитарного состояния оборудования и участка.

467. Должен знать:

основные внешние показатели, характеризующие ботанический и товарный сорт сырья;

дефекты, при которых производится отбраковка табака;

условную маркировку тюков и кип; правила подготовки партий перед ферментацией;

инструкцию и порядок продвижения вагонеток на линии непрерывной ферментации;

параметры режимов работы линии;

устройство и принцип работы установок, шлюзовых затворов и электропогрузчиков.

113. Машинист линии подготовки табака к ферментации

Параграф 1. Машинист линии подготовки табака к ферментации, 2-й разряд

468. Характеристика работ:

участие в ведении технологического процесса на линии доферментационной обработки табака;

обслуживание пресса и фиксатора поточно-механизированной линии;

визуальное наблюдение за формированием кипы и движением ее по фиксатору;

управление работой линии и устройством для подпрессовки и фиксации кип;

упаковка спрессованной кипы в бумагу и рядно, центровка ее, маркировка и укладка в штабель;
смазка и чистка оборудования.

469. Должен знать:

основы технологии обработки табака в стандартные кипы на поточно-механизированной линии;
требования, предъявляемые к качеству кип, материалов;
правила и порядок выполнения операций по обслуживанию линии.

Параграф 2. Машинист линии подготовки табака к ферментации, 3-й разряд

470. Характеристика работ:

ведение технологического процесса на линии доферментационной обработки табака под руководством машиниста
линии подготовки табака к ферментации более высокой квалификации;
обеспечение работы поточно-механизированной линии;
обслуживание установки механизированной расщипки, смесителя и пресса;
подготовка оборудования к работе, подача табака к расщипке с освобождением тюков от упаковки;
визуальное наблюдение за качеством табачного сырья, равномерной подачей табака в бункер, расщипкой пучков,
подачей табака в установку для кондиционирования табака по влажности и в смеситель, за правильным
распределением образующейся фарматуры по фракциям и работой пресса;
регулирование скорости подачи табака в воздуховод;
дозировка табака в зависимости от сорта, веса и плотности прессовки кип;
включение и выключение установки по расщипке табака в зависимости от производительности смесителя и пресса;
смазка, чистка и участие в регулировании обслуживаемого оборудования.

471. Должен знать:

технологии обработки табака на поточно-механизированной линии;
сорта перерабатываемого сырья;
назначение и устройство механизма расщипки, смесителя и пресса;
правила чистки и смазки обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Машинист линии подготовки табака к ферментации, 4-й разряд

472. Характеристика работ:

ведение технологического процесса на линии доферментационной обработки табака;

обслуживание установки для кондиционирования табачного сырья по влажности.

органолептическое определение влажности перерабатываемого сырья, установление соответствующего режима работы установки;

контроль ассортимента перерабатываемого сырья;

включение и выключение всех узлов установки;

контроль равномерности поступлением табака с установки расщипки;

регулирование системы увлажнения и нагрева по каждому отсеку зоны сушки;

поддержание автоматически или вручную заданной температуры и относительной влажности во всех зонах установки, изменение температурного режима в зависимости от исходного или конечного состояния сырья.

473. Должен знать:

правила органолептической оценки влажности табака;

требования, предъявляемые к качеству табака, применяемого для изготовления кип;

устройство, назначение и принцип работы установки, правила взаимодействия ее узлов и частей;

схему электрической и тепловой систем линии подготовки табака к ферментации.

114. Машинист махорочноабивных машин

Параграф 1. Машинист махорочноабивных машин, 2-й разряд

474. Характеристика работ:

управление махорочноабивными машинами при изготовлении пачек курительной махорки под руководством машиниста более высокой квалификации;

проверка соответствия технологическим данным пачек курительной махорки;

отбраковка дефектных пачек по виду;

проверка массы пачки на контрольных весах и отбраковка пачек, несоответствующих стандарту;

контроль чистоты оттисков печати на этикетках;

проверка веса подаваемых полуфабрикатов и количества вспомогательных материалов;

участие в подготовке машины к пуску;

прием и проверка качества поступающей тары и укладка в нее пачек курительной махорки.

475. Должен знать:

принцип работы махорочноабивных машин;

технологическую инструкцию по изготовлению пачек курительной махорки;
требования, предъявляемые к качеству тары и вспомогательных материалов.

Параграф 2. Машинист махорочнонабивных машин, 3-й разряд

476. Характеристика работ:

управление махорочнонабивными машинами при изготовлении пачек курительной махорки;
регулирование подачи махорочной крупки в приемники машин и распределение ее из приемников по стокам;
заправка машин этикетной бумагой;

регулирование правильности заполнения пачек, плотности заклейки клапанов;

очистка валиков клише, заправка клеющих аппаратов клеем и контроль равномерности его поступления;

обеспечение бесперебойной работы грелки и правильности печати на пачке;

проверка готовности машин к пуску.

477. Должен знать:

устройство махорочнонабивных машин и назначение отдельных их узлов;

технологии изготовления пачек курительной махорки;

требования, предъявляемые к качеству махорочной крупки, применяемой для различных сортов курительной махорки;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

115. Машинист пневматической установки, 2-й разряд

Параграф 1. Машинист пневматической установки, 2-й разряд

478. Характеристика работ:

обслуживание и регулирование пневматической загрузочной установки, наблюдение за ее работой;

включение и выключение транспортера подачи табака, махорки на стол загрузочной установки;

включение в цепь электроавтоматики привода барабанов и встряхивающей рамки установки;

подача табака, махорки вручную к шахтам;

наблюдение за степенью заполнения шахты, влажностью подаваемого табака, махорки;

удаление из табака и махорки посторонних примесей;

чистка и смазка пневматической загрузочной установки.

479. Должен знать:

устройство пневматической загрузочной установки;
параметры режима работы;
правила органолептической оценки качества подаваемого резаного табака;
марки перерабатываемого табака;
требования, предъявляемые к качеству табака, махорки, применяемых для изготовления папирос, сигарет, махорки;
правила и порядок обслуживания пневматической загрузочной установки.

116. Машинист поточно - автоматизированных линий переработки табака

Параграф 1. Машинист поточно - автоматизированных линий переработки табака, 4-й разряд

480. Характеристика работ:

ведение технологического процесса переработки крупнолистного табака на поточно-автоматизированной линии;
обслуживание одновременно различных видов установок;

обеспечение бесперебойной работы увлажнительных и сушильных барабанов, капоширмашин, дозаторов, барабанов обеспыливания, трепальных установок, пневматических установок вибротранспортеров, ленточных смесителей, установки для непрерывного определения влажности табака, станции прессования, автоматических весов, баков по приготовлению соусов и ароматизирующих смесей, механических мешалок, барабанов соусирования и ароматизации, плющильных станков, силосов и питательных станций;

соблюдение технологического режима для каждого вида и сорта табачного сырья согласно технологической инструкции;

регулирование режимов работы установок;

контроль основных технологических параметров и качества сырья;

наблюдение за приборами регистрации температуры, влажности, давления;

контроль расхода и равномерным нанесением соусов и ароматизирующих смесей;

подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском, определение неисправностей в его работе и их устранение;

чистка и смазка, регулирование обслуживаемого оборудования;

участие в проведении аварийного и планового ремонтов оборудования;

поддержание на должном уровне санитарного состояния оборудования и участка.

481. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на табачное сырье;
основные качественные характеристики обрабатываемого сырья;
параметры технологических режимов переработки сырья;
конструкцию, устройство и принцип работы оборудования
поточно-автоматизированной линии;
способы регулирования основных параметров технологического процесса;
правила и порядок технического ухода и эксплуатации оборудования;
правила регулирования и ремонта обслуживаемого оборудования.

117. Машинист поточно - механизированных папиросо-сигаретных линий и машин

Параграф 1. Машинист поточно - механизированных папиросо-сигаретных линий и машин, 2-й разряд

482. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления папирос на гильзонабивных агрегатах, сигарет без фильтра на сигаретных машинах, укладки, упаковки и затаривания папирос, сигарет и коробок на укладочных и марочных машинах;

загрузка табака и табачной мелочи в папиросные и сигаретные машины, заправка их бумагой, краской, клеем;

загрузка в укладочные машины этикеток, марок, коробок, папирос, сигарет, клея;

визуальное наблюдение за качеством изделий, правильностью печати, обреза;

съем папирос и сигарет и укладка их в каретки;

отбор бракованных папирос, сигарет, этикеток, коробок и пачек;

выбор качественных папирос и сигарет из бракованных пачек, выбивка табака из бракованных изделий;

упаковка и укладка пачек и коробок в тару;

наблюдение за состоянием обслуживаемых машин, чистка и смазка их;

устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемых машин;

483. Должен знать:

технологии изготовления и упаковки папирос, сигарет на набивных укладочных машинах;

требования, предъявляемые к качеству табака, бумажных материалов, краски, клея, тары и готовой продукции;

принцип работы обслуживаемых машин и взаимодействие их отдельных узлов;

правила и порядок выполнения операций по обслуживанию машин;

причины, вызывающие брак продукции, способы их предупреждения и устранения.

Параграф 2. Машинист поточно – механизированных папиросо-сигаретных линий и машин, 3-й разряд

484. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления и укладки в пачки или коробки папирос, сигарет на поточно-механизированных папиросных или сигаретных линиях и агрегатах под руководством машиниста более высокой квалификации;

обеспечение бесперебойной работы, чистка и смазка машин, входящих в состав линий или агрегатов, промывка аппаратов, сборка и установка их на место;

контроль показаний табло и световых индикаторов на панелях автоматики сигаретных линий;

заправка линии или агрегата: сигаретной бумагой, фильтрующими мундштуками, целлофаном, фольгой, разрывной лентой, этикетками, краской, клеем, оберточной бумагой;

визуальное наблюдение за качеством изделий, правильностью печати, обреза, полнотой укладки в пачки или коробки;

заклеивание лентой, заворачивание в пакеты пачек папирос или сигарет и укладка их в тару;

проверка качества материалов, полуфабрикатов, готовых изделий;

отбор бракованных материалов, гильз, папирос, сигарет, пачек;

переработка дефектных изделий;

выявление и устранение мелких неисправностей в работе оборудования линии, отражающихся на качестве готовой продукции;

485. Должен знать:

основы технологии производства папирос, сигарет и укладки их в пачки на поточно-механизированных папиросных или сигаретных линиях;

требования, предъявляемые к качеству материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

правила и порядок выполнения операций по обслуживанию агрегатов, автоматов, линий по изготовлению и укладке папирос, сигарет;

причины, вызывающие остановку обслуживаемых машин.

Параграф 3. Машинист поточно - механизированных папиросо-сигаретных линий и машин, 4-й разряд

486. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления и укладки в пачки или коробки папирос, сигарет без фильтра, сигарет с фильтром на поточно-механизированных папиросных или сигаретных линиях и агрегатах;

контроль работы системы пневматической загрузки табаком папиросных или сигаретных линий, агрегатов;

устранение неисправностей в работе машин, входящих в состав линии или агрегатов, отражающихся на качестве готовой продукции, их регулирование;

контроль массы папирос и сигарет;

маркировка упакованной продукции;

учет выработки готовой продукции;

487. Должен знать:

технологии изготовления папирос и сигарет, укладки их в пачки или коробки и тару;

правила и порядок выполнения операций по обслуживанию всех систем машин, входящих в состав папиросных, сигаретных линий, агрегатов;

нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции;

причины, вызывающие остановку машин, входящих в состав линии или агрегата, способы их устранения;

устройство, назначение и взаимодействие основных узлов всех систем машин, входящих в состав линии или агрегата;

место расположения и назначение табло, пультов и индикаторов систем пневматической загрузки табака и автоматики папиросных и сигаретных линий.

118. Машинист - регулировщик

Параграф 1. Машинист - регулировщик, 5-й разряд

488. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления и упаковки табачных и махорочных изделий на машинах одной системы;

обеспечение бесперебойной работы обслуживаемого оборудования для выпуска продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;

соблюдение технологического режима для каждого вида и сорта табачных изделий согласно технической инструкции;

изменение форматов выпускаемой продукции;

учет поступления и расхода сырья и других перерабатываемых материалов;
контроль хода технологического процесса;
подготовка и проверка перед пуском обслуживаемого оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе, чистка и смазка оборудования;
проведение мелкого ремонта машин;

489. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на сырье, материалы и готовую продукцию;
устройство, конструкцию, кинематическую и технологическую схемы обслуживаемых машин;
правила регулирования и ремонта машин;
слесарное дело;
правила чтения чертежей;
порядок проведения планово-предупредительного ремонта машин.

Параграф 2. Машинист - регулировщик, 6-й разряд

490. Характеристика работ:

ведение технологического процесса изготовления и упаковки табачных изделий на машинах различных систем в составе поточно-механизированных линий;

обеспечение бесперебойной работы оборудования линий для выпуска продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;

регулирование оборудования и механизмов при совместной работе машин различных систем;

соблюдение технологического режима для каждого вида и сорта табачных изделий согласно технологической инструкции;

изменение форматов выпускаемых папирос и сигарет;

учет поступления и расхода перерабатываемых материалов;

контроль хода технологических процессов;

подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском, определение неисправностей в работе оборудования и их устранение, чистка и смазка;

ремонт машин и узлов обслуживаемой линии.

491. Должен знать:

конструкцию, устройство и взаимодействие узлов и деталей в машинах всех систем, входящих в обслуживаемую линию;

правила и порядок технического ухода и эксплуатации, кинематическую и технологическую схему оборудования обслуживаемых линий;

правила регулирования и ремонта обслуживаемого оборудования;

слесарное дело в пределах выполняемой работы;

правила чтения чертежей.

492. Требуется среднее профессиональное образование.

Параграф 119. Машинист табакорезальных машин

Параграф 1. Машинист табакорезальных машин, 4-й разряд

493. Характеристика работ:

резка листового табака, махорочного гамуза и чухранного листа на табакорезальных и махорочнорезальных машинах гильотинного типа для получения наибольшего количества волокна и махорки-крупки с наименьшим содержанием пыли;

соблюдение правильной резки табачного и махорочного сырья, плотности топа, влажности табака, ширины волокна в зависимости от заданного ассортимента, скорости витания табака в разрыхлительной установке;

поддержание постоянного уровня табачного и махорочного сырья в загрузочных устройствах машин;

регулирование механической подачи табачного и махорочного сырья на машины;

при отсутствии механической подачи: загрузка сырья вручную;

проверка работы подсыпателя мелочи;

устранение мелких неисправностей в работе механизмов, регулирование установки ножа, замена изношенных ножей, абразивных кругов и алмазов;

наблюдение за техническим состоянием машин, чистка и смазка их;

работа на пультах управления.

494. Должен знать:

технологии резания табака, махорочного гамуза и чухранного листа на табакорезальных и махорочнорезальных машинах;

нормативно-техническую документацию на табак, махорочный гамуз и чухранный лист;

требования, предъявляемые к качеству табачного и махорочного сырья, резаного табака, махорки-крупки;
методы органолептической оценки качества сырья, резаного табака и махорки;
правила эксплуатации обслуживаемых машин;
причины, вызывающие брак и отдельные неисправности в работе;
способы их предупреждения и устранения;
слесарное дело;
расположение и функциональное назначение табло, пультов и индикаторов;
устройство кинематической и электрической схем обслуживаемого оборудования.

При резке листового табака на высокопроизводительных табакорезальных машинах ротационного типа с программным управлением - 5-й разряд.

120. Машинист фильтроделательных машин

Параграф 1. Машинист фильтроделательных машин, 2-й разряд

495. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления фильтрующих мундштуков шестикратной длины для производства сигарет и папирос с фильтрующими мундштуками;

визуальное наблюдение за работой машины, электроблокировкой и качеством продукции;

смазка, чистка машины и устранение мелких неисправностей в ее работе;

заправка машины фильтрующей бумагой, наблюдение за правильностью длины, диаметра и обреза фильтра;

укладка выработанных фильтрующих мундштуков в каретки и установка их в отведенном месте.

496. Должен знать:

технологии изготовления фильтрующих мундштуков;

принцип работы, назначение основных частей и узлов фильтроделательной машины;

требования, предъявляемые к качеству фильтрующих мундштуков, фильтрующей бумаги и вспомогательных материалов;

причины, вызывающие брак;

виды неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

Параграф 2. Машинист фильтроделательных машин, 3-й разряд

497. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления фильтрующих мундштуков шестикратной длины для производства сигарет с фильтрующими мундштуками из ацетатного волокна;

регулирование машины, устранение мелких неисправностей в ее работе, чистка узлов машины от бумажной и ацетатной пыли, клея и пластификатора;

заправка ацетатного жгута, пластификатора, клея, бумаги в машину;

контроль качества и правильности размеров изготавливаемых фильтрующих мундштуков.

498. Должен знать:

технологии изготовления фильтрующих мундштуков из ацетатного волокна;

устройство и принцип взаимодействия основных частей и узлов обслуживаемой машины;

требования, предъявляемые к качеству фильтрующих мундштуков, ацетатного волокна, бумаги, пластификатора и других вспомогательных материалов.

121. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет

Параграф 1. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет, 5-й разряд

499. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт сигаретных, упаковочных и фильтроделательных поточно-автоматизированных линий;

наладка и регулирование узлов и механизмов поточно-автоматизированной линии в процессе работы;

поддержание устойчивого технологического режима работы поточно-автоматизированной линии с помощью регулировки и наладки обслуживаемых аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов защиты, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

участие в выполнении различных видов ремонта обслуживаемого оборудования, включая капитальный, испытании и сдаче его в эксплуатацию под рабочей нагрузкой.

500. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования поточно-автоматизированной линии (аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов защиты и контрольно-измерительных приборов);

конструкцию, устройство и взаимодействие узлов и деталей, входящих в линию;

кинематическую и технологическую схему оборудования обслуживаемых линий;

схему пульта управления поточно-автоматизированной линии, технологическую схему и параметры технологических режимов процесса производства сигарет, сигаретных фильтров, а также упаковки табачных изделий; правила ведения технической документации;

порядок настройки автоматики и введения данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматизированной линии;

основы материаловедения, электроники, электротехники, автоматических систем.

Параграф 2. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет, 6-й разряд

501. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт сигаретных, упаковочных и фильтроделательных поточно-автоматизированных линий или отдельных высокопроизводительных автоматов по производству, упаковке табачных изделий и изготовлению сигаретных фильтров;

введение базовых данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматизированной линии, определяющих заданный технологический режим данной линии, а также выведение данных и параметров из запоминающего устройства;

изменение технологического режима;

проведение регламентного обслуживания оборудования, планово-предупредительного и аварийного ремонта, а также монтаж и демонтаж отдельных узлов и агрегатов линии;

устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности, неисправностей в работе оборудования поточно-автоматизированной линии.

502. Должен знать:

устройство и конструктивные особенности поточно-автоматизированных линий и высокопроизводительных автоматов;

правила обслуживания, наладки, ремонта и эксплуатации обслуживаемого оборудования, кинематическую и технологическую схему оборудования поточно-автоматизированной линии;

устройство и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

Параграф 3. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет, 7-й разряд

503. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт системы управления оборудованием технологических линий на базе микропроцессорной техники;

наладка и диагностика периферийного оборудования линий с применением тестовых программ и средств системы управления линий;

коррекция тестовых и технологических программ обслуживаемого оборудования;

анализ и систематизация отказов в работе технологического оборудования и разработка рекомендаций по их выявлению и устранению с применением языка программирования, используемого в системе автоматического управления оборудованием линии;

ведение технической документации по выполненным объемам работ;

введение данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматизированной линии.

504. Должен знать:

устройство и конструктивные особенности поточно-автоматических линий и высокопроизводительных автоматов;

правила обслуживания, наладки, ремонта оборудования поточно-автоматических линий;

взаимодействия и синхронизации работы узлов и механизмов;

причины, вызывающие неполадки в работе обслуживаемого оборудования, способы их выявления и устранения, порядок разборки, сборки и регулирования;

инструкцию по эксплуатации и ремонту обслуживаемого оборудования;

взаимосвязь исходных материалов с производительностью обслуживаемого оборудования и качеством выпускаемой продукции;

устройство и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами и инструментом;

основы электроники, электротехники;

правила составления эскизов на несложные детали.

122. Оператор поточно - автоматизированных линий производства сигарет

Параграф 1. Оператор поточно – автоматизированных линий производства сигарет, 5-й разряд

505. Характеристика работ:

ведение с пульта управления технологического процесса производства сигарет, сигаретных фильтров, а также упаковки табачных изделий на поточно-автоматизированных линиях, включая замену нетабачных материалов;

обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов соблюдения заданного технологического режима;

контроль и регулирование технологических режимов;

контроль за качеством готовой продукции;

устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и увеличение уровня брака, снижение производительности;

проведение регламентного обслуживания оборудования;

ведение технической документации;

введение данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматической линии, а также выведение данных и параметров из запоминающего устройства.

506. Должен знать:

технологии и технологические режимы производства сигарет, сигаретных фильтров, начиная от подачи табачного сырья, а также упаковки табачных изделий на поточно-автоматизированных линиях;

требования, предъявляемые к готовой продукции;

устройство и конструктивные особенности панели управления, обслуживаемого оборудования и электроники поточно-автоматизированной линии;

правила эксплуатации и ухода за оборудованием;

способы выявления неисправностей в работе отдельных видов оборудования;

правила ведения учета и технической документации, безопасные приемы работы.

При ведении с пульта управления технологического процесса производства сигарет, сигаретных фильтров, а также упаковки табачных изделий на двух и более поточно-автоматизированных линиях – 6-й разряд.

123. Прессовщик махорочной пыли

Параграф 1. Прессовщик махорочной пыли, 2-й разряд

507. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления из махорочной пыли искусственной крупки на прессе;

регулирование подачи воды и махорочной пыли в пресс;

визуальное наблюдение за ходом процесса прессования махорочной пыли;

обеспечение установленной плотности искусственной крупки;

передача приготовленной искусственной крупки для просушки в сушильные барабаны;
чистка пресса и решетки, смазка и несложное регулирование пресса.

508. Должен знать:

технологии изготовления искусственной крупки из пылевидных частиц махорочного сырья;
устройство пресса и взаимодействие его узлов и просеивающих средств.

124. Прессовщик рядна из – под табака

Параграф 1. Прессовщик рядна из – под табака, 2-й разряд

509. Характеристика работ:

подготовка к прессованию рядна, сорочка, веревок и прочей тары из-под табака;
разборка рядна, закладка его в машину для очистки от табачной пыли или вытряхивание табака и пыли вручную;
рассортировка очищенной тары по установленным признакам;
починка рядна, сушка, загрузка и разгрузка дезинфекционной камеры;
прессование тары из-под табака на прессах, упаковка, обшивка и маркировка кип тары;
чистка, смазка и несложное регулирование пресса.

510. Должен знать:

устройство и принцип работы пресса;
требования, предъявляемые к упаковке рядна и веревки;
способы упаковки тары.

125. Приготовитель нюхательной махорки и табака

Параграф 1. Приготовитель нюхательной махорки и табака, 2-й разряд

511. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления нюхательной махорки и нюхательного табака;
составление отдушки по рецептуре, предусмотренной технологической инструкцией;
засыпка махорочной или табачной пыли в увлажнительную установку с передачей в томильную камеру вручную
или транспортером;
регулирование режима увлажнения и томления пыли в указанных установках;
проверка качества поступающей пыли и выходящей массы после обработки;
заполнение емкостей установки специями;

прием махорочной или табачной пыли по весу и передача ее на расфасовочные автоматы;
чистка, смазка несложное регулирование обслуживаемых установок.

512. Должен знать:

технологическую инструкцию по обработке и томлению махорочной и табачной пыли;

устройство установок для увлажнения и томления пыли;

правила регулирования подачи пара и устранения несложных нарушений в работе отдельных узлов установок;

требования, предъявляемые к качеству сырья и получаемой продукции.

126. Просевальщик фарматуры и отходов

Параграф 1. Просевальщик фарматуры и отходов, 2-й разряд

513. Характеристика работ:

взвешивание табачной и махорочной фарматуры, очистка от крупных посторонних примесей и засыпка в фарматуроочиститель;

визуальное наблюдение за работой очистителя;

транспортировка очищенной фарматуры после переработки к местам складирования;

прием табачных и махорочных изделий с дефектами для переработки;

просеивание и очистка махорочной потерти вручную или на специальной установке;

ведение учета и сдача очищенной табачной и махорочной фарматуры.

514. Должен знать:

устройство установки и ее технологическую схему;

требования, предъявляемые к качеству очищенной фарматуры;

виды дефектов сырья.

127. Разрыхлитель табака

Параграф 1. Разрыхлитель табака, 2-й разряд

515. Характеристика работ:

ведение технологического процесса разрыхления резаного табака на пневморазрыхлительной установке;

визуальное наблюдение за непрерывным потоком резаного табака, поступающего от табакорезальных машин;

проверка влажности табака и его качества органолептическим способом;

прием и взвешивание табака;

предупреждение и устранение дефектов в резаном табаке (склеек и посторонних примесей);
ведение учета;

обслуживание пневморазрыхлительной установки, смазка и чистка ее.

516. Должен знать:

кондиции резаного табака;

технологическую инструкцию по разрыхлению табака;

устройство и правила эксплуатации пневморазрыхлительной установки;

устройство осадительной камеры;

правила приема и взвешивания табака.

128. Раскладчик листового табака

Параграф 1. Раскладчик листового табака, 2-й разряд

517. Характеристика работ:

подготовка листового табака к процессу увлажнения согласно установленным кондициям и качественным признакам;

распаковка кип с листовым табаком, укладка табака в кассеты или ящики с сохранением вертикального расположения пластинок листьев табака при соблюдении плотности укладки табака;

отбраковка дефектного табака, перенос качественного к увлажнительной установке;

раскладка листового табака на ленточный транспортер мелкими порциями;

сбор россыпи табака;

разборка рядна и веревки из-под табака и доставка их к месту складирования.

518. Должен знать:

технологическую инструкцию по увлажнению листового табака;

порядок укладки листового табака в кассеты или в ящики и раскладки табака на транспортере;

кондиции и качественные признаки табака;

правила маркировки табака.

129. Рассевщик

Параграф 1. Рассевщик, 2-й разряд

519. Характеристика работ:

ведение процесса посева махорочной крупки на посевах, регулирование их работы, своевременная смена сит, чистка, устранение дефектов в работе;

наблюдение за работой ситовых и пневматических линий, ликвидация неисправностей в работе;

обслуживание транспортера, передающего махорку-крупку на вальцовые станки;

проверка качества готового полуфабриката и регулирование его фракционного состава.

520. Должен знать:

технологии посева махорки-крупки;

устройство, количество и размер необходимого набора сит для данного сорта махорочной крупки;

методы органолептического определения качества готового полуфабриката;

инструкцию по обслуживанию ситовых, пневмолиний, транспортных лент;

причины, вызывающие остановку машины, неисправностей в ее работе, способы их устранения.

130. Расфасовщик нюхательной махорки и табака

Параграф 1. Расфасовщик нюхательной махорки и табака, 2-й разряд

521. Характеристика работ:

расфасовка нюхательной махорки или нюхательного табака на автомате в пачки;

заправка в автомат этикеток и клея;

несложное регулирование, чистка и смазка автомата;

контроль массы пачки путем выборочного взвешивания пачек;

укладка пачек махорки, табака в подготовленную тару;

наклейка на тару паспорта, этикеток;

осмотр автомата перед пуском с проверкой работы всех его узлов.

522. Должен знать:

инструкцию по фасовке нюхательной махорки и нюхательного табака;

основные признаки качества махорочной и табачной пыли;

инструкцию по упаковке и укладке в тару;

устройство обслуживаемого автомата и взаимодействие узлов и деталей его;

требования, предъявляемые к таре.

131. Расфасовщик табака

Параграф 1. Расфасовщик табака, 1-й разряд

523. Характеристика работ:

расфасовка курительного табака в пачки вручную;

прием готового волокна по массе, по количеству этикеток, бумаги и клея;

укладывание волокна в форму, уплотнение его и заклеивание бандеролей;

взвешивание волокна;

обеспечение установленной массы пачки курительного табака по сортам;

укладывание пачек в тару;

соблюдение инструкции по набивке курительных табаков, чистоты этикеток и стандартной массы пачек;

изъятие посторонних примесей.

524. Должен знать:

качественные показатели табака, употребляемого для расфасовки;

инструкцию о порядке фасовки табака в пачки;

качественные признаки этикеток, бандеролей и бумаги, применяемых при расфасовке табака.

132. Сортировщик сигарного листа

Параграф 1. Сортировщик сигарного листа, 2-й разряд

525. Характеристика работ:

подготовка сигарного листа к производству сигар, прием сырья по массе, распапушивание, увлажнение и щипка его вручную или на машине;

удаление из листьев центральной жилки;

распределение половинок по назначению полуфабриката (лист, подлист, жилка, обрывки);

заготовка подлиста;

удаление нестандартных листьев;

укладка подлиста в стопки равномерно по длине и толщине;

обрезка стопки подлиста с двух сторон по определенному размеру и укладка их в ящик для подачи на машину;

соблюдение стандартной влажности подлиста;

обслуживание щипальной машины, устранение мелких неисправностей в ее работе, смазка и чистка.

526. Должен знать:

технологическую инструкцию;
требования, предъявляемые к качеству поступающего на расщипку табака и получаемым полуфабрикатам;
установленный процент выхода листа и подлиста;
правила резки листа; влажность, установленную для подлиста;
ботанические и товарные сорта табака;
признаки болезней, которые не позволяют использовать табак для изготовления сигар;
правила чистки, смазки и мелкой регулировки машины.

133. Сортировщик табака

Параграф 1. Сортировщик табака, 2-й разряд

527. Характеристика работ:

подготовка партий табака или махорки к резанию;
расщипка всех ботанических сортов табака, махорки и равномерное смешивание всех компонентов, входящих в мешку;
подъем на столы и вскрытие увлажненных тюков;
расщипка табака, махорки вручную на столе или на транспортере;
отбор листьев несоответствующих сортов, дефектных и посторонних примесей;
укладывание расщипанного табака, махорки в гарман или ящик, а при поточной линии - на транспортер барабана;
при необходимости увлажнение табака или махорки до определенной кондиции, покрытие соответствующей тканью;
обеспечение бесперебойной подачи табака на ленточный транспортер и смесители поточной линии;
ведение технологического процесса по смешиванию листового табака в соответствии с технологической инструкцией, равномерное подсыпание жилки к основной массе листового табака.

528. Должен знать:

технологическую инструкцию по ручной расщипке табака и махорки и смешиванию листового табака;
правила маркировки листового табака, махорки;
правила смешивания при укладке в гарман или на транспортер;
кондиции расщипки; дефекты табачных и махорочных листьев;
принцип работы обслуживаемого оборудования;

устройство и параметры технологического режима работы барабана.

Параграф 2. Сортировщик табака, 3-й разряд

529. Характеристика работ:

подготовка листового табака к переработке для изготовления папирос и сигарет высших сортов;

определение табаков по качественным признакам и товарным сортам;

для партии высших сортов: полистная сортировка и расщипка всех ботанических сортов табака, входящих в мешку;

составление партий в соответствии с рецептурой мешек и кондициями.

530. Должен знать:

технологии переработки листового табака;

внешние признаки ферментированных табаков, характерные для каждого товарного и ботанического сортов;

дефекты листьев, признаки болезней, ломки и кондиции расщипки табака.

Параграф 3. Сортировщик табака, 4-й разряд

531. Характеристика работ:

ведение технологического процесса подготовки табака на поточной линии;

обеспечение бесперебойной работы пневмомеханической установки для расщипки кип, установки дополнительного увлажнения табачных листьев, бункеров-смесителей, барабана сушки табака, силосов;

освобождение тюков и кип от упаковки;

удаление рьяна, шпагата, бумаги, складирование их в отведенном месте;

сортировка табака с разделением на слои толщиной до 10 сантиметров (далее – см), подача табака в установку для расщипки;

удаление дефектных листьев, обеспечение равномерной подачи табака на транспортер установки;

увлажнение табака с соблюдением параметров увлажнения для данного сорта;

обработка табака гумиктантами;

органолептический контроль влажности табака;

разравнивание листового табака на ленте вибротранспортера перед загрузочными шахтами табакорезальных машин

;

сортировка табака от металлодетектора с отделением металлических и других примесей;

подсыпка очищенного табака на транспортерную ленту;

отбор и сортировка брака резаного табака с удалением из него посторонних примесей, подсыпка брака резаного табака к массе листового табака;

обеспечение равномерной загрузки и разгрузки силосов резаного табака, регулирование скорости загрузки и разгрузки транспортерных лент силосов и числа оборотов барабана подсушки табака;

органолептический контроль влажности табака после сушки;

подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском;

выявление и устранение неисправностей в работе, чистка и смазка обслуживаемого оборудования;

поддержание на должном уровне санитарного состояния оборудования и участка;

532. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на табачное сырье;

основные качественные характеристики обрабатываемого сырья;

технологические режимы обработки сырья;

конструкцию, устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

способы регулирования основных параметров технологического процесса.

134. Сортировщик табака в ферментационном производстве

Параграф 1. Сортировщик табака в ферментационном производстве, 2-й разряд

533. Характеристика работ:

сортировка тюков, кип, листового табака с целью установления соответствия маркировочным данным или определения сорта;

доставка тюка или кипы к месту осмотра, установка на станок (подставку), развязывание концевых и поясов, распускание шнура на кипах;

просмотр слоев табачных листьев вдоль тюка, кипы для определения ботанического, товарного сортов и подсортов, влажности и других качественных показателей;

сбор рассыпных листьев и заломов, укладка их в тюки или кипы;

исправление дефектов деформации тюков или кип;

по окончании осмотра: натяжка рядна, завязка концевых и поясов на кипах;

подача тюков или кип на весы, подбор фарматуры и отнеска их в отведенное место;

при сортировке листьев табака: разглаживание листьев, укладка их посортно в тюковочные ящики для формирования тюков или кип;

отбраковка в процессе сортировки дефектных листьев.

534. Должен знать:

показатели, установленные нормативно-технической документацией для каждого ботанического и товарного сорта; наименование и характер дефектов листьев табака;

правила и порядок стягивания концевых, поясов до установленного натяжения;

способы завязки;

правила укладки тюков, кип в штабеля.

Параграф 2. Сортировщик табака в ферментационном производстве, 3-й разряд

535. Характеристика работ:

отбор ферментированного или неферментированного табака путем поточной или покипной сортировки по стандарту;

удаление при сортировке листьев, пораженных болезнями или с другими дефектами;

распределение кип или тюков при сортировке по товарным сортам и подсортам;

подбор однородных партий неферментированного табака по ботаническим и товарным сортам для загрузки в ферментационные камеры с учетом их влажности;

складирование табака, прошедшего сортировку и тюковку, в соответствии с инструкцией складирования и хранения

;

536. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на неферментированный и ферментированный табак;

признаки ботанических и товарных сортов табака;

признаки болезней, дефектов, ломок листьев табака;

способы определения материальности листового табака;

правила складирования и хранения листового табака.

Параграф 3. Сортировщик табака в ферментационном производстве, 5-й разряд

537. Характеристика работ:

ведение процесса определения сорта неферментированного и ферментированного табака по ботаническим сортам, районам произрастания, товарным сортам и подсортам, по стандартам для экспорта;

удаление пачек листьев из тюков или кип, не соответствующих основному сорту и укладка их в соответствующие по качеству тюки или кипы;

отбор табака на экспорт по ботаническим, товарным сортам, подсортам и другим качественным признакам;

подбор однородных партий табака по влажности, ботаническим и товарным сортам для загрузки в ферментационные камеры;

распределение ферментированного табака по качественным признакам для последующей отгрузки табачным фабрикам, на экспорт или для закладки на старение;

обеспечение порядка складирования и хранения сортированных табаков;

ведение установленного учета.

538. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на неферментированный и ферментированный листовой табак;

правила составления партий табака при переработке табака на экспорт и для промышленности;

ботанические и товарные сорта, подсорта и районы произрастания табака;

признаки ломок листьев;

правила пересчета физической массы, с учетом процента влажности, на расчетную влажность;

правила складирования и хранения промышленных и экспортных табаков;

порядок ведения учета.

135. Сортировщик табачных изделий

Параграф 1. Сортировщик табачных изделий, 2-й разряд

539. Характеристика работ:

прием сигар и подбор по признаку однородной окраски рубашки;

отбраковка сигар, не соответствующих техническим условиям;

сортировка сигар по признаку однородного цвета в единице упаковки;

строгое соблюдение однородности оттенков.

540. Должен знать:

нормативно-техническую документацию на сигары;

качественные показатели, отвечающие требованиям потребителей сигар;
дефекты, образующиеся в процессе изготовления сигар, и причины их образования;
правила укладки сигар для прессования;
способы определения цвета табака и его оттенков;
методы определения дефектов на табаке, связанных с болезнями табака и механическими повреждениями.

136. Составитель вагонных партий табака

Параграф 1. Составитель вагонных партий табака, 3-й разряд

541. Характеристика работ:

отбор отсортированного ферментированного табака по ботаническим и товарным сортам для подготовки партий табачным фабрикам;

подача тюков или кип к весам, взвешивание, запись данных ботанического сорта, типа, товарного сорта и физической массы;

перевод (по таблицам) физической массы тюка, кипы на расчетную влажность, нанесение этих показателей на этикетки, наклейка их на тюк, кипу, вкладывание второго экземпляра этикетки;

транспортировка и укладка тюков или кип табака в повагонные партии в соответствии с нарядом на отгрузку;

обеспечение правильности маркировки тюков, кип табака;

составление повагонных партий;

установление фактической и расчетной массы табака, оформление накладных отвесов.

542. Должен знать:

технологии обработки листового табака;

ботанические сорта, типы и подтипы, товарные сорта и подсорта;

правила подбора повагонных партий по ботаническим и товарным сортам в соответствии с нарядами на отгрузку;

инструкции, таблицы перевода табака на расчетную влажность;

правила взвешивания тюков, кип на весах и укладки их в повагонные партии.

137. Сушильщик махорочной крошки

Параграф 1. Сушильщик махорочной крошки, 3-й разряд

543. Характеристика работ:

ведение процесса сушки махорочной крошки и массы на сушильных установках различных систем;

регулирование режима сушки согласно технологической инструкции с использованием контрольно-измерительных приборов;

обслуживание сушильных печей;

регулирование поступления газа в установку в зависимости от влажности поступающего сырья на сушку;

регулирование поступления сырья в установку с другого производственного участка;

выгрузка сырья и махорочной крошки из установки.

544. Должен знать:

технологическую инструкцию по сушке сырья и махорочной крошки;

устройство сушильной установки и правила ее эксплуатации;

правила пользования контрольно-измерительными приборами;

инструкцию по эксплуатации сушильной печи.

138. Увлажнитель махорочного сырья

Параграф 1. Увлажнитель махорочного сырья, 2-й разряд

545. Характеристика работ:

ведение процесса увлажнения махорочного гамуза, чухранного листа, стебля и сухой махорки-крупки до определенной влажности в специальных установках;

удаление перед увлажнением из махорочного сырья посторонних примесей;

укладка гамуза, чухранного листа и стебля для увлажнения способом, предусмотренным технологической инструкцией;

регулирование процесса увлажнения;

визуальное наблюдение за работой установок, контрольно-просеивающих аппаратов, транспортеров, равномерностью увлажнения махорочного сырья и полуфабриката;

устранение неисправностей в работе, смазка и чистка обслуживаемых установок.

546. Должен знать:

технологическую инструкцию по увлажнению сырья и полуфабриката, просеиванию полуфабриката;

устройство увлажнительных установок и контрольно-просеивающих аппаратов, правила ухода за ними;

принципы работы измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству махорочного сырья и махорки-крупки.

139. Увлажняльщик табачного сырья

Параграф 1. Увлажняльщик табачного сырья, 3-й разряд

547. Характеристика работ:

ведение технологического процесса увлажнения табачного сырья на специальных площадках или в установках;
составление мешек из ботанических и товарных сортов табака согласно действующим рецептурам;
составление соуса согласно технологической инструкции и распыление его на табак;

распыление на соусированный табак ароматической смеси в количествах, предусмотренных технологической инструкцией;

удаление посторонних примесей и некачественного по внешнему виду сырья;
контроль равномерности подачи табачного сырья на увлажнение и его укладки.

548. Должен знать:

внешние признаки ботанических и товарных сортов табака, виды дефектов на его листьях;
инструкцию по приготовлению соуса, ароматической смеси и увлажнению табака;
правила пользования приспособлениями и оборудованием;
правила и способы определения влажности сырья органолептическим методом.

Параграф 2. Увлажняльщик табачного сырья, 4-й разряд

549. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по увлажнению табака в табакоувлажнительных установках всех систем;
проверка соответствия сортности подвезенного табака данной мешке;
сортировка тюков табака органолептическим методом по влажности;
загрузка тюков табака или кип на тележках или вручную в камеры увлажнительных установок;
при необходимости раскладка табака в ящики или кассеты;
работа с пульта управления;
регулирование в соответствии с технологической инструкцией процесса увлажнения;
выгрузка табака из камеры после увлажнения;
перемещение и складирование табака в установленном месте;
регулирование работы, чистка и смазка увлажнительных установок;
сбор россыпи табака и уборка тары;

съем и уборка веревок с тюков;
вскрытие тюков для определения необходимости увлажнения;
ведение журнала регистрации увлажнения партии табака.

550. Должен знать:

нормативно-техническую документацию и технологические инструкции на увлажнение табачного сырья;
маркировку листового табака;
правила определения органолептическим методом влажности и состава листовых табаков, входящих в мешку;
правила загрузки табака на тележки, в ящики или кассеты и в установку;
степень увлажнения табака, параметры температурного режима процесса увлажнения;
конструкцию, технологическую схему и приборы увлажнительной установки, правила ее эксплуатации.

140. Чистильщик оборудования

Параграф 1. Чистильщик оборудования, 3-й разряд

551. Характеристика работ:

наблюдение на обслуживаемом участке за работой установок и аппаратов;
своевременная чистка вентиляторов, вентиляционных устройств, пыльных табачных камер, рукавно-надувных фильтров от установок разрыхления резаного табака и пневматической расщипки;
очистка, промывка от табачной пыли, мусора и грязи установок и аппаратов со съемом и разборкой их частей;
сбор аппаратуры, машин и оборудования, чистка при помощи специальных механизмов или вручную;
подготовка инструментов, приспособлений и обтирочных материалов;
затаривание отходов;
ведение учета отходов табачной пыли по установкам и оборудованию.

552. Должен знать:

порядок технологической эксплуатации установок, аппаратов и оборудования;
назначение и устройство оборудования и установок, подлежащих чистке;
правила чистки, порядок разборки и сборки оборудования, подвергаемого чистке;
устройство и порядок применения инструментов и механизмов, необходимых для чистки;
способ затаривания отходов; правила ведения учета отходов табачной пыли.

Раздел 9. Эфиромасличное производство

141. Аппаратчик обработки эфирных масел

Параграф 1. Аппаратчик обработки эфирных масел, 3-й разряд

553. Характеристика работ:

ведение процесса обработки эфирного масла в несколько последовательных стадий (отстаивание, разделение фаз, сушка, фильтрация);

слив готового масла в сборники или расфасовка в тару;

замер уровней, учет сырья и готовой продукции;

отбор проб и сдача на анализ;

ведение технологического журнала;

обслуживание отстойников, делительных воронок, сушильных и фильтровальных установок;

контроль работы обслуживаемого оборудования.

554. Должен знать:

технологии обработки эфирных масел;

правила регулирования процессов обработки эфирных масел;

ассортимент эфирных масел, их физико-химические свойства;

требования, предъявляемые к качеству эфирных масел.

142. Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья

Параграф 1. Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья, 3-й разряд

555. Характеристика работ:

ведение процесса ферментации эфиромасличного сырья в аппаратах-ферментаторах под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

загрузка сырья в аппараты для консервации;

подача солевого раствора в аппараты-ферментаторы, перемешивание массы, нагревание, перекачивание раствора через байпас, подача массы на гидродистилляцию;

обслуживание площадок для хранения сырья, аппаратов для консервации, баков, насосов, транспортных средств;

наблюдение за работой оборудования;

загрузка, пуск, остановка и промывка аппаратов.

556. Должен знать:

технологический процесс ферментации эфиромасличного сырья;
ассортимент используемого сырья и его свойства;
правила и способы хранения эфиромасличного сырья;
принцип работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья, 4-й разряд

557. Характеристика работ:

ведение технологического процесса ферментации эфиромасличного сырья в аппаратах-ферментаторах раствором поваренной соли для накапливания и выделения душистых веществ в свободном состоянии;
приготовление солевого раствора в солерастворителях;
прием сырья;
учет поступившего сырья;
расчет количества поваренной соли, необходимого для приготовления раствора требуемой концентрации;
поддержание технологического режима, предусмотренного технологической инструкцией;
соблюдение условий ферментации в зависимости от времени поступления сырья и его качества, начала и окончания процесса ферментации и контроль их соблюдения;
контроль температурных режимов в массе сырья;
ведение технологического журнала;
наблюдение за работой обслуживаемого оборудования.

558. Должен знать:

технологии ферментации эфиромасличного сырья;
причины отклонений работы оборудования от установленного режима и способы их устранения;
устройство обслуживаемого оборудования;
требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

Раздел 10. Производство чая

143. Веяльщик чая

Параграф 1. Веяльщик чая, 1-й разряд

559. Характеристика работ:

отвеивание готового чая на чаевеялках;

доставка чая и загрузка в бункера веялок;
включение и выключение машин, наблюдение за ходом процесса;
регулирование зазора между вальцами веялки;
сборка и укладка отвеянного чая;
периодическая чистка и смазка веялок;
выборка из байхового чая посторонних примесей, огрубевших и нестандартных чаинок;
прием купажированного лао-ча через печки и тщательная переборка его на смотровом столе, выборка и удаление посторонних примесей и нестандартных чаинок;
подача очищенного материала лао-ча на порционирование.

560. Должен знать:

технологии процесса отвеивания;
устройство и принцип работы чаевеялок;
виды готового байхового чая;
правила выборки чая вручную;
различие между внутренним и облицовочным материалом лао-ча;
требования, предъявляемые к качеству очистки чая от посторонних примесей.

144. Заготовщик чайных ящичков

Параграф 1. Заготовщик чайных ящичков, 3-й разряд

561. Характеристика работ:

изготовление чайных ящичков без пакетов-вкладышей для сырья, полуфабриката и готовой продукции;
подбор и резка на циркулярных пилах фанеры и планок;
обработка планок и досок на строгальном станке;
резка бумаги, железа;
обвертывание планок и стенок ящичков для готовой продукции оберточной бумагой, фольгой и подпергаментной бумагой;
сбивка ящичков;
изготовление угольников и лент для оковки ящичков;
оковка ящичков;

периодическая очистка, смазка и точка режущих инструментов.

562. Должен знать:

требования, предъявляемые к ящикам для сырья, полуфабриката и готовой продукции;

виды материалов, применяемых для изготовления чайных ящиков;

устройство, правила эксплуатации циркулярных пил, резальных и строгальных станков и правила ухода за ними.

При заготовке ящиков, не требующих облицовки - 2-й разряд.

Параграф 2. Заготовщик чайных ящиков, 4-й разряд

563. Характеристика работ:

изготовление чайных ящиков и пакетов-вкладышей для готовой продукции;

подбор и резка на циркулярных пилах фанеры и планок;

обработка планок и досок на строгальном станке;

резка бумаги, фольги и подпергаментной бумаги для изготовления пакета-вкладыша;

резка проволоки и стальной ленты по установленным размерам;

сборка и оковка ящиков;

периодическая чистка, смазка и точка режущих инструментов;

чистка, смазка и устранение неисправностей в работе пневмопистолетов, гвоздозабивных, прошивных и других обслуживаемых станков.

564. Должен знать:

требования, предъявляемые к ящикам и пакетам-вкладышам для готовой продукции;

устройство и правила эксплуатации гвоздозабивных, прошивных и других обслуживаемых станков, правила ухода за ними;

способы изготовления пакетов-вкладышей;

правила оковки ящиков стальной лентой;

способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

145. Купажист по чаю

Параграф 1. Купажист по чаю, 3-й разряд

565. Характеристика работ:

приготовление купажа для зеленого кирпичного чая;

смешивание облицовочного и внутреннего материала лао-ча по категориям и видам вручную;
подбор сырья согласно акту-наряду органолептической лаборатории;
доставка и высыпание лао-ча у люков определенными слоями, отбор небольших порций, перемешивание и подача на пропарку через люки;
периодическая чистка транспортеров;
ведение установленного учета.

566. Должен знать:

технологии приготовления купажа для лао-ча;
акты-наряды органолептической лаборатории на купаж;
различия между видами и категориями внутреннего и облицовочного материала лао-ча.

Параграф 2. Купажист по чаю, 4-й разряд

567. Характеристика работ:

приготовление купажа для производства фасованного байхового чая или черного плиточного чая;
обслуживание купажных барабанов;
открытие барабанов и наблюдение за загрузкой их чайным сырьем;
включение и выключение купажных барабанов;
контроль хода процесса смешивания и определения момента окончания процесса купажирования;
разгрузка барабанов и механизированная подача чайной смеси к бункерам автоматических весов;
наблюдение за разгрузкой бункеров;
устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

568. Должен знать:

технологии приготовления купажа для фасованного байхового чая и черного плиточного чая;
устройство, принцип работы и нормы загрузки купажных барабанов;
правила и порядок загрузки бункеров автоматических весов;
сортность и марки байхового чая.

Параграф 3. Купажист по чаю, 5-й разряд

569. Характеристика работ:

приготовление купажа для производства нефасованного байхового чая;

смешивание отсортированного байхового чая для получения стандартных видов готовой продукции;
подбор партии чая по маркам и сортам согласно актам-нарядам органолептической лаборатории;
загрузка чая в купажные барабаны до установленного предела;
включение и выключение купажных барабанов;
контроль процесса смешивания и определение момента окончания процесса купажирования;
выгрузка чая из барабана и загрузка в ящики готовой продукции;
включение и выключение утрусочной машины и утруска чая в ящиках для готовой продукции с пополнением их до установленного веса нетто;
устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

570. Должен знать:

сущность технологии приготовления купажа для производства байхового чая нефасованного;
устройство утрусочной машины; правила и нормы загрузки купажных барабанов и правила выгрузки из них готовой продукции;
сортность и марки байхового чая.

146. Машинист фиксационных машин

Параграф 1. Машинист фиксационных машин, 5-й разряд

571. Характеристика работ:

ведение процесса фиксации зеленого листа на фиксационных машинах;
подбор зеленого чая по сортам и партиям, подноска и равномерная загрузка его в бункер машины;
регулирование толщины слоя и количества подаваемого в машину листа, температуры и количества подаваемого воздуха или пара;
контроль хода процесса фиксации, разгрузки машины и процесса выдержки фиксированного листа;
периодическая проверка качества фиксации листа;
контроль работы вентиляторов и воздухопроводов;
устранение дефектов и мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
смазка и периодическая чистка обслуживаемых машин;
ведение установленного учета.

572. Должен знать:

сорта зеленого чайного листа;
параметры технологического режима процесса фиксации;
методы определения качества фиксации чайного листа;
устройство фиксации машины, применяемых вентиляторов и воздухопроводов, правила их чистки и смазки;
правила ведения установленного учета.

147. Машинист чаезавялочных машин

Параграф 1. Машинист чаезавялочных машин, 2-й разряд

573. Характеристика работ:

ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа под руководством машиниста чаезавялочной машины более высокой квалификации;
подбор чайного листа по сортам и партиям, доставка и равномерная загрузка листа в завялочные машины;
выборка из листа посторонних примесей;
участие в устранении мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;
периодическая чистка обслуживаемых машин от рассыпанного чая.

574. Должен знать:

основы технологии завяливания и установленный технологический режим;
принцип работы обслуживаемых завялочных машин конвейерного типа.

Параграф 2. Машинист чаезавялочных машин, 3-й разряд

575. Характеристика работ:

ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа с ручной загрузкой чайного листа с ленточного транспортера;
разгрузка завялочных машин;
регулирование и соблюдение режимов температуры, подачи воздуха и продолжительности процесса завяливания;
контроль хода процесса и периодическая проверка качества завяливания листа;
соблюдение режима работ вентиляторов и воздухопроводов;
устранение отдельных мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, его чистка и смазка;
ведение установленного учета.

576. Должен знать:

сорта зеленого чайного листа;
параметры технологического режима процесса завяливания и приемы их регулирования;
методы определения качества завяленного листа;
устройство чаезавялочных машин конвейерного типа.

Параграф 3. Машинист чаезавялочных машин, 4-й разряд

577. Характеристика работ:

ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа с механизированной загрузкой и выгрузкой чайного листа;
управление загрузочной каретой и ее загрузка чайным листом с пульта управления;
регулирование температурного режима завяливания чайного листа и подача воздуха по результатам лабораторных анализов;
контроль хода технологического процесса и качества завяливания листа;
выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и оборудования.

578. Должен знать:

устройство обслуживаемых чаезавялочных машин с механизированной загрузкой и выгрузкой чайного листа, правила их эксплуатации;
назначение и устройство применяемых контрольно-измерительных приборов;
нормы остаточной влажности в завяленном чайном листе.

148. Машинист чаезавялочно - фиксационных машин

Параграф 1. Машинист чаезавялочно - фиксационных машин, 5-й разряд

579. Характеристика работ:

ведение процесса завяливания и фиксации чайного листа на чаезавялочно-фиксационных машинах конвейерного типа;
пуск и останов машин;
управление загрузочной каретой с пульта управления;
разгрузка чаезавялочно-фиксационных машин;
установление теплового режима перед загрузкой;

регулирование и соблюдение режимов температуры, подачи воздуха и продолжительности процесса завяливания и фиксации;

соблюдение режима работы вентиляторов и воздуховодов;

регулирование работы машины и наладка ее при аварийном состоянии;

устранение отдельных мелких дефектов и неисправностей работе оборудования, чистка и смазка его;

ведение установленного учета.

580. Должен знать:

сорта зеленого чайного листа;

параметры технологических режимов процесса завяливания и фиксации, приемы их регулирования;

методы определения качества завяленного и фиксированного листа;

устройство и правила эксплуатации чаезавялочно-фиксационных машин конвейерного типа и загрузочной кареты.

149. Машинист чаескручивающих машин

Параграф 1. Машинист чаескручивающих машин, 4-й разряд

581. Характеристика работ:

ведение процессов первого скручивания завяленного или фиксированного чайного листа на чаескручивающих машинах-роллерах по производству черного и зеленого байхового чая;

загрузка роллеров завяленным или фиксированным чайным листом в соответствии с установленными нормами загрузки;

пуск и останов роллеров;

контроль хода процесса скручивания, определение момента окончания процесса скручивания;

выгрузка скрученного чайного листа из роллеров и равномерное просеивание его на машинах зеленой сортировки с разбивкой образующихся комков;

контроль соблюдения режимов температуры и относительной влажности;

устранение мелких неисправностей в работе роллеров, периодическая смазка и чистка их.

582. Должен знать:

параметры технологических режимов процесса первого скручивания завяленного и фиксированного листа;

устройство и принцип работы роллеров и машин зеленой сортировки;

очередность загрузки и разгрузки роллеров;

способы проверки качества скучивания чайного листа;
правила определения относительной влажности при помощи психрометра и специальных таблиц;
способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Машинист чаескручивающих машин, 5-й разряд

583. Характеристика работ:

ведение процессов второго и третьего скручиваний завяленного или фиксированного чайного листа на чаескручивающих машинах-роллерах по производству черного и зеленого байхового чая;

контроль хода этого процесса;

определение момента окончания процесса скручивания;

выгрузка, сортировка и просеивание листа после каждого скручивания;

проверка качества скручивания в каждой партии чая;

контроль соблюдения режимов температуры и относительной влажности;

устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемых машин, периодическая смазка и чистка их;

ведение установленного учета.

584. Должен знать:

технологии и параметры режимов второго и третьего скручиваний завяленного или фиксированного чайного листа;

конструктивные особенности чаескручивающих машин;

требования, предъявляемые к качеству скручивания чайного листа;

правила и способы регулирования хода технологического процесса скручивания.

150. Машинист чаесушильных машин

Параграф 1. Машинист чаесушильных машин, 4-й разряд

585. Характеристика работ:

ведение процессов подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала на чаесушильных машинах;

доставка чая, загрузка его в машины вручную, выгрузка чая после сушки в ящики, укладка ящиков с высушенным чаем в штабеля;

регулирование толщины слоя подаваемого чая в машины;

контроль соблюдения установленного температурного режима сушки;

регулирование продолжительности процесса сушки при помощи вариатора скоростей конвейеров;
контроль качества сушки;
смазка и периодическая чистка обслуживаемых машин.

586. Должен знать:

технологии подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала;
параметры установленного температурного режима и нормы содержания влаги в высушенном и подсушенном чае;
устройство и принцип работы чаесушильных машин;
способы регулирования толщины слоя подаваемого чая и продолжительности процесса сушки;
практические приемы определения качества сушки;
требования, предъявляемые к качеству высушенного или подсушенного материала.

Параграф 2. Машинист чаесушильных машин, 5-й разряд

587. Характеристика работ:

ведение процесса сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа на чаесушильных машинах при производстве черного и зеленого байхового чая;

подноска ферментированного и фиксированного чая и загрузка машин;

определение фракции высушенного чая, размещение в тару и укладка в штабеля;

регулирование толщины слоя подаваемого чая в машины, продолжительности процесса сушки при помощи вариатора скоростей конвейеров в зависимости от фракции и степени влажности ферментированного чая;

контроль соблюдения температурного режима сушки;

систематическая проверка качества сушки;

устранение обнаруженных неисправностей в работе чаесушильных машин;

смазка и периодическая очистка машин;

ведение установленного учета.

588. Должен знать:

технологический процесс сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа;

нормы содержания влаги в высушенном полуфабрикате чая;

способы и правила регулирования температурного режима сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа;

устройство и правила эксплуатация чаesuшильных машин;

способы и правила регулирования продолжительности процесса сушки в зависимости от фракции и влажности ферментированного и фиксированного чайного листа, толщины слоя подаваемого листа при загрузке машин;

практические приемы определения качества высушенного полуфабриката чая и требования, предъявляемые к его качеству.

151. Оператор чаеперерабатывающий линии

Параграф 1. Оператор чаеперерабатывающий линии, 4-й разряд

589. Характеристика работ:

управление механизированной линией по прессованию кирпичного чая, расфасовке зеленого, черного байхового чая с пульта управления;

пуск, останов, регулирование и подналадка отдельных узлов, механизмов и схем механизированной линии;

наблюдение за давлением, равномерностью поступления чая в автоматические весы и точностью отвесов;

периодическая проверка точности установки светового фокуса на рефлекторе весов и при необходимости регулирование их;

проверка при пуске линии наличия чая в пресс-формах в положении прессования;

наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и контрольными лампочками;

устранение мелких дефектов в работе линии;

ведение установленного учета.

590. Должен знать:

технологический процесс прессования зеленого, черного байхового чая, кирпичного чая на чаепрессовочной линии;

устройство и схему работы линии;

значения показаний контрольно-измерительных приборов линии;

правила настройки автоматических весов;

правила контроля работы отдельных узлов линии.

Параграф 2. Оператор чаеперерабатывающий линии, 5-й разряд

591. Характеристика работ:

управление механизированной линией по скручиванию и зеленой сортировке завяленного или фиксированного чайного листа (для получения черного и зеленого байхового чая) с пульта управления;

пуск, останов, регулирование и наладка узлов, механизмов и схем линии;

обеспечение синхронной работы чаерезательных машин, выносных транспортеров, увлажнительных установок, зеленой вибросортировочной машины и других машин и механизмов линии;

обеспечение движения монорельсовых тельферов по всем секциям линии в соответствии с продолжительностью процесса скручивания чайного листа;

выбор и регулирование режима работы линии;

включение и выключение машин при аварийных ситуациях;

периодическая проверка технического состояния роллеров, чаерезальных машин, тельферных механизмов, выносных транспортеров, электросети, сигнальных средств, пульта управления, устранение неисправностей в их работе.

592. Должен знать:

технологии скручивания чайного листа;

правила кратности скручивания завяленного и фиксированного листа и зеленой сортировки для выработки байхового чая;

устройство, кинематические и электрические схемы и схемы управления линии;

правила контроля точности работы отдельных узлов линии и приемы устранения мелких неисправностей в их работе.

152. Прессовщик кирпичного чая

Параграф 1. Прессовщик кирпичного чая, 2-й разряд

593. Характеристика работ:

обслуживание конвейерной линии прессования зеленого кирпичного чая;

выгрузка пресс-форм из нагревательной камеры, обтирка и смазка их;

укладка негативов в пресс-формы;

подача пресс-форм к прессу, гидровыбоям и в нагревательную камеру;

закрепление пресс-форм штырями после прессовки;

выбивание штырей перед подачей пресс-форм к гидровыбоям.

594. Должен знать:

устройство пресс-форм, правила их чистки, смазки и крепления;

правила выгрузки пресс-форм из нагревательных устройств и подачи к прессу.

Параграф 2. Прессовщик кирпичного чая, 3-й разряд

595. Характеристика работ:

участие в ведении процесса прессования кирпичного чая;

засыпка в пресс-формы пропаренных отвесов облицовочного и внутреннего материалов лао-ча в установленной очередности;

разравнивание и трамбовка каждого слоя лао-ча в пресс-форме;

проверка качества чистки и смазки пресс-форм;

укладка верхних негативов после набивки.

596. Должен знать:

основы технологии прессования зеленого кирпичного чая;

требования, предъявляемые к внешнего виду чайных кирпичей;

правила и очередность засыпки и набивки пропаренного лао-ча в пресс-формы.

Параграф 3. Прессовщик кирпичного чая, 4-й разряд

597. Характеристика работ:

ведение процесса прессования лао-ча на гидравлическом прессе и выбивание чайных кирпичей из пресс-форм на гидровыбое;

прием пресс-форм с чаем и установка их под пресс;

включение и выключение пресса, гидровыбоя;

закрепление штыря после прессования;

подравнивание пресс-формы в гнезде выбоя;

отделение чайного кирпича от негатива;

проверка качества прессования;

наблюдение за давлением пресса и выбоя, регулирование при необходимости их работы;

периодическая чистка и смазка пресса и выбоя;

ведение установленного учета.

598. Должен знать:

технологию прессования зеленого кирпичного чая;

правила выбойки чайных кирпичей из пресс-форм;
параметры установленного режима давления в прессе и выбое;
устройство и приемы регулирования работы гидравлического пресса и выбоя;
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

153. Прессовщик плиточного чая

Параграф 1. Прессовщик плиточного чая, 3-й разряд

599. Характеристика работ:

ведение процесса прессования плиточного чая на гидравлических прессах;
наблюдение за наполнением форм пресса чаем;
включение и выключение пресса;
контроль режима давления и при необходимости регулирование его;
периодическая проверка качества прессования плиток чая;
предупреждение возможного брака, чрезмерного увлажнения и россыпи чая;
устранение мелких неисправностей в работе гидравлического пресса.

600. Должен знать:

технологии прессования плиточного чая;
требования, предъявляемые к весу и внешнему виду плиточного чая;
устройство и принцип работы гидравлических прессов;
параметры установленного режима давления.

154. Порционист лао – ча

Параграф 1. Порционист лао – ча, 2-й разряд

601. Характеристика работы:

порционирование лао-ча;
взвешивание порций облицовочного и внутреннего материала лао-ча в количествах, установленных стандартом;
завертка отвесов в салфетки и подача на пропарку;
периодическая проверка, чистка и смазка весов.

602. Должен знать:

весовые нормы облицовочного и внутреннего материалов лао-ча для зеленого кирпичного чая;

устройство весов и правила их проверки;

приемы чистки и смазки весов.

155. Пропарщик лао – ча

Параграф 1. Пропарщик лао – ча, 3-й разряд

603. Характеристика работ:

пропаривание отвесов (порций) внутреннего и облицовочного материалов лао-ча в пропарочных котлах;

укладка завернутых в салфетки порций лао-ча на сетку пропарочного котла;

наблюдение за ходом пропарки, определение ее конца и подача пропаренных отвесов на прессование;

контроль соблюдения температуры и давления пара в котлах;

периодический контроль качества пропаривания отвесов лао-ча;

регулирование режима температуры и давления пара в пропарочном котле.

604. Должен знать:

технологический процесс пропаривания лао-ча;

параметры установленных режимов температуры, давления пара и продолжительности пропарки;

практические приемы определения качества пропаривания отвесов лао-ча;

требования, предъявляемые к качеству пропаренного лао-ча.

156. Скирдовальщик

Параграф 1. Скирдовальщик, 1-й разряд

605. Характеристика работ:

разборка скирд подсушенного чайного листа после брожения или резаного и обжаренного листа после термической его обработки;

засыпка листа в тару и подача на сушку.

606. Должен знать:

различия между облицовочным и внутренним материалами лао-ча;

правила разборки чайного листа после брожения или термической обработки.

Параграф 2. Скирдовальщик, 2-й разряд

607. Характеристика работ:

укладка в скирды подсушенного грубого и огрубевшего чайного листа или обжаренного и резаного листа для термической обработки;

подноска листа, засыпка его в формы для термической обработки с трамбовкой до определенной плотности;

периодическое перекалывание наружных и внутренних слоев скирд для равномерного прохождения процесса брожения;

укрытие скирд брезентом для предохранения от охлаждения.

608. Должен знать:

основы технологии процессов брожения и термической обработки резаного и обжаренного листа при выработке лао-ча;

размеры, формы и правила укладки скирд.

157. Сортировщик - разборщик чая

Параграф 1. Сортировщик - разборщик чая, 4-й разряд

609. Характеристика работ:

сортировка черного байхового и зеленого чайного листа на сортировочных машинах;

подготовка тары;

наблюдение за равномерностью подачи чайного листа на сортировочную машину;

определение фракций отсортированного чайного листа по внешнему виду и органолептическим методом, подача его на транспортер;

соблюдение установленного режима работы вентиляторов и воздуховодов;

устранение мелких неисправностей в работе машин, чистка и смазка их.

610. Должен знать:

технологии сортировки зеленого чайного листа;

сортность зеленого чайного листа;

устройство обслуживаемых сортировочных машин.

Параграф 2. Сортировщик - разборщик чая, 5-й разряд

611. Характеристика работ:

сортировка скрученного зеленого листа на сортировочных машинах при производстве черного байхового чая;

подготовка тары;

наблюдение за равномерностью подачи скрученного листа на сортировочные машины и контроль качества сортировки;

определение фракций отсортированного чая, размещение их в ферментационных ящиках слоями определенной толщины в зависимости от фракций;

доставка отсортированного чая в ферментационное помещение и укладка ящиков по партиям и фракциям;

периодическая чистка и смазка зеленой сортировки;

ведение установленного учета.

612. Должен знать:

технологии сортировки зеленого скрученного листа;

устройство машин зеленой сортировки;

установленные технологические нормы толщины слоя для отдельных фракций отсортированного чая при размещении его в ферментационных ящиках;

практические приемы определения качества зеленой сортировки;

правила чистки сеток машин зеленой сортировки.

158. Ферментировщик чая

Параграф 1. Ферментировщик чая, 4-й разряд

613. Характеристика работ:

ведение процесса ферментации в производстве черного байхового чая;

наблюдение за укладкой и размещением отсортированного чая по партиям и фракциям в ферментационном помещении;

проверка толщины слоя чая, засыпанного в ферментационные ящики;

контроль хода процесса ферментации;

определение момента окончания процесса ферментации для каждой партии и фракции чая;

подача ферментационного чая на сушку;

контроль соблюдения режимов температуры и относительной влажности в ферментационном помещении;

ведение установленного учета.

614. Должен знать:

технологии процесса ферментации чая;

установленные нормы толщины слоя чая, размещенного в ящиках;
практические методы определения момента окончания ферментации чая;
параметры температурного режима и методы определения температуры и относительной влажности в помещении;
виды, назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов, правила ухода за ними.

Раздел 11. Парфюмерно-косметическое производство

159. Аппаратчик приготовления косметических средств

Параграф 1. Аппаратчик приготовления косметических средств, 4-й разряд

615. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления пудры, зубных порошков, сухих духов и других косметических средств на агрегатах, машинах и установках или ведение технологического процесса приготовления косметических средств на поточных линиях под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

регулирование последовательности прохождения массы через агрегаты;

контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов соблюдения технологических режимов производства: температуры, степени измельчения, смешивания и за соблюдением режима работы вентиляторов высокого и низкого давления, просеивателей, шнековых питателей, циклонов, дозаторов и аэрокамер, амплитуды колебания корпуса вибромельницы;

загрузка и регулирование согласно технологическому режиму подачи массы в агрегаты и дозирующие устройства;

регулирование наполнения бункеров фасовочных автоматов;

определение потерь напора в сечении трубопроводов;

взвешивание полуфабриката и готовой продукции;

управление работой основного и вспомогательного оборудования;

прием и хранение сырья, отдушек, красителей и других материалов.

616. Должен знать:

технологии и параметры режимов производства косметических средств;

ассортимент и отличительные признаки изготавливаемой продукции по внешнему виду, цвету и запаху;

принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемых машин, агрегатов, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов.

Параграф 2. Аппаратчик приготовления косметических средств, 5-й разряд

617. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления косметических средств на поточных линиях;

последовательная дозировка сырьевых компонентов, красителей, отдушек в соответствии с рецептурами;

регулирование технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

обеспечение установленных констант химических реакций, осаждения, нейтрализации и другие;

обеспечение бесперебойной работы машин, агрегатов, коммуникаций и всего комплекта оборудования поточной линии;

органолептический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

учет расхода сырья, полуфабрикатов, количества получаемой продукции, ведение технической документации;

расчет загружаемых компонентов по рецептурам.

618. Должен знать:

технологическую схему производства косметических средств;

рецептуры и параметры режимов их изготовления;

нормы выхода готовой продукции и расхода сырья, материалов, полуфабрикатов и охлаждающей воды;

ассортимент, физико-химические основы изготовления косметических средств и технологические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации машин, агрегатов, вспомогательного оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;

методы определения качества и органолептическую характеристику сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

методы расчета загружаемых компонентов по рецептурам.

160. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей

Параграф 1. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей, 3-й разряд

619. Характеристика работ:

участие в ведении технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей;

регулирование загрузки сырьевых компонентов согласно технологическому режиму;
перемешивание жидкостей мешалкой или путем подачи сжатого воздуха;
органолептический контроль процесса и качества полученных жидкостей;
регулирование работы мешалок или подачи сжатого воздуха в зависимости от интенсивности перемешивания;
подготовка оборудования и коммуникаций: чистка, промывка, смазка;
загрузка сырья;
проверка оборудования и устранение мелких неисправностей в его работе;
отбор проб.

620. Должен знать:

ассортимент и основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов;
правила регулирования загрузки и дозировки сырьевых компонентов с соблюдением строгой последовательности;
органолептические признаки, характеризующие качество получаемых парфюмерных жидкостей;
устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования;
правила отбора проб.

Параграф 2. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей, 4-й разряд

621. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов температуры, давления, полноты растворения, качества окрашивания, продолжительности выстаивания и других показателей, обеспечивающих соблюдение технологических режимов, производства композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей;

проверка при помощи контрольно-измерительных приборов крепости духов, одеколонов, спирта;

регулирование согласно технологическому режиму процессов дозировки и загрузки сырьевых компонентов в смесители и аппараты;

регулирование работы механических мешалок, аппаратов по растворению кристаллических веществ, насосов, сети коммуникаций.

622. Должен знать:

технологии и параметры режима приготовления композиций, отдушек, растворов, настоев или парфюмерных жидкостей;

способы окрашивания парфюмерных жидкостей;

методику и способы проверки крепости духов, одеколонов, спирта;

методы определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов;

ассортимент, свойства и технические условия на сырье, материалы и полуфабрикаты;

правила приема и хранения, нормы потерь сырья в процессе производства;

правила эксплуатации обслуживаемых машин, аппаратов, вспомогательного оборудования и расположения коммуникаций.

Параграф 3. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей, 5-й разряд

623. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей;

контроль по показаниям приборов и результатам анализов за обеспечением установленных параметров технологического режима производства: температуры, давления, интенсивности перемешивания, полноты растворения, качества окрашивания, продолжительности выстаивания и других параметров;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

расчет количества спирта по таблицам стандарта, пересчет его из весовых единиц на объемные и выполнение других контрольных анализов;

органолептический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

обеспечение бесперебойной работы машин, перегонных и дробильных аппаратов, механических мешалок с пневмоприводами, аппаратов по экстрагированию, автоматической линии с фотоэлементом, устранение неисправностей в их работе;

ведение установленного учета и отчетности.

624. Должен знать:

нормы расхода сырья, материалов и полуфабрикатов;

методы и параметры режима окрашивания парфюмерных жидкостей;

полную характеристику спирта по степени очистки, удельному весу, цвету и тому подобное;

правила пользования таблицами стандарта и таблицами по пересчету спирта из весовых единиц на объемные; методы определения качества и органолептической характеристики сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемых машин, аппаратов, работающих под давлением, применяемых контрольно-измерительных приборов, вспомогательного оборудования и расположения коммуникаций.

161. Вальцовщик косметической массы

Параграф 1. Вальцовщик косметической массы, 3-й разряд

625. Характеристика работ:

ведение процесса вальцевания косметической массы на протирочных ситах и вальцах для достижения однородности и нужной консистенции массы;

органолептический контроль качества получаемой косметической массы;

регулирование при помощи контрольно-измерительных приборов температурного режима, подачи воды на вальцы; отбор проб;

загрузка оборудования массой;

регулирование работы протирочных сит и вальцов в зависимости от хода процесса вальцевания путем изменения зазора между валками;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

626. Должен знать:

технологии и параметры режима вальцевания косметической массы;

основные свойства косметической массы и требования, предъявляемые к ее переработке;

отличительные признаки косметических масс по внешнему виду;

органолептические способы и методы определения качества провальцованных масс;

устройство, правила эксплуатации вальцов и протирочных сит.

162. Варщик косметической массы

Параграф 1. Варщик косметической массы, 3-й разряд

627. Характеристика работ:

ведение процесса варки косметических масс в котлах под руководством варщика более высокой квалификации в соответствии с рабочей инструкцией: подготовка сырьевых компонентов к загрузке (измельчение, плавление, растворение), эмульгирование, охлаждение, смешивание и парфюмирование косметических масс;

загрузка сырья, выгрузка готовой продукции;

проверка исправности варочного оборудования и устранение мелких неисправностей в его работе;

отбор проб и сдача их на анализ.

628. Должен знать:

ассортимент и основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов;

параметры режимов производства косметических масс;

органолептические признаки, характеризующие процесс варки и его окончание; правила отбора проб;

устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 2. Варщик косметической массы, 4-й разряд

629. Характеристика работ:

ведение процесса варки косметических масс в котлах;

регулирование загрузки сырьевых компонентов в котлы и аппаратуру в зависимости от хода технологического процесса;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов температурных режимов процессов плавления, эмульгирования, охлаждения, смешивания и парфюмирования косметических масс, давления пара и температуры в котлах; контроль течения процессов;

облагораживание сырьевых компонентов и используемых отходов, освобождение от воды и примесей, дезодорация, очистка с применением химикатов и другие;

регулирование работы основного и вспомогательного оборудования, аппаратов для плавления, эмульгирования, охлаждения, насосов и коммуникаций;

органолептический контроль процесса варки и определение его окончания.

630. Должен знать:

технологии и параметры температурных режимов процессов варки косметических масс в котлах;

технические условия на сырье, материалы и полуфабрикаты, готовую продукцию, установленные нормы их расхода, условия и порядок хранения;

способы определения качества сырья по внешнему виду и качества отдушек по запаху;
режимы облагораживания и переработки используемых отходов;
устройство и правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Варщик косметической массы, 5-й разряд

631. Характеристика работ:

ведение технологического процесса варки косметических масс на поточных линиях;

обеспечение согласно технологическому режиму и рецептуре дозировки сырья температуры, давления, вакуума и других показателей технологического процесса;

регулирование технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

обеспечение бесперебойной и синхронной работы всего оборудования поточной линии: аппаратов для охлаждения различных систем, вальцовых краскотерок, коллоидных мельниц, гомогенизаторов, термографов и другие;

органолептический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

учет расхода сырья, полуфабрикатов, количества полученной продукции, ведение технической документации;

расчет сырьевых компонентов по заданной рецептуре;

определение выхода готовой продукции.

632. Должен знать:

технологическую схему процесса варки косметических масс на поточных линиях;

рецептуры косметических масс;

правила регулирования процессов;

устройство, принцип работы и правила эксплуатации поточной линии, контрольно-измерительных приборов, вспомогательного оборудования и коммуникаций;

ассортимент, свойства и технические условия на сырье, материалы, полуфабрикаты и готовую продукцию, их органолептическую характеристику;

правила расчета по рецептурам компонентов на загрузку, расчета требуемого количества щелочей в зависимости от их концентрации и расчета спирта по таблицам стандарта;

нормы выхода готовой продукции.

163. Формовщик пенальной косметики

Параграф 1. Формовщик пенальной косметики, 3-й разряд

633. Характеристика работ:

ведение процесса формования пенальной косметики (губная помада, тени, блеск для губ и другие) в многогнездных разливочных формах;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры нагрева и плавления косметической массы;

розлив косметической массы в формы;

регулирование охлаждения массы в формах и извлечение косметического карандаша из формы;

подготовка многогнездных форм: протирка, смазка, сборка, подбор форм;

расчет количества косметической массы.

634. Должен знать:

параметры температурного режима плавления массы;

ассортимент продукции;

устройство и правила эксплуатации разливочных форм;

методику расчета количества массы (полуфабриката).

Раздел 12. Масложировое производство

164. Аппаратчик гидратации

Параграф 1. Аппаратчик гидратации, 3-й разряд

635. Характеристика работ:

ведение процесса гидратации масла и получения сырых фосфатидов под руководством аппаратчика гидратации более высокой квалификации;

наблюдение за работой смесителя-дозатора, сепаратора, коагулятора, отстойника непрерывного действия, вакуум-насосов, фильтр-пресса и другого оборудования;

отбор проб;

ведение учета сырья и готовой продукции.

636. Должен знать:

основы технологии обработки масла водой и паром для получения гидратированного масла и фосфатидов;

виды и назначение контрольно-измерительных приборов, принципы работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;

схему расположения коммуникации отделения гидратации; методы и правила отбора проб.

Параграф 2. Аппаратчик гидратации, 5-й разряд

637. Характеристика работ:

ведение процесса гидратации масла и получения фосфатидного концентрата;

пуск и останов основного и вспомогательного оборудования и наладка технологического режима гидратации;

наблюдение за работой оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально;

контроль температуры и давления масла, воды, пара по показаниям приборов, расходом масла и воды по ротаметрам, качеством гидратированного масла по результатам лабораторных анализов, показаниям приборов и органолептически, уровнем масла и воды в сборниках и аппаратах;

предупреждение, выявление и устранение причин отклонений от норм технологического режима.

638. Должен знать:

технологии обработки масла водой и паром для получения гидратированного масла и фосфатидов;

виды, сорта и физико-химические свойства масел;

устройство обслуживаемого оборудования.

165. Аппаратчик получения фосфатидов

Параграф 1. Аппаратчик получения фосфатидов, 3-й разряд

639. Характеристика работ:

ведение процесса получения фосфатидного концентрата под руководством аппаратчика получения фосфатидов более высокой квалификации;

загрузка гидратационного (фосфатидного) осадка в аппарат;

наблюдение за работой и обслуживание оборудования (чистка, смазка и другие), используемого при очистке и сушке фосфатидов;

определение готовности фосфатидов с помощью приборов и органолептически;

выгрузка фосфатидов из аппарата и транспортировка их при помощи средств механизации на склад.

640. Должен знать:

технологии очистки и сушки фосфатидных концентратов;

требования, предъявляемые к качеству фосфатидных концентратов;
виды, назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами;
принцип работы обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации.

Параграф 2. Аппаратчик получения фосфатидов, 4-й разряд

641. Характеристика работ:

ведение процесса получения фосфатидного концентрата;

регулирование технологического режима процессов очистки и сушки фосфатидного концентрата;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования и ходом технологического процесса;

отбор проб;

контроль качества фосфатидного концентрата по результатам лабораторных анализов, показаниям приборов и органолептически.

642. Должен знать:

технологии очистки и сушки фосфатидных концентратов;

требования, предъявляемые к качеству фосфатных концентратов (содержание влаги и масла, цвет, вкус и другие показатели);

устройство обслуживаемого оборудования.

166. Жаровщик

Параграф 1. Жаровщик, 4-й разряд

643. Характеристика работ:

ведение процесса влаготепловой обработки мятки в жаровнях различных систем и конструкций под руководством жаровщика более высокой квалификации;

обслуживание жаровен, пропарочно-увлажнительных и распределительных шнеков, конденсационных горшков и другого оборудования;

наблюдение за работой жаровен, транспортных механизмов, аспирационной системой, магнитной защитой и отбором проб;

устранение неисправностей в работе жаровен;

регулирование режима процесса влаготепловой обработки мятки по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов;

проверка влажности и тонкости помола мятки, поступающей в жаровни, влажности и структуры мезги, выходящей из жаровни.

644. Должен знать:

технологии приготовления мятки и влаготепловые режимы для различных масличных культур;

способы получения лепестка и крупки для экстракции;

виды, назначение, принцип работы контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими;

приемы и методы органолептического определения готовности мезги;

устройство обслуживаемого оборудования прессового цеха.

Параграф 2. Жаровщик, 5-й разряд

645. Характеристика работ:

ведение процесса влаготепловой обработки мятки в жаровнях различных систем и конструкций, применяемых на маслозаводах;

расчет количества поступающей в жаровни мятки, выхода мезги, количества влаги для увлажнения;

обеспечение равномерного поступления мятки в чаны жаровни и регулирование режима влаготепловой обработки мятки;

наблюдение за работой перепускных клапанов, за аспирацией чанов жаровни, температурой мезги, давлением пара, конденсационной системой, высотой слоя мятки в чанах жаровни визуально и по показаниям контрольно-измерительных приборов;

регулирование режима процесса приготовления мезги и наладка работы технологического оборудования;

определение химическим способом и органолептически готовности мезги для прессования;

контроль структуры мезги, поступающей на прессы, качества масла, нагрузки на прессах предварительного и окончательного отжима масла;

координация работы рушальноееочного и прессового отделений;

пуск и останов обслуживаемого оборудования;

очистка магнитной защиты, наблюдение за транспортными механизмами.

646. Должен знать:

технологии приготовления мезги;
способы определения влажности мезги;
тепловые режимы приготовления мезги из семян различных масличных культур;
методы органолептического определения качества и готовности мезги;
физико-химические процессы влаготепловой обработки мятки;
правила регулирования, контроля процесса тепловой обработки;
правила наладки и регулирования обслуживаемого оборудования;
схему расположения коммуникаций;
качественные и количественные показатели режима работы основного технологического оборудования.

167. Регенераторщик

Параграф 1. Регенераторщик, 4-й разряд

647. Характеристика работ:

регенерация растворителя;
наблюдение за работой оборудования, участвующего в процессе регенерации;
регулирование подачи мисцеллы в аппарат, определение полноты отгонки растворителя, освобождение аппаратуры от кубового остатка;
контроль наполнения емкости регенерированным растворителем;
ведение технической документации.

648. Должен знать:

технологии регенерации растворителя;
требования, предъявляемые к качеству регенерированного растворителя;
нормы выхода растворителя при регенерации;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

168. Аппаратчик дезодорации

Параграф 1. Аппаратчик дезодорации, 4-й разряд

649. Характеристика работ:

ведение процесса дезодорации жиров и масел с целью получения обезличенного жира на аппаратах периодического и непрерывного действия;

загрузка дезодоратора жирами, ввод водного раствора лимонной кислоты;

пуск, останов и регулирование работы парожекторной установки;

обеспечение равномерного питания водой барометрических конденсаторов;

поддержание заданной температуры отходящей воды, вакуума в маслоохладителе;

определение степени дезодорации и окончания процесса органолептически и по показаниям контрольно-измерительных приборов;

регулирование режима технологического процесса дезодорации;

систематический слив ароматических погонов из каплеуловителя;

охлаждение жира;

снятие вакуума и перекачивание дезодората через трубопроводы в жирохранилище;

отбор проб жира;

расчет количества лимонной кислоты, необходимого для улучшения процесса дезодорации и очищения жира от металла.

650. Должен знать:

технологии и параметры режима процесса дезодорации различных жиров и масел; требования, предъявляемые к качеству дезодорированных жиров;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов;

методы ведения контроля и регулирования технологического режима;

правила отбора проб;

приемы органолептического определения окончания процесса дезодорации;

правила расчета концентрации и количества лимонной кислоты.

169. Аппаратчик установки производства отбеленной земли

Параграф 1. Аппаратчик установки производства отбеленной земли, 4-й разряд

651. Характеристика работ:

ведение процесса активации отбеленной земли;

прием неактивированной отбеленной земли и концентрированной серной кислоты;
приготовление водяной пульпы из неактивированной земли и подача ее и серной кислоты насосом в активатор;
разварка смеси в активаторе;
наблюдение за технологическим процессом разварки;
регулирование процесса путем подачи пара на разварку;
отбор и анализ проб;
отмывание отбеленной земли водой в декантаторе;
подача насосом отмытой активированной отбеленной земли на рамный фильтр-пресс, промывание и фильтрация на прессе;
отдувка и зачистка пресса с разборкой и сборкой;
погрузка отбеленной земли на противни и загрузка их в сушильные шкафы, наблюдение за сушкой и разгрузка сушильных шкафов;
размол высушенной отбеленной земли и загрузка размолотой активированной земли в ящики;
выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, чистка и смазка его.

652. Должен знать:

устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования;
технологическую схему и режимы работы при активации различных отбеленных земель;
основные свойства обрабатываемых продуктов и применяемых химикатов;
правила отбора проб и проведения анализов.

170. Аппаратчик этаноламиновой установки

Параграф 1. Аппаратчик этаноламиновой установки, 3-й разряд

653. Характеристика работ:

ведение процесса очистки водорода и водяного газа от сероводорода и углекислого газа в этаноламиновой установке под руководством аппаратчика этаноламиновой установки более высокой квалификации;
обслуживание щелочного скруббера;
пуск, останов и обслуживание насосов, компрессоров, холодильников, конденсаторов и другого оборудования установки;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за уровнем щелочных и этаноламиновых растворов в абсорберах и регенераторах, за температурой и давлением в коммуникациях и аппаратах газоочистной системы;

регулирование подачи воды, пара и растворов с помощью средств автоматики, вариаторов скорости и кранов;

приготовление растворов триэтаноламина и моноэтаноламина;

ведение процесса регенерации отработанного раствора путем перекачивания его центробежными насосами через теплообменник, регенератор, кипятильник, холодильник и возвращение восстановленного раствора в абсорбер;

отбор проб газов и растворов;

определение простейшими способами и по результатам лабораторных анализов полноты очистки газов на содержание углекислоты и сероводорода, на содержание этаноламинов, карбонатов и сульфидов в растворах и этаноламинов - в флегме;

наблюдение в процессе работы установки за исправностью аппаратуры, насосов, компрессоров, средств автоматики, контрольно-измерительных приборов и трубопроводов;

контроль утечки газа и раствора, наблюдение за работой приточной вентиляции;

участие в ведении технологической документации.

654. Должен знать:

технологии регенерации растворов;

химические и физические свойства, назначение водяного газа, водорода, щелочи;

требования, предъявляемые к воде и пару;

основы технологии очистки водяного газа и водорода;

устройство и схему расположения обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики;

простейшие способы определения чистоты газов и концентрации растворов;

пределы взрываемости газов;

правила ведения технологической документации.

Параграф 2. Аппаратчик этаноламиновой установки, 4-й разряд

655. Характеристика работ:

ведение процесса очистки водорода и водяного газа от сероводорода и углекислого газа в этаноламиновой установке;

заполнение системы этаноламиновым раствором;

включение и регулирование насосов, вариаторов и другого обслуживаемого оборудования;

подача пара в теплообменник, воды в холодильник и конденсатор;

подача водяного газа или водорода на очистку;

управление процессами абсорбции и десорбции с пульта управления;

регулирование циркуляции растворов и температурного режима путем изменения скорости подачи раствора, пара и воды;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за уровнем раствора в абсорберах и регенераторе, давлением пара и газа в трубопроводах и аппаратуре;

добавление конденсата в систему по мере необходимости;

анализ водорода и водяного газа до и после его очистки и отходящих газов: на содержание в них углекислого газа, сероводорода и кислорода;

анализ растворов из абсорбера, генератора и промывателя на содержание в них этаноламина, карбонатов и сульфидов, анализ флегмы на содержание этаноламина;

расчет концентрации растворов триэтанолamina и моноэтанолamina;

продувка и удаление воздуха из абсорбера;

проверка герметичности аппаратуры и коммуникаций, исправности контрольно-измерительных приборов и средств автоматизации;

контроль приготовления растворов и проведения регенерации отработанного раствора;

наблюдение за исправностью обслуживаемого оборудования, коммуникаций;

предупреждение и устранение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратуре и коммуникациях;

контроль выполнения правил по безопасности труда и пожарной безопасности в помещении этаноламиновой установки;

ведение технологического журнала и учета расхода материалов, количества очищенного газа.

656. Должен знать:

технологический процесс очистки водяного газа и водорода;

сущность технологических процессов абсорбции и десорбции;
требования, предъявляемые к качеству очистки водяного газа и водорода;
степень влияния загрязнений газа и водорода на ход технологического процесса производства водорода, очистки газа и гидрогенизации жиров;
химические и физические свойства этаноламинов;
устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и автоматики этаноламиновой установки;
правила работы в газоопасных местах;
нормы расхода материалов.

171. Водоротчик

Параграф 1. Водоротчик, 5-й разряд

657. Характеристика работ:

ведение процесса получения водорода железопаровым способом, способом конверсии природного газа и электролитическим методом под руководством водородчика более высокой квалификации;
подготовка к загрузке сидерита, магнетита, шамотного кирпича, керамиковых колец, железохромомедистого катализатора, кокса и других материалов, применяемых для получения водорода, загрузка и укладка их с помощью тельфера или других механизмов в водородные печи, газоподогреватели, конверторы, скрубберы и десульфуризаторы;
приготовление растворов и электролита;
подача растворов в абсорберы, электролита в электролизерные установки;
зажигание водородных печей и пуск электролизеров и конвертеров;
переключение запорной арматуры вручную и при помощи средств автоматики (при автоматическом управлении) в определенной последовательности и с соблюдением интервалов, установленных регламентов;
наблюдение за работой автоматики и блокирующих устройств, показаниями контрольно-измерительных приборов, исправностью оборудования и коммуникаций водородной установки;
регулирование работы водородных печей, электролизеров, газоподогревателей, конвертеров, абсорберов и скрубберов при помощи средств автоматики, вентиляей, кранов, путем подачи газа, пара, воздуха, электролита, воды и растворов;

определение качества вырабатываемого водорода по результатам лабораторных анализов и подача его в газгольдеры;

наблюдение за температурным режимом холодильных аппаратов, скрубберов, промывателей, за положением колокола газгольдера;

откачка воды из водоотмывных горшков у газгольдеров и на газопроводах;

очистка водосливов в бассейнах газгольдеров;

устранение мелких неисправностей оборудования и предупреждение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратуре и в коммуникациях;

ведение технологического журнала, учета сырья и получаемого водорода.

658. Должен знать:

технологии процесса получения водорода железопаровым способом, методом конверсии природного газа и электролитическим методом;

требования, предъявляемые к качеству получаемых газов, устройство и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования;

схему коммуникаций и расположение арматуры;

устройство и принцип действия контрольно-измерительных и регулирующих приборов;

ассортимент материалов, используемых при получении водорода, их качества и свойства;

пределы взрываемости смеси водяного газа и водорода с воздухом;

правила оказания первой доврачебной помощи при отравлении газом и ожогах.

Параграф 2. Водородчик, 6-й разряд

659. Характеристика работ:

ведение процесса получения водорода железопаровым способом, способом конверсии природного газа и электролитическим методом на установках различных систем и конструкций;

проверка готовности установки по производству водорода к пуску, исправности и герметичности аппаратуры и трубопроводов, действия средств управления и автоматики;

продувка водородной печи, конвертора, электролизеров, газоочистных установок и коммуникаций;

пуск водородных печей и газоподогревателей;

регулирование технологического процесса по фазам и корректировка настройки автоматики в соответствии с регламентом;

контроль работы автоматики и блокирующих устройств при автоматизированном управлении;

проверка хода процесса по результатам лабораторных анализов и показаниям контрольно-измерительных приборов;

регулирование в зависимости от результатов лабораторных анализов и показаний контрольно-измерительных приборов подачи газа и пара в водородные печи, работы электролизеров, разделительных колонн, регуляторов давления, питателей, подачи воды в холодильные аппараты;

руководство разгрузкой и загрузкой водородной печи, конвертора, приготовлением электролита;

координация работы своего участка с работой участков по производству водяного газа и очистки водяного газа и водорода;

выявление и устранение неполадок в ведении процесса и неисправностей в работе оборудования;

контроль выполнения правил по безопасности труда и пожарной безопасности в помещении водородной установки.

660. Должен знать:

свойства и назначение водяного и природного газов, водорода, кислорода;

примеси, принцип их влияния на получение водорода и на процесс гидрогенизации пищевых и технических жиров; требования, предъявляемые к электролиту, пару, воде.

661. Требуется среднее профессиональное образование.

При получении водорода электролитическим методом тарификация водородчика устанавливается на разряд ниже.

172. Генераторщик

Параграф 1. Генераторщик, 5-й разряд

662. Характеристика работ:

ведение процесса получения водяного газа на газогенераторных установках путем воздействия водяного пара на уголь;

осмотр и подготовка генератора, скруббера и арматуры газогенераторной установки к пуску;

проверка чистоты колосниковой решетки, выходных отверстий труб генератора, плотности перекрытий воздушных и газовых задвижек, соединений труб и фланцев, работы насосов и воздуходувок;

прием антрацита, кокса и другого технологического сырья, подготовка его к загрузке и загрузка в газогенератор;

розжиг газогенератора;

подача воды, воздуха и пара;

пуск и обслуживание генератора, скруббера, воздуходувки, насосов, средств автоматики, блокирующих устройств и другого оборудования установки;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за давлением пара, температурой воды и газа;

получение водяного газа путем чередования фаз технологического процесса газификации в соответствии с регламентом, регулирование процесса вручную или при помощи средств автоматического управления газогенераторной установки;

охлаждение и предварительная очистка водяного газа в скрубберах и подача его в газгольдер;

расшлаковка генератора и удаление шлака из помещения вручную и средствами механизации;

наблюдение за охлаждением полученного водяного газа, исправностью оборудования и коммуникации;

предупреждение утечек водяного газа;

регулирование теплового режима скруббера;

обслуживание водяной рубашки генератора;

устранение мелких неисправностей;

предупреждение и устранение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратах и трубопроводах;

ведение учета расхода сырья и технической документации.

663. Должен знать:

технологии и параметры режимов получения водяного газа;

свойства и назначение водяного газа и водорода;

марки антрацита и кокса; требования, предъявляемые к пару и воде, принцип влияния пара и воды на ход технологического процесса;

требования, предъявляемые к качеству водяного газа и водорода;

устройство обслуживаемого оборудования;

схему трубопроводов;

принцип действия контрольно-измерительных приборов.

Параграф 2. Генераторщик, 6-й разряд

664. Характеристика работ:

ведение процесса получения водяного газа на газогенераторах различных систем;

проверка готовности газогенераторной установки к пуску: исправности генератора, скруббера, воздуходувки, углеподъемника газгольдера, средств управления и автоматики, трубопроводов и контрольно-измерительных приборов ;

пуск и наладка работы оборудования, регулирование системы управления и автоматики;

контроль соблюдения технологических норм по количеству и качеству загружаемого в газогенератор топлива;

определение по лабораторным анализам и простейшими средствами состава водяного газа и соответствия его установленным нормам;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования, исправностью коммуникаций газогенераторной установки, состоянием гидрозатворов, положением колокола газгольдера;

контроль работы средств управления и автоматики, действием блокировки и регулирование их;

руководство работой по расшлаковке генератора при ручном удалении шлака, наблюдение за работой механизмов и регулирование их при механизированном удалении шлака;

координация работы участка с работой участков по производству водорода и очистки водяного газа и водорода;

участие в испытаниях на герметичность аппаратуры и коммуникаций установки;

контроль выполнения правил по безопасности труда и пожарной безопасности в помещениях генераторной установки.

665. Должен знать:

технологию производства водяного газа, его состав, виды примесей, их влияние на получение водорода и на его качество;

порядок и правила регулирования работы оборудования и средств автоматики;

пределы взрываемости смеси газа с воздухом и правила работы в газоопасных местах.

666. Требуется среднее профессиональное образование.

173. Гидрогенизаторщик

Параграф 1. Гидрогенизаторщик, 4-й разряд

667. Характеристика работ:

ведение отдельных операций гидрогенизации жиров;

наполнение автоклавов жиром;

подогрев жиров и масел перед загрузкой в автоклавы и в автоклавах до заданной температуры;

подача катализатора в автоклавы в количестве, установленном технологическими инструкциями;
пуск и останов компрессоров, продувка циркуляционной системы водородом, продувка саломасных линий;
спуск готового саломаса в отстойники, складские емкости;
обслуживание аппаратов очистки циркуляционного водорода и жироловушек, компрессоров;
выгрузка отработанного катализатора из отстойников и подача его на регенерацию.

668. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации автоклавов и аппаратов очистки циркуляционного водорода, насосов и компрессоров;

схему коммуникаций цеха гидрогенизации.

Параграф 2. Гидрогенизаторщик, 5-й разряд

669. Характеристика работ:

ведение технологического процесса гидрогенизации жиров под руководством гидрогенизаторщика более высокой квалификации;

подготовка оборудования автоклавного цеха к пуску;

обслуживание автоклавов, теплообменников, водородных компрессоров, очистительной системы водорода, центробежных и плунжерных насосов, мешалок, фильтров и другого оборудования гидрогенизационного цеха;

обеспечение равномерной подачи масла;

восстановление катализатора и подача его и водорода в автоклавы;

наблюдение за давлением в автоклавах и трубопроводах, температурой и уровнем жира в аппаратах;

фильтрация гидрированных жиров;

регулирование с помощью средств механизации, контрольно-измерительных приборов и автоматики пресса гидрогенизации жиров и масел путем перемешивания, нагревания или охлаждения гидрируемого продукта, прокачивания холодного масла или подача пара через систему змеевиков;

поддерживание определенного соотношения количества катализатора и водорода;

отбор и анализ проб;

проверка действия системы автоматической продувки;

очистка отработанного водорода.

670. Должен знать:

технологии и параметры режимов гидрогенизации различных видов жиров и очистки отработанного водорода;
устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации автоклавов, аппаратов очистки и циркуляции водорода и другого оборудования автоклавного цеха;
свойства и ассортимент гидрируемых жиров;
требования, предъявляемые к жирам, катализатору и водороду;
требования, предъявляемые к качеству пищевого и технического саломаса;
методы отбора и анализа проб;
принцип действия контрольно-измерительных приборов и средств автоматики.

Параграф 3. Гидрогенизаторщик, 6-й разряд

671. Характеристика работ:

ведение технологического процесса гидрогенизации жиров непрерывным и периодическим методом;
проверка готовности автоклавного цеха к пуску: исправности оборудования, герметичности всех аппаратов и трубопроводов;
определение количества катализатора, вводимого в автоклавы, в зависимости от его активности, вида гидрируемого жира и количества водорода;
контроль качества водорода в газгольдере;
пуск и останов оборудования автоклавного цеха;
установление и поддержание параметров технологического режима процесса гидрогенизации;
регулирование температуры плавления конечного продукта путем изменения количества подаваемого в автоклавы катализатора и водорода;
контроль по лабораторным анализам и визуально качества поступающих жиров и готового саломаса;
контроль своевременного восстановления катализатора и работы системы очистки циркуляционного водорода.

672. Должен знать:

порядок проверки исправности, пуска и останова оборудования автоклавного цеха;
технологическую схему непрерывного и периодического способа производства гидрированных жиров;
порядок работы и правила эксплуатации оборудования и средств автоматики;
войства катализатора, водорода и предъявляемые к ним требования;
методы контроля производства и определения количества катализатора, вводимого в автоклавы.

673. Требуется среднее профессиональное образование.

174. Катализаторщик

Параграф 1. Катализаторщик, 3-й разряд

674. Характеристика работ:

приготовление раствора серно-кислых солей металлов (меди, никеля) и раствора кальцинированной соды;

осаждение солей, фильтрация, промывка и сушка их;

измельчение готового катализатора на различных механизмах;

ведение процесса регенерации отработанного катализатора: предварительное обезжиривание, разварка катализатора в серной кислоте, очистка растворов;

перекачка жира и растворов;

отбор проб растворов, промывных вод и осадков солей;

чистка фильтр-прессов и другого обслуживаемого оборудования.

675. Должен знать:

основы технологии приготовления катализатора;

свойства катализатора и его роль в процессе гидрогенизации жиров и масел; правила отбора проб и приготовления растворов;

устройство обслуживаемого оборудования и схему трубопроводов обслуживаемого участка.

Параграф 2. Катализаторщик, 4-й разряд

676. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления катализатора периодическим или непрерывным методом из углекислых солей никеля и меди и муравьино-кислого никеля;

определение наличия кислоты и щелочи в растворах, сушка катализатора;

восстановление углекислых солей никеля и меди;

разложение формиата никеля;

соблюдение норм расхода сырья и материалов для выработки катализатора;

учет расхода сырья и материалов;

пуск и останов оборудования по приготовлению катализатора.

677. Должен знать:

технологии и параметры режима приготовления катализатора и требования, предъявляемые к его качеству;
свойства водорода;

устройство и правила эксплуатации аппаратов для восстановления и разложения солей.

175. Обработчик соапстока

Параграф 1. Обработчик соапстока, 2-й разряд

678. Характеристика работ:

приготовление растворов для обработки соапстока, промывных вод и отработанных отбельных земель;

прием и загрузка котлов и емкостей сырьем и материалами;

подача в мерники растворов кальцинированной и каустической соды, концентрированной серной кислоты, раствора поваренной соли;

отбор проб, взвешивание и откачивание готовой продукции;

выполнение других работ по указанию обработчика соапстока более высокой квалификации.

679. Должен знать:

правила приготовления растворов заданной концентрации;

правила транспортировки соапстока и жирных кислот;

принцип работы обслуживаемого оборудования, схему трубопроводов обслуживаемого участка;

правила отбора проб.

Параграф 2. Обработчик соапстока, 3-й разряд

680. Характеристика работ:

обработка соапстока, промывных вод и отработанных отбельных земель;

ведение процессов омыления соапстока концентрированной каустической содой, отсолки, разложения омыленной массы серной кислотой, промывки жирных кислот и восстановления активности отбельной земли;

подача растворов для обработки соапстока и регулирование ее по показаниям контрольно-измерительных приборов

;

проверка степени омыления и разложения масла органолептическим методом, визуально и по результатам лабораторных анализов;

отделение масла от мыла на сепараторах и центрифугах;

спуск подмыльных щелоков и кислой воды;

перекачивание промытых жирных кислот и соапстока в емкости для хранения или в другие цехи;
предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;
ведение установленного учета.

681. Должен знать:

технологии обработки отходов, очистки масел, жиров и отбельных земель;
способы омыления соапстоков и разложения серной кислотой жиров и мыльных растворов;
устройство оборудования и принцип работы контрольно-измерительных приборов обслуживаемого участка;
методы органолептической оценки процесса.

176. Разварщик саломаса

Параграф 1. Разварщик саломаса, 3-й разряд

682. Характеристика работ:

ведение процесса разварки саломаса в разварочных чанах;
приготовление раствора серной кислоты необходимой концентрации;
загрузка саломаса в разварочные чаны с помощью насосов и его очистка;
отделение чистого саломаса и перекачивание его в баки готовой продукции;
отбор проб;
продувка трубопроводов.

683. Должен знать:

параметры режимов и сущность технологии разварки саломаса;
правила приготовления раствора серной кислоты;
правила обращения с серной кислотой и ее основные свойства;
виды, назначение применяемых контрольно-измерительных приборов;
правила отбора проб;
устройство обслуживаемого оборудования.

177. Аппаратчик - комплекторщик

Параграф 1. Аппаратчик - комплекторщик, 4-й разряд

684. Характеристика работ:

ведение процесса механической (пластической) обработки (перетиранья) маргариновой массы на вакуум-комплекторах для придания маргарину легкоплавкой, упруго-пластичной консистенции;

пуск и останов агрегата;

наблюдение за процессом обработки массы по показаниям контрольно-измерительных приборов, вакуумом и температурой воды в системе, толщиной стружки, температурой маргарина, выходящего из вакуум-комплектора;

регулирование подачи воды для обогрева агрегата, работы вакуум-насоса;

упаковка маргарина в короба, ящики и бочки;

разборка, чистка, мойка и дезинфекция вакуум-комплектора.

685. Должен знать:

технологии механической обработки маргарина;

устройство вакуум-комплектора, насадок;

требования, предъявляемые к качеству маргарина;

и назначение применяемых контрольно-измерительных приборов.

178. Аппаратчик по приготовлению майонеза

Параграф 1. Аппаратчик по приготовлению майонеза, 3-й разряд

686. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре;

приготовление горчицы;

прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах;

подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункеры, контейнеры, дозаторы и смесители

;

подогревание и смешивание компонентов;

регулирование работы смесителей и насосов;

регулирование температуры воды и подача пара;

контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума;

отбор проб;

ведение учета сырья, растворов и пасты.

687. Должен знать:

технологии приготовления майонезной пасты;

принцип работы обслуживаемых аппаратов и оборудования;

требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы;

нормы расхода сырья;

назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов;

правила отбора проб.

Параграф 2. Аппаратчик по приготовлению майонеза, 4-й разряд

688. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления майонеза;

подача по заданной рецептуре и в установленной последовательности из бачков и дозаторов в смеситель насосами и эмульсатором по трубопроводам майонезной пасты, рафинированного и дезодорированного растительного масла, растворов и специй;

регулирование скорости подачи компонентов и перемешивания их в смесителе;

наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии;

контроль качества сырья и полуфабрикатов органолептическим методом;

контроль качества приготовления растворов и майонезной пасты;

подача грубой эмульсии майонеза на гомогенизацию;

регулирование давления гомогенизатора, обеспечивающего получение майонеза требуемой консистенции;

слив майонеза из гомогенизатора по трубопроводам в емкости для готовой продукции;

ведение технической документации.

689. Должен знать:

технологии приготовления майонеза;

нормы расхода сырья;

устройство обслуживаемых аппаратов, оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

179. Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий

Параграф 1. Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий, 4-й разряд

690. Характеристика работ:

ведение процессов получения молочной плазмы и выработки стойких сливок восьмидесятидвухпроцентной жирности;

подготовка сухого и натурального молока, воды, растворов лимоннокислого и фосфорнокислого натрия, сахара и соли;

подача компонентов молочной плазмы в смесители по заданной рецептуре;

регулирование процесса набухания молока;

подача молочной плазмы, сквашенного молока и жирового набора в смеситель;

ведение процесса приготовления 60 процентов (далее - %) сливок путем гомогенизации;

нормализация сливок до содержания 82% жира;

определение степени готовности эмульсий и сливок;

подача сливок на охлаждение;

чистка и мойка оборудования.

691. Должен знать:

бактериальные и физико-химические свойства молочной плазмы и жиров;

сущность технологии приготовления молочной плазмы и высокожирных эмульсий;

параметры режимов работы оборудования;

устройство гранулятора, смесителей, танков (ванн), гомогенизаторов, назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов;

методику анализов для контроля производства;

нормы расхода сырья и материалов;

правила мойки и санитарной обработки оборудования и трубопроводов.

При ведении процесса получения молочной плазмы под руководством аппаратчика приготовления высокожирных эмульсий более высокой квалификации - 3-й разряд.

180. Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров

Параграф 1. Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров, 4-й разряд

692. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления кулинарных и кондитерских жиров на автоматической линии;

расчет жировых компонентов и их смешивание;

регулирование подачи хладагента для охлаждения жиров и углекислого газа для получения требуемой консистенции жиров;

предупреждение и устранение причин отклонений от нормы технологического режима;

контроль производственного процесса и качества готовой продукции при помощи средств автоматики;

ведение технической документации.

693. Должен знать:

физико-химические показатели готовой продукции, свойства и рецептуры жиров;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов;

правила ведения технической документации.

181. Аппаратчик приготовления эмульгатора

Параграф 1. Аппаратчик приготовления эмульгатора, 4-й разряд

694. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления эмульгатора для удержания влаги и улучшения пластических свойств маргариновой продукции;

прием со склада по трубопроводам и в таре, взвешивание говяжьего жира, саломаса, глицерина, стеариновой кислоты, фосфатидов и другого сырья;

загрузка сырья в реакторы;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за температурой и наличием углекислого газа в этерификаторе и аппаратах, за вакуумом в сборнике;

регулирование процесса приготовления эмульгатора путем перемешивания смеси в реакторе, подачи пара в подогреватели;

перекачивание смеси насосами;

поддержание температуры теплообменников и вакуума;

охлаждение эмульгатора в холодильнике-отстойнике, холодильном барабане или в холодильном прессе с последующей выгрузкой плит эмульгатора;

разрубка и упаковка плит или стружки;

ведение технической документации;

учет поступления сырья и выхода готовой продукции.

695. Должен знать:

технологии приготовления и физико-химические свойства эмульгатора;

устройство и правила эксплуатации аппаратуры и оборудования обслуживаемой установки по производству эмульгатора, применяемых контрольно-измерительных приборов;

правила отбора проб.

При ведении процесса приготовления эмульгатора под руководством аппаратчика приготовления эмульгатора более высокой квалификации -3-й разряд.

182. Оператор линии производства маргарина

Параграф 1. Оператор линии производства маргарина, 5-й разряд

696. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения эмульсии и маргарина на аппаратах поточной автоматизированной линии;

набор компонентов в соответствии с рецептурой, смешивание их и подача на охлаждение;

наблюдение за контрольно-измерительными приборами и регулирование процесса производства эмульсии и маргарина;

контроль качества маргарина, поступающего на расфасовку, весом пачек, расфасовкой и упаковкой готовой продукции;

ведение технической документации.

697. Должен знать:

физико-химические свойства и виды жиров;

устройство агрегатов автоматизированной линии для непрерывного производства маргарина, смесителей, насосов высокого давления, гомогенизаторов, вытеснительных охладителей, фасовочных автоматов, контрольно-измерительных приборов;

рецептуры маргарина;

порядок ведения технической документации.

183. Темперировщик жировой основы

Параграф 1. Темперировщик жировой основы, 3-й разряд

698. Характеристика работ:

ведение процессов темперирования жировой основы маргарина в темперировочных котлах или приготовления эмульсии из жировой основы маргарина, подготовленного молока, сахарного сиропа и других компонентов в соответствии с заданной рецептурой в смесителе и эмульсаторе;

наблюдение и регулирование температуры подаваемых в смеситель компонентов;

приготовление раствора соли;

подача растворов красителей, соли, эмульгатора и других составных частей маргарина в темперировочные котлы;

наблюдение за работой оборудования;

регулирование температурного режима процессов;

подача готовой продукции на автоматические весы, в распределительную каретку холодильного барабана;

чистка и мойка оборудования;

ведение технической документации.

699. Должен знать:

технологии и параметры режимов темперирования и эмульсирования;

физико-химические свойства жиров, других компонентов маргарина, эмульгаторов; рецептуры маргарина и пищевых жиров;

назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

пороки маргарина и причины их возникновения.

184. Фризерщик

Параграф 1. Фризерщик, 3-й разряд

700. Характеристика работ:

обработка пищевых жиров на фризере и на вытеснительном охладителе;

охлаждение эмульсии жировой смеси и слив ее в полужидком состоянии в тару для кристаллизации и затвердевания;

пуск и останов фризера;

наблюдение за поступлением из смесителя в фризер жировой смеси и ее температурой по показаниям контрольно-измерительных приборов;

регулирование температуры жировой смеси в аппарате и при выходе из него путем притока жира и подачи хладагента;

подача тары под сливной кран, налив готовой продукции и отправка транспортером или вручную на склад; чистка, мойка фризера и трубопроводов.

701. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;
режимы охлаждения жировой смеси разных рецептур;
устройство фризера, контрольно-измерительных приборов.

185. Аппаратчик ионообменной очистки глицерина

Параграф 1. Аппаратчик ионообменной очистки глицерина, 5-й разряд

702. Характеристика работ:

ведение процесса нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол в ионообменных аппаратах;
приготовление по установленной рецептуре растворов для нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол;

подача глицериновой воды насосом в емкости на нейтрализацию, обработка ее раствором гидрата окиси кальция и последующая фильтрация;

контроль процесса нейтрализации методом титрования свободной щелочности;

подготовка ионообменных аппаратов к регенерации: отмывка от глицерина и взрыхление смол;

пропуск регенерационных растворов через слой катионитовых и анионитовых смол в ионообменных аппаратах;

определение методом титрования концентрации растворов, отходящих из фильтров;

промывка ионообменных смол от регенерационного раствора обессоленной водой;

определение полноты промывки смол титрованием пробы раствора;

взрыхление слоя смол после регенерации потоком обессоленной воды;

удаление красящих веществ, сорбированных катионообменной смолой, и кальциевых мыл, осевших на зерна смолы , методом двойной регенерации катионитовых смол;

регулирование подачи растворов, воды, пара, глицерина и других материалов с пульта управления;

наблюдение и контроль работы ионообменных аппаратов, фильтров, мерников, насосов и другого оборудования участка по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально;

отбор проб для определения правильности ведения процессов приготовления растворов, нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионитовых смол;

чистка распределительных устройств ионообменных аппаратов и осветлительных фильтров;
промывка фильтров;
разварка шлама и сдача отходов в другие цехи или на склад;
участие в перезарядке ионообменных аппаратов свежими смолами, подготовка смол к загрузке;
учет расхода сырья.

703. Должен знать:

технологии процессов нейтрализации глицериновой воды и регенерации ионообменных смол;
свойства обрабатываемых продуктов и применяемых химических веществ;

устройство осветляющих фильтров, ионообменных аппаратов, компрессоров, вакуум-насосов и другого обслуживаемого оборудования;

принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов;

порядок обращения с крепкой соляной кислотой и каустической содой, правила приготовления их растворов.

Параграф 2. Аппаратчик ионообменной очистки глицерина, 6-й разряд

704. Характеристика работ:

ведение процесса производства динамитного и высших сортов глицерина методом глубокой ионообменной очистки с концентрированием очищенных глицериновых вод;

проверка готовности ионообменной и вакуум-выпарной установок к пуску;

наладка и пуск установок;

охлаждение глицериновой воды, сорбция красящих веществ;

улавливание мелкодисперсных частиц путем пропуска глицериновой воды через поверхностный холодильник и осветлительный фильтр;

удаление растворенных в глицериновой воде солей;

ведение процесса концентрации глицериновой воды, очищенной ионообменными смолами, на трехкорпусной установке непрерывного действия;

регулирование и настройка автоматических регуляторов, вакуум-установок и наладка технологического режима и работы аппаратов для получения готовой продукции необходимой концентрации;

отбор проб глицериновой воды после катионитовых и ионитовых аппаратов и готового глицерина;

определение эффективности очистки глицериновой воды ионообменными смолами и концентрации готового глицерина;

расчет солесодержания очищенной глицериновой воды;

определение момента снижения степени очистки фильтрата и необходимости прекращения рабочей фильтрации и проведения регенерации;

определение количества ионообменной смолы для загрузки аппаратов, компонентов регенерационных растворов, воды и других материалов, момента съема очищенной глицериновой воды;

проверка степени химической чистоты обессоленной воды;

контроль приготовления растворов для нейтрализации и регенерации, ведением процессов нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол в ионообменных аппаратах;

проверка полноты промывки ионообменных аппаратов от глицерина, окончания регенерации ионообменных смол;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

руководство всем циклом технологических процессов по очистке и производству динамитного и высших сортов глицерина;

координация работы участков: подготовительного, ионообменной очистки и концентрации глицериновых вод.

705. Должен знать:

технологическую схему ионообменной очистки глицериновых вод, регенерации ионообменных смол;

сущность технологии концентрирования очищенных глицериновых вод;

основные физико-химические свойства и химический состав ионообменных смол и глицерина;

стандарты на динамитный глицерин и глицерин высшего сорта;

методы определения степени чистоты очищенной глицериновой воды, обессоленной воды из вспомогательных аппаратов;

методы расчетов по определению солесодержания очищаемой глицериновой воды, компонентов регенерационных растворов;

методы определения концентрации глицерина по рефракции и ареометру, количества глицерина в водных растворах.

706. Требуется среднее профессиональное образование.

186. Аппаратчик расщепления жиров

Параграф 1. Аппаратчик расщепления жиров, 3-й разряд

707. Характеристика работ.

участие в ведении процесса расщепления жиров;

прием жиров и вспомогательных материалов;

загрузка жира, воды и вспомогательных материалов в аппаратуру;

слив глицериновых вод и жирных кислот;

обслуживание насосов, монжю и другого оборудования, чистка и смазка его;

чистка оборудования, поступающего в ремонт.

708. Должен знать:

технологии процесса расщепления жиров;

принцип работы обслуживаемого оборудования;

правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

схемы коммуникаций;

виды и назначение применяемых контрольно-измерительных приборов.

Параграф 2. Аппаратчик расщепления жиров, 4-й разряд

709. Характеристика работ:

ведение процесса пофазного расщепления жиров в автоклавах или расщепителях под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

подача конденсата из приемного бака в водяной мерник;

наполнение жирового мерника жиром;

пуск и останов насосов;

наблюдение за дозировкой жира и воды;

периодический отбор проб для проверки содержания кислот в расщепляемом жире;

промывка жирных кислот и передача их на склад или в другие цехи;

учет слива глицериновых вод;

отбор проб.

710. Должен знать:

основы технологии и режимы расщепления жиров в автоклавах и расщепителях;

нормы выхода глицерина, расхода пара, кислоты и конденсата;
принцип работы контрольно-измерительных приборов;
оптимальную глубину расщепления жиров по фазам;
правила отбора проб;
устройство обслуживаемых автоклавов.

Параграф 3. Аппаратчик расщепления жиров, 5-й разряд

711. Характеристика работ:

ведение технологического процесса пофазного расщепления жиров в автоклавах или расщепителях;
расчет конденсата, воды и серной кислоты для расщепления жиров;
контроль дозировки жира и воды в соответствии с технологией расщепления жиров.

712. Должен знать:

технологии и режимы расщепления жиров в автоклавах и расщепителях;
требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
устройство и принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов;
физико-химические свойства расщепляемых жиров и глицерина.

Параграф 4. Аппаратчик расщепления жиров, 6-й разряд

713. Характеристика работ:

ведение технологического процесса расщепления жиров в автоклавах высокого давления непрерывного и периодического действия;
регулирование процесса по периодам расщепления;
обслуживание автоклавов, понизителей давления, фильтрпрессов;
расчет количества жира, глицериновой воды, конденсата, закачиваемых в автоклавы;
расчет норм выхода глицерина, расхода извести при нейтрализации глицериновой воды;
наблюдение по показаниям контрольно-измерительной аппаратуры за температурой и давлением в автоклавах, понизителях давления при выгрузке жирowych кислот и глицериновой воды;
очистка глицериновой воды на сепараторах;
ведение установленного учета;

координация работы участков по расщеплению жиров, ионообменной очистки, вакуум-выпарной установки и подготовительного отделения.

714. Должен знать:

технологическую схему и режимы процесса расщепления жира в автоклавах высокого давления и на установках периодического и непрерывного действия;

нормы выхода и нормы потерь глицерина;

конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных и сигнализирующих приборов;

оптимальную глубину расщепления жиров;

методы ведения и регулирования технологического процесса, методику выполняемых расчетов.

715. Требуется среднее профессиональное образование.

187. Аппаратчик вакуум-сушильной установки

Параграф 1. Аппаратчик вакуум-сушильной установки, 5-й разряд

716. Характеристика работ:

ведение процессов сушки, охлаждения мыльной основы и формования мыла под вакуумом;

подготовка к пуску, пуск и останов вакуум-сушильной установки;

регулирование работы вакуум-насосов, насосов, подающих мыльную основу в бак-питатель и вакуум-распылительный аппарат, производительности дуплекс-шнек-пресса;

регулирование режима работы установки в зависимости от заданного содержания жирных кислот и результатов лабораторных анализов вырабатываемого мыла;

контроль технологического процесса, соответствием готовой продукции техническим условиям;

наблюдение за давлением пара и мыла в темперирующей колонке, остаточным давлением в распылительной башне, в сепараторах и барометрическом конденсаторе, температурой мыла, поступающего в распылительную башню, воды, отходящей из барометрического конденсатора и дуплекс-шнек-пресса, нагрузкой на электродвигатели;

регулирование давления пара и температуры;

промывка темперирующей колонки, профилактический осмотр и чистка установки;

ведение технической документации и учета расхода мыльной основы.

717. Должен знать:

устройство, назначение, правила эксплуатации и обслуживания аппаратов, оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;
схему получения вакуума;
сущность технологии и параметры режимов обработки мыла заданной рецептуры на вакуум-сушильных установках

188. Аппаратчик мыловарения

Параграф 1. Аппаратчик мыловарения, 4-й разряд

718. Характеристика работ:

ведение процесса очистки соапстоков, таллового масла-сырца, асидола-мылонафта и других жировых и нефтяных отходов от посторонних примесей с применением обработки щелочью, отсолки, шлифовки, обработки перекисью водорода и разложения серной кислотой;

прием жирных кислот, сала, саломаса, растительных масел, синтетических жирных кислот в емкости мыловаренного отделения;

разогревание и приведение в подвижное состояние подмыльного клея;

участие в процессе варки мыльной основы периодическим способом в котлах и в аппаратах непрерывного действия;

подготовка сплавов канифоли с жирными кислотами саломаса или сала, растворов кальцинированной и каустической соды;

подогрев и розлив подготовленных жировых компонентов в мерники;

загрузка в котлы и аппараты по заданной рецептуре и в определенной последовательности саломаса, синтетических и других кислот и вспомогательных материалов;

нейтрализация жирных кислот раствором кальцинированной соды;

омыление жировой смеси щелочью;

отсолка и шлифовка основы туалетного мыла;

отбор проб на содержание жирных кислот и свободной щелочи;

корректировка процесса варки путем перемешивания, подачи сырья, воды и пара;

контроль температуры, давления в аппаратах и котлах, наличия жиров в емкостях и работы дозирующих насосов.

719. Должен знать:

технологию обработки и очистки жировых и нефтяных отходов;

технологии варки мыла периодическим способом и в аппаратах непрерывного действия;
виды сырья, применяемого в мыловаренном производстве, его свойства;
степень влияния примесей на качество мыла;
устройство котлов, аппаратов, насосов и схему трубопроводов обслуживаемого участка;
назначение и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов.

Параграф 2. Аппаратчик мыловарения, 5-й разряд

720. Характеристика работ:

ведение процесса варки различных сортов и видов мыла периодическим способом в котлах и в аппаратах непрерывного действия под руководством аппаратчика более высокой квалификации;
пуск, останов и регулирование работы аппаратов непрерывного действия;
соблюдение температурного режима, влажности, концентрации растворов, соотношения расхода жирных кислот, каустической и кальцинированной соды;
регулирование скорости вращения мешалок смесителя подачи реагирующих компонентов в аппарат;
откачивание мыла в корректировочные емкости и корректировка его путем добавления жирных кислот;
нейтрализация жирных кислот в варочных котлах;
каустическое доомыление или омыление раствором едкого натрия, корректировка, отсолка раствором электролита, шлифовка и постановка мыла на отстой;
наблюдение за работой аппаратов, котлов, дозирочных устройств и мерников;
контроль процесса облагораживания жировых и нефтяных отходов, вспомогательных материалов и очистки от посторонних примесей;
контроль своевременности переработки отходов мыла;
проверка исправности запорной арматуры на трубопроводах;
заполнение технологического журнала и ведение учета расхода сырья и выхода готовой продукции.

721. Должен знать:

технологии процесса непрерывного омыления и варки мыла периодическим способом;
свойства синтетических и натуральных заменителей жиров и вспомогательных материалов;
нормы расхода сырья и материалов.

Параграф 3. Аппаратчик мыловарения, 6-й разряд

722. Характеристика работ:

ведение процесса варки мыла в котлах и аппаратах непрерывного действия;

составление рецептур хозяйственных и туалетных мыл применительно к наличию сырья, моющих компонентов и титра жировой смеси;

расчет расхода сырья, содопродуктов, вспомогательных материалов. Расчет титра жировой смеси мыла;

контроль производственного процесса и качества мыльной основы по органолептическим показателям, показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов;

варка высших и специальных сортов мыла;

дозировка жировой смеси и других компонентов мыла специальным многокомпонентным насосом и подача их в аппараты непрерывного действия;

предупреждение и устранение причин отклонения от нормы технологического режима;

координация работы подготовительного участка и цеха компримирования углекислоты.

723. Должен знать:

устройство оборудования участков производства мыла и цеха компримирования углекислоты;

технологическую схему производства;

расчеты и формулы, применяемые при составлении рецептур хозяйственных и туалетных мыл;

методику анализов контроля технологического процесса варки мыла;

физико-химический состав свойства сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.

724. Требуется среднее профессиональное образование.

189. Заготовщик основы для моющих средств

Параграф 1. Заготовщик основы для моющих средств, 3-й разряд

725. Характеристика работ:

приготовление растворов соды, соли, сплава канифоли и других составов;

расчет концентрации растворов и соотношения компонентов сплавов;

прием и ведение учета сырья, вспомогательных материалов и загрузка их в емкости;

пуск, останов и обслуживание компрессоров, транспортирующих устройств и другого оборудования заготовительного участка;

контроль концентрации растворов, составом сплавов и корректировка их концентрации;

подача в мерники варочного отделения подготовленных жиров, сплавов и растворов.

726. Должен знать:

правила приготовления растворов, сплавов и вытопки жиров;
виды и свойства жирового сырья и вспомогательных материалов;
устройство обслуживаемого оборудования;
схему трубопроводов заготовительного участка.

190. Ланолинщик

Параграф 1. Ланолинщик, 4-й разряд

727. Характеристика работ:

ведение процесса обработки шерстного жира кислотой;
приготовление раствора серной кислоты;
отделение жира от белка;
получение ланолина;
приготовление раствора гипохлорита;
загрузка шерстяного жира и раствора гипохлорита в отбелочные чаны механизированным способом;
подготовка раствора спирта и обработка им эмульсии жира и гипохлорита;
регенерация спиртового отстоя;
обработка спиртового мыла;
чистка жироловушек;
приготовление раствора соды заданной концентрации и насыщение его хлором.

728. Должен знать:

технологии обработки шерстяного жира, отбелки ланолина, приготовления раствора гипохлорита;
нормы расхода сырья и материалов;
свойства серной кислоты и щелочи;
правила работы с кислотами и хлором;
назначение и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов;
устройство обслуживаемого оборудования.

191. Оператор линии производства мыла

Параграф 1. Оператор линии производства мыла, 4-й разряд

729. Характеристика работ:

ведение процесса производства туалетного мыла из мыльной стружки на агрегатах поточной автоматизированной линии;

подготовка линии к пуску, пуск и регулирование ее работы;

подача в шнек-смеситель мыльной стружки, красителей, отдушек и других добавок по заданной рецептуре;

регулирование работы шнек-смесителя и дуплекс-шнек-пресса;

контроль температуры воды, уровня масла, нагрузки на электродвигатели обслуживаемых машин, работы дозирующего шнек-пресса и резательной машины.

730. Должен знать:

технологии обработки мыла в шнек-смесителях и шнек-прессах;

устройство обслуживаемого оборудования;

назначение и принцип работы средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, щита управления поточной автоматизированной линии;

нормы расхода добавок, пара, воды и других материалов.

192. Приготовитель растворов красителей

Параграф 1. Приготовитель растворов красителей, 3-й разряд

731. Характеристика работ:

приготовление растворов красителей, отдушек и других добавок для окрашивания туалетной основы мыла и придания мылу товарного вида;

прием со склада красителей и других материалов;

взвешивание, фильтрация, составление растворов по заданным рецептурам и эталонам;

регулирование технологического режима приготовления смеси и скорости подачи компонентов в смесители;

контроль качества и готовности смеси;

подача добавок в мерники, дозаторы или розлив готового раствора в мерную тару и доставка к пилировочным агрегатам или непрерывно действующим шнек-смесителям поточной автоматизированной линии производства туалетного мыла;

учет поступающих материалов.

732. Должен знать:

основные физико-химические свойства красителей, отдушек и других компонентов добавок туалетного мыла;
ассортимент и нормы ввода добавок в основу туалетного мыла;
устройство обслуживаемого оборудования и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов.

193. Составитель смеси моющих средств

Параграф 1. Составитель смеси моющих средств, 4-й разряд

733. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления жировых порошкообразных моющих и очищающих средств;
определение качества поступающего сырья визуально и по результатам химических анализов;
загрузка смесителей компонентами в установленной последовательности по соответствующей рецептуре;
нагревание смеси, корректирование влагосодержания композиции, реакции среды;
контроль хода процесса приготовления и готовности смеси;
гомогенизация смеси и подача ее на распыление;
обслуживание транспортных механизмов, дозаторов, весов, смесителей, гомогенизаторов;
отбор проб;
учет расхода сырья.

734. Должен знать:

технологии приготовления жировых порошкообразных моющих и очищающих средств;
требования, предъявляемые к качеству сырья и методы оценки его качества;
устройство и правила эксплуатации обслуживаемых транспортных устройств, дозаторов, насосов, смесителей, гомогенизаторов, средств автоматики применяемых контрольно-измерительных приборов.

194. Изготовитель свечей

Параграф 1. Изготовитель свечей, 2-й разряд

735. Характеристика работ:

участие в процессе варки свечной массы и изготовления фитилей;
подача готовой свечной массы по желобам или трубопроводам в бате́зы;
проверка и регулирование температуры свечной массы и ее уровня в бате́зах;
слив свечной массы из бате́зов по желобам и трубопроводам в свечеотливочные машины;

чистка варочных котлов и ловушек;
отбор проб;
прием пряжи со склада;
подбор количества нитей пряжи для фитиля в зависимости от диаметра свечи и толщины самой нити;
заправка и регулирование работы мотальных и плетельных машин;
укладка фитиля в формы и очистка его от узлов;
подача фитиля на протравливание.

736. Должен знать:

устройство и правила регулирования работы обслуживаемого оборудования;
правила отбора проб;
требования, предъявляемые к качеству пряжи, применяемой для плетения фитиля.

Параграф 2. Изготовитель свечей, 3-й разряд

737. Характеристика работ:

ведение процессов варки свечной массы, протравливания фитиля, отливки свечей;
очистка стеарина и парафина путем кипячения в растворе серной кислоты и промывка водой;
перекачивание по трубам очищенной массы в мешалки;
регулирование подачи воды и пара;
смешивание стеарина, парафина и других добавок в соответствии с заданной рецептурой;
наблюдение за приготовлением свечной массы;
протравка фитиля химикатами: раствором борной кислоты, фосфорнокислым аммонием, серно-кислым аммонием и серной кислотой;
прием фитиля и химикатов;
замочка и кипячение фитиля в дистиллированной или очень мягкой воде;
приготовление протравливающего раствора, загрузка в него фитиля и кипячение;
отжим и сушка протравленного фитиля;
регулирование режима сушки фитиля в камерах;
выгрузка фитиля и проверка его качества;
отлив свечей на свечеотливных машинах;

прием и заправка фитилей в машины;
прогрев форм и заливка их свечной массой;
регулирование подачи воды для охлаждения свечей;
срезка свечей;
ведение установленного учета;
сдача готовой продукции.

738. Должен знать:

технологии процессов варки свечной массы, протравливания фитиля, отливки свечей;
свойства стеарина, парафина, серной кислоты и других применяемых химикатов;
правила приготовления химических растворов;
стандарты на свечи;
виды и назначение контрольно-измерительных приборов;
устройство и режимы работы обслуживаемого оборудования.

Раздел 13. Добыча и производство поваренной соли

195. Аппаратчик солеобогатительной установки

Параграф 1. Аппаратчик солеобогатительной установки, 3-й разряд

739. Характеристика работ:

подготовка агрегатов и оборудования солеобогатительной установки к работе;
управление дозирующими смесителями, транспортирующими механизмами и аппаратами;
обогащение соли методом добавок микроэлементов;
составление и дозировка микроэлементов;
отбор проб;
чистка и смазка оборудования;
участие в ремонте оборудования.

740. Должен знать:

устройство и принцип работы смесителей, дозаторов, шаровых мельниц и других аппаратов отборки и перемешивания соли;
способы приготовления смеси заданной концентрации для обогащения соли и ее дозировки;

правила пользования пусковой аппаратурой;
параметры режима смазки оборудования и применяемые смазочные материалы;
причины возникновения неисправностей в работе обогатительной установки и способы их устранения.

Параграф 2. Аппаратчик солеобогатительной установки, 4-й разряд

741. Характеристика работ:

ведение процесса измельчения, классификации и обеспыливания продукта;

регулирование процесса подачи продукта и воздуха в мельницу, вентилируемый контур, воздушнопроходной сепаратор и пневмокласификатор;

ведение процесса очистки отработанного воздуха;

обслуживание и обеспечение бесперебойной работы мельницы, вентилятора, воздушно-проходного сепаратора, циклонов, насосов, конвейеров, калориферов, воздухопромывателя, элеватора, воздухопроводов и транспортных трубопроводов;

управление транспортирующими механизмами при транспортировке и разгрузке исходного сырья и готового продукта;

контроль качества продукции на всех технологических процессах;

выявление, устранение неисправностей в работе солеобогатительной установки и другого технологического оборудования, участие в их ремонте;

ведение учета работы оборудования.

742. Должен знать:

устройство, принцип работы установки и другого технологического оборудования;

параметры ведения технологического процесса;

требования, предъявляемые к исходному сырью и готовому продукту;

установленную систему связи, сигнализации;

элементарные сведения по электротехнике, гидравлике и механике;

способы устранения неисправностей оборудования, контрольно-измерительных приборов.

196. Машинист агрегатов по добыче соли в озере

Параграф 1. Машинист агрегатов по добыче соли в озере, 3-й разряд

743. Характеристика работ:

участие в выполнении операций по добыче соли и солеблоков в озере;
наполнение баков горючесмазочными материалами, водой и транспортирование их к обслуживаемым агрегатам;
обслуживание насосных установок при перекачке горючесмазочных материалов и воды в заправочные баки агрегатов по добыче соли;
переноска шлангов, троса;
зацепление троса за раму железнодорожного вагона или за рельсы при их передвижке;
подготовка агрегатов по добыче соли к работе;
участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

744. Должен знать:

устройство, назначение и принцип работы отдельных узлов обслуживаемых машин и насосных установок;
технические требования, предъявляемые к железнодорожным путям в озере;
нормы расхода горючесмазочных материалов, их марки и свойства;
систему смазки.

Параграф 2. Машинист агрегатов по добыче соли в озере, 5-й разряд

745. Характеристика работ:

выполнение операций по добыче соли и солеблоков в озере: погрузка соли и солеблоков на транспортные средства, выполнение маневровых работ, передвижка железнодорожных путей в озере, бугрование соли и разработка бугров;
очистка поверхности озера от соляных наносов, песка и боя солеблоков;
очистка рабочих выходных и заходных траншей при добыче солеблоков;
выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

746. Должен знать:

устройство, технические характеристики и принцип работы тракторов, экскаваторов различных марок, тепловозов и мотовозов, насосов и электрооборудования;
правила производства маневровых работ в озере;
требования, предъявляемые к механизированному передвижению железнодорожных путей и способы его выполнения;
свойства пластов соли и допустимый уровень рапы в озере при работе на агрегатах;
правила и требования по хранению соли в буграх;

схему расположения выломов и ограждений;

причины возникновения неисправностей обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

197. Машинист вальцовых станков

Параграф 1. Машинист вальцовых станков, 2-й разряд

747. Характеристика работ:

подача и регулирование подачи соли в бункер вальцовых станков и на другое размольное оборудование;

очистка бункера от налипшей соли;

смазка вальцовых станков;

участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

748. Должен знать:

принцип работы вальцовых станков и другого обслуживаемого оборудования;

правила пользования пусковой аппаратурой;

причины слеживания соли и способы его предотвращения;

параметры режима смазки и применяемые смазочные материалы.

Параграф 2. Машинист вальцовых станков, 3-й разряд

749. Характеристика работ:

ведение процесса размолы соли на вальцовых станках под руководством вальцовщика более высокой квалификации;

обеспечение бесперебойного и равномерного поступления соли на валки;

регулирование величины зазора между рабочими органами вальцовых станков в соответствии с номерами помолов соли;

извлечение металлических предметов из соли;

обеспыливание соли;

очистка бункера, воздухопроводов;

регулирование установленного режима работы вальцовых станков, электромагнитных сепараторов, наблюдение за правильной их работой;

участие в устранении мелких неисправностей в работе оборудования.

750. Должен знать:

устройство вальцовых станков и другого обслуживаемого оборудования;

виды, номера помола соли, взаимосвязь вальцовых станков с работой остального оборудования;
слесарное дело.

Параграф 3. Машинист вальцовых станков, 4-й разряд

751. Характеристика работ:

ведение процесса размола соли на вальцовых станках различных конструкций;
проверка технической исправности и подготовка к работе вальцовых станков, тормозного и пускового устройства, механизма раздвижения валков, транспортных коммуникаций и контрольно-измерительных приборов;
обеспечение бесперебойного и равномерного поступления соли в валки;
контроль по показаниям приборов, данным ситовых анализов и визуально за выполнением установленных режимов измельчения, качеством перерабатываемой соли;
определение степени износа валков;
смазка, контроль температуры подшипников на вальцах и редукторе, мелкий ремонт оборудования;
пуск и останов аспирационной системы, визуальный осмотр ее во время работы;
проверка смотровых люков.

752. Должен знать:

устройство, технические характеристики обслуживаемого оборудования, блокировочных и пусковых устройств;
правила включения и регулирования работы вальцовых станков в соответствии с установленным режимом помола;
сущность технологии измельчения соли;
гранулометрический состав молотой соли;
причины возникновения неисправностей в работе оборудования и способы их устранения;
требования, предъявляемые к измельченному материалу.

198. Машинист механического катка

Параграф 1. Машинист механического катка, 4-й разряд

753. Характеристика работ:

обкатка оснований и углов подготовительных и садочных бассейнов механическим катком;
устройство настила и перегон катка из бассейна в бассейн;
заправка катка горючесмазочными материалами;
регулирование работы и мелкий ремонт механизмов катка.

754. Должен знать:

устройство, техническую характеристику и правила эксплуатации механического катка;
правила и схемы обкатки грунта;
расположение, устройство и назначение бассейнов;
нормы расхода горючесмазочных материалов, их марки и свойства;
величину допустимого давления на грунт в зависимости от его свойств и способы его регулирования;
причины возникновения неисправностей в работе катка и способы их устранения.

199. Машинист солеобогатительной установки

Параграф 1. Машинист солеобогатительной установки, 3-й разряд

755. Характеристика работ:

заправка двигателей внутреннего сгорания горючесмазочными материалами;
регулирование работы центробежных насосов;
смазка механизмов солеобогатительной установки, участие в ее ремонте.

756. Должен знать:

устройство солеобогатительной установки;
систему смазки, применяемые смазочные материалы, их марки и свойства;
нормы расхода топлива и смазочных материалов.

Параграф 2. Машинист солеобогатительной установки, 5-й разряд

757. Характеристика работ:

обогащение озерной соли промывкой или методом флотации;
дробление соли;

перекачка рассола и пресной воды в обогатительную установку, загрузка ее солью и разгрузка;

выявление и устранение неисправностей в работе обогатительной установки, центробежных насосов, моечных машин, дробильных установок, транспортирующих устройств.

758. Должен знать:

устройство, технические характеристики обогатительной установки, двигателей внутреннего сгорания, дробильных установок, центробежных насосов, моечных машин и транспортирующих устройств;
сущность технологии и параметры режима обогащения в зависимости от свойств и качества соли;

причины возникновения неисправностей в работе обогатительной установки и способы их предупреждения и устранения.

200. Машинист солекомбайна

Параграф 1. Машинист солекомбайна, 4-й разряд

759. Характеристика работ:

управление механизмами солекомбайна при погрузке соли и солеблоков на транспортирующие устройства;
регулирование работы дробильных установок и элеваторов;
подготовка солекомбайна к работе в озере;
подключение кабеля заправочной установки;
заправка солекомбайна горючесмазочными материалами и водой;
осмотр вылома, железнодорожных путей и транспортных средств;
участие в ремонте солекомбайна.

760. Должен знать:

устройство, назначение и принцип работы отдельных узлов механизмов солекомбайна: элеватора, транспортеров, приемного бункера, погрузочной трубы и приспособлений для ее управления;
технические требования, предъявляемые к железнодорожным путям, расположенным в озере;
правила погрузки соли в железнодорожные вагоны и обращения с электрооборудованием;
систему смазки механизмов солекомбайна;
нормы расхода горючесмазочных материалов, их марки и свойства;
причины возникновения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

Параграф 2. Машинист солекомбайна, 5-й разряд

761. Характеристика работ:

управление солекомбайном при добыче и погрузке соли и солеблоков на транспортные средства под руководством машиниста более высокой квалификации;
рыхление пласта соли при передвижении солекомбайна по железнодорожным путям в озере;
проверка технического состояния солекомбайна;
замена режущих зубков рыхлителя, подрезных и отрезных пил на дне вылома;
управление подъемными лебедками рыхлителя;

выявление и устранение неисправностей в работе солекомбайна, участие в его ремонте;
наблюдение за сигналами.

762. Должен знать:

устройство солекомбайна, двигателей внутреннего сгорания;

принципиальную схему коммутации электрооборудования;

устройство железнодорожных путей в озере и правила передвижения солекомбайна по ним;

способы и систему разработки пластов соли солекомбайнами;

причины возникновения неисправностей в работе отдельных механизмов солекомбайна и способы их устранения;
основы электротехники.

Параграф 3. Машинист солекомбайна, 6-й разряд

763. Характеристика работ:

управление солекомбайном при добыче и погрузке соли и солеблочков на транспортные средства;

пуск электростанции, включение основных узлов и механизмов солекомбайна: двигателя внутреннего сгорания, электрогенератора и электрооборудования насосных установок и компрессоров, регулирование режима их работы;

наблюдение за показаниями контрольно-измерительной аппаратуры, состоянием бровки траншей вылома, качеством добываемой и обогащаемой соли;

разработка поворотной рамы и разворот рыхлителя;

предохранение электроустановок от попадания рапы;

участие в ремонте солекомбайна.

764. Должен знать:

устройство, способы регулирования режущих пил, узлов и механизмов солекомбайна при добыче и обогащении соли;

устройство и характеристики применяемого электрооборудования;

расположение выломов и ограждений;

правила укладки и передвижки железнодорожных путей для солекомбайна в озере;

особенности залегания пластов соли в озере и их свойства.

765. Требуется среднее профессиональное образование.

201. Машинист солеуборочного комбайна

Параграф 1. Машинист солеуборочного комбайна, 3-й разряд

766. Характеристика работ:

участие в управлении солеуборочным комбайном, не оборудованным гидравлической системой;
подломка пласта соли при введении под пластсоли заборных ножей солеуборочного комбайна;
введение заборных ножей под пласт соли и регулирование их положения в процессе ломки пласта;
установка и передвижение транспортных средств под погрузку соли в бассейне;
отделение посторонних примесей от соли;
подготовка устройств для перемещения комбайна через перемычки;
устранение неисправностей в работе транспортирующих устройств;
участие в ремонте солеуборочного комбайна.

767. Должен знать:

принцип работы заборной части обслуживаемых солеуборочных комбайнов, транспортных средств;
правила поломки пласта соли, введения заборных ножей под пласт соли, загрузки транспортных средств, укладки и передвижения железнодорожных путей и транспортеров в бассейнах;
свойства илистых грунтов основания бассейнов;
допустимую степень влажности и особенности строения пласта соли;
способы перемещения комбайна через перемычки.

Параграф 2. Машинист солеуборочного комбайна, 4-й разряд

768. Характеристика работ:

участие в управлении солеуборочными комбайнами, оборудованными гидравлической системой;
введение заборных ножей под пласт соли и регулирование их положения в процессе поломки пласта в бассейнах;
установка и передвижение транспортных средств под погрузку соли в бассейне;
перемещение транспортных средств в другие бассейны;
смазка комбайна;
устранение неисправностей в работе солеуборочного комбайна с гидравлической системой и участие в его ремонте.

769. Должен знать:

устройство заборной части солеуборочных комбайнов, оборудованных гидравлической системой;
принцип работы гидравлической системы.

Параграф 3. Машинист солеуборочного комбайна, 5-й разряд

770. Характеристика работ:

управление солеуборочными комбайнами, не оборудованными гидравлической системой, при добыче соли и погрузке ее на транспортные средства в бассейнах;

разравнивание илистого дна бассейна;

пуск двигателя, регулирование работы механизмов солеуборочного комбайна;

обеспечение правильной разработки пласта;

перегон комбайна в другие бассейны;

ремонт солеуборочного комбайна.

771. Должен знать:

устройство солеуборочных комбайнов, не оборудованных гидравлической системой;

правила регулирования двигателей внутреннего сгорания, узлов и механизмов комбайна;

правила обращения с электрооборудованием;

параметры режима работы солеуборочного комбайна при добыче и погрузке соли;

физико-механические свойства соли;

расположение бассейнов;

причины возникновения неисправностей в работе комбайна и способы их устранения;

чертежи и схемы средней сложности;

электрослесарное дело.

Параграф 4. Машинист солеуборочного комбайна, 6-й разряд

772. Характеристика работ:

управление солеуборочными комбайнами, оборудованными гидравлической системой, при добыче соли и погрузке ее на транспортные средства в бассейнах;

пуск комбайна, регулирование работы гидросистемы и других механизмов комбайна, их ремонт.

773. Должен знать:

устройство и правила регулирования поворотного механизма гидросистемы и других узлов и механизмов комбайна;

конструктивные особенности применяемых солеуборочных комбайнов;

чертежи и схемы повышенной сложности;

основы гидравлики.

774. Требуется среднее профессиональное образование.

202. Моторист рапокачки

Параграф 1. Моторист рапокачки, 4-й разряд

775. Характеристика работ:

управление насосными станциями при подаче рапы по питательным канавкам в подготовительные и садовые бассейны;

откачка маточника по маточным канавкам из садовых бассейнов;

регулирование работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей, насосов различных типов и подачи рапы в подготовительные и садовые бассейны;

заправка двигателей внутреннего сгорания горючесмазочными материалами;

смазка всех узлов и механизмов насосной станции;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

776. Должен знать:

устройство, технические характеристики и принцип работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и насосов различных типов;

правила подачи рапы в подготовительные и садовые бассейны и откачки маточников из садовых бассейнов;

параметры режима смазки и применяемые смазочные материалы;

причины возникновения неисправностей в работе оборудования и способы их устранения.

203. Навальщик соли в бассейнах

Параграф 1. Навальщик соли в бассейнах, 4-й разряд

777. Характеристика работ:

подломка пласта соли из-под куч;

навалка соли на транспортирующие устройства;

удаление комков ила;

установка передвижных транспортеров в бассейнах;

передвижка транспортеров по мере продвижения бугра;

подборка россыпи соли вдоль транспортеров;

участие в ремонте транспортеров.

778. Должен знать:

способы и правила отделения пласта соли из-под куч и погрузки соли на транспортер, отделения соли от ила; устройство транспортеров и схемы их подключения;

правила установки и передвижки транспортеров в бассейнах, регулирования подачи соли с транспортера на транспортер;

причины возникновения неисправностей в работе транспортеров и способы их устранения.

204. Подготовитель бассейнов

Параграф 1. Подготовитель бассейнов, 2-й разряд

779. Характеристика работ:

разметка пласта соли в садовых бассейнах на квадраты определенных размеров с нанесением линий; определение площади бассейнов.

780. Должен знать:

правила и способы киркования соли;

правила разбивки площадей различной геометрической формы на квадраты и определение их площади; механические свойства добываемой соли и грунта основания бассейнов.

Параграф 2. Подготовитель бассейнов, 3-й разряд

781. Характеристика работ:

гладка, планировка и укатка основания садового бассейна;

срезка грунта, разбивка комьев ила, выравнивание дна, зачистка и укатка углов садовых бассейнов;

осмотр и ремонт промышленных сооружений: канав, дамб, шлюзов и перемычек;

чистка наливных, дренажных и распределительных канав.

782. Должен знать:

устройство промышленных сооружений и ручного катка;

способы регулирования давления катка на грунт;

правила и способы планировки и укатки дна садовых бассейнов;

способы передвижения по бассейну.

Параграф 3. Подготовитель бассейнов, 4-й разряд

783. Характеристика работ:

распределение рассолов по подготовительным бассейнам в зависимости от их концентрации;
подготовка рапы для передачи ее на площади садочных бассейнов;
снятие маточных рассолов, дождевых вод с садочных площадей с последующим сбрасыванием их в озеро;
определение химического состава рапы по наличию солей брома, гипса;
определение концентрации рапы.

784. Должен знать:

расположение, устройство и назначение садочных и подготовительных бассейнов;
химический состав рапы по наличию в ней солей и гипса;
правила перемещения рассолов по бассейнам и определения концентрации рассолов.

205. Путьевой рабочий на озере

Параграф 1. Путьевой рабочий на озере, 3-й разряд

785. Характеристика работ:

текущий ремонт железнодорожных путей и стрелочных переводов на озере;
доставка шпал, креплений, стрелочных переводов и рельсов на рабочее место;
рубка, выравнивание, изгибание и выкантовка рельсов;
перенос стяжки и троса, зацепление крюка за рельсы при передвижении путей механизированным способом;
смена шпал, рельсов, болтов, накладок, подкладок, костылей;
разгонка и регулирование зазоров, закрепление пути от угона;

участие в сборке рельсовых звеньев, настилке, передвижке и рихтовке железнодорожных путей на озере или бассейне;

установка и уход за переносными сигналами и путевыми знаками на озере.

786. Должен знать:

расположение железнодорожных путей, технические условия и нормы их содержания на озере и бассейне;
профиль пути обслуживаемого участка;
типы стрелочных переводов, рельсов, шпал и креплений;
эпюру шпал;
условия содержания стыковых зазоров;

порядок и сроки технических осмотров пути, стрелочных переводов и искусственных сооружений на озерах или бассейнах;

схемы расположения противоугонных приспособлений;

мероприятия по предупреждению появления расстройств пути и продлению сроков службы отдельных его элементов.

Параграф 2. Путевой рабочий на озере, 4-й разряд

787. Характеристика работ:

устройство разминок, рихтовка, перешивка, балластировка солью и передвижение железнодорожного пути по пласту соли на озерах или бассейнах;

сборка рельсовых звеньев на деревянных или металлических шпалах;

устройство шпальных клеток для выравнивания профиля и противовесов;

сверление отверстий в рельсах;

участие в ремонте механизмов путевого хозяйства на озере.

788. Должен знать:

допускаемую глубину, плотность рапы озера при укладке железнодорожного пути;

правила сборки, разборки рельсовых звеньев, стрелочных переводов и устройства разминок на дне озера или бассейна;

правила пользования рельсосверлильным станком;

способы передвижения и рихтовки путей, схему расположения выломов и ограждений;

устройство искусственных сооружений, путепередвижчика;

причины возникновения неисправностей в работе рельсосверлильного станка, путепередвижчика, путерихтовщика и способы их устранения.

Параграф 3. Путевой рабочий на озера, 5-й разряд

789. Характеристика работ:

укладка пути и стрелочных переводов по пласту соли;

управление плавучими путепередвижчиками и путеподъемниками;

подъем рельсовых путей на поверхность рапы, проверка их по шаблону и уровню;

расчет и выправка кривых участков пути;

маркировка и хранение инструмента строгого учета;
ведение книги учета смены материалов верхнего строения пути;
определение мест установки переносных сигналов и путевых знаков в озере.

790. Должен знать:

конструкцию пути и путевых устройств;
правила укладки пути и стрелочных переводов на дно озера;
условия содержания кривых участков пути в озере;
методы расчета и порядок выправки кривых;
правила обмера и подсчета путевых работ, учета и отчетности;
свойства илистых грунтов дна озера;
величину мощности залегания пласта и физико-механические свойства соли в пласте;
причины возникновения неисправностей в работе применяемого оборудования и способы их устранения.

206. Трубник на солекоombайне

Параграф 1. Трубник на солекоombайне, 2-й разряд

791. Характеристика работ:

загрузка соли на транспортные средства;
регулирование потока поступления соли от комбайна;

выявление неисправностей в работе транспортирующих устройств комбайна (элеватора, приемного бункера, погрузочной трубы) и их устранение;

наблюдение за продвижением транспортных средств.

792. Должен знать:

устройство элеватора, приемного бункера, погрузочной трубы;
правила погрузки соли на транспортные средства;
требования, предъявляемые к качеству соли;
способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживающего оборудования.

207. Выпарщик соли

Параграф 1. Выпарщик соли, 4-й разряд

793. Характеристика работ:

ведение процессов выпарки рассола и кристаллизации соли в выпарных установках (чренах);
выгреб соли из чрена, распределение ее в отсеках на колпаке;
сушка соли в сушильных установках;
наполнение чрена рассолом;
замер температуры и уровня рассола;
регулирование теплового режима работы выпарной установки;
перемешивание соли в чрене;
очистка отверстий для спуска маточника;
чистка чрена от накипи;
участие в ремонте чрена, выгребных механизмов и транспортирующих устройств.

794. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации выпарных и сушильных установок, транспортирующих средств, выгребных механизмов;

правила выгребания соли и распределения ее на колпаке;
систему отопления и схему питания чренов рассолами;
допустимые концентрации и нормы расхода рассолов;
правила пользования пусковой аппаратурой;
правила и способы чистки полотна чрена от накипи и хода сушильных площадок от соли и золы;
параметры режима смазки оборудования и применяемые смазочные материалы;
причины возникновения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

208. Оператор рассолодобычных скважин

Параграф 1. Оператор рассолодобычных скважин, 2-й разряд

795. Характеристика работ:

выполнение технологических операций по пуску, остановке рассолодобычных скважин, участие в сборке и разборке технологических схем под руководством оператора более высокой квалификации;
обслуживание насосного оборудования и приборов;
снятие показаний приборов КИПиА для информации;
контроль состояния технологических трубопроводов и арматуры;

участие в несложном ремонте оборудования.

796. Должен знать:

основы месторождения каменной соли;

конструкцию рассолодобычных скважин;

технологическую схему рассолопромысла;

основы слесарного дела, электротехники, строительства рассолодобычных скважин.

Параграф 2. Оператор рассолодобычных скважин, 3-й разряд

797. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины, под руководством оператора более высокой квалификации;

обслуживание, монтаж и демонтаж оборудования и механизмов;

осуществление работ по поддержанию заданного режима работы скважин, контроль работы технологического оборудования, насосных агрегатов, запорной аппаратуры, приборов КИПиА, трубопроводов;

участие в профилактических ремонтах, осмотрах, включении резервного оборудования, остановке и пуске скважин;

отбор проб подаваемого в скважины разбавленного маточника и добываемого рассола, передача их в лабораторию;

представление информации руководителю работ и оператору более высокой квалификации о всех замеченных неполадках в работе скважин и другого рассолодобычного оборудования.

798. Должен знать:

основные понятия о солевом месторождении; сущность технологического процесса размыва и добычи рассола;

схемы технологических коммуникаций цеха, на горном отводе, промплощадке;

назначение, правила эксплуатации и обслуживания наземного оборудования скважин и установок, применяемого инструмента и приспособлений, контрольно-измерительных приборов;

правила пуска и остановки рассолодобычных скважин и насосных агрегатов;

методы контроля границы рассол - нерастворитель в скважинах;

устройство обслуживаемых контрольно-измерительных приборов, аппаратуры, средств автоматики.

Параграф 3. Оператор рассолодобычных скважин, 4-й разряд

799. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3-5 километров (далее – км) ;

обеспечение бесперебойной работы скважин, замерных установок, дожимных насосных и компрессорных установок (станций) и другого рассолодобычного оборудования;

участие в работах по освоению скважин, выводу их на заданный режим;

опрессовка трубопроводов, технологического оборудования под руководством оператора более высокой квалификации;

монтаж, демонтаж, техническое обслуживание и ремонт наземного промышленного оборудования, установок, коммуникаций;

измерение величин различных технологических параметров по рассолу с помощью контрольно-измерительных приборов;

снятие и передача параметров работы скважины, контроль работы средств автоматики и телемеханики;

участие в работах по исследованию скважин.

800. Должен знать:

основные данные о соляном месторождении;

физико-химические свойства соли, рассола;

технологический регламент обслуживаемых скважин;

устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, аппаратуры, средств автоматики и телемеханики;

стандарты на добываемый сырой рассол;

общее понятие о подземном и капитальном ремонтах скважин;

основы техники и технологии бурения и освоения рассолодобычных скважин.

Параграф 4. Оператор рассолодобычных скважин, 5-й разряд

801. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3-5 км;

осуществление геолого-технических мероприятий по поддержанию и улучшению режима работы скважин;

осуществление работ по освоению и выводу на необходимый режим работы скважин и центробежных насосов производительностью до 500 кубических метров в сутки (далее - куб.м/сутки);

выполнение регламентов работ и обслуживание размывных и эксплуатационных скважин;

обеспечение необходимой производительности оборудования, соответствия концентрации добываемого и перекачиваемого рассола требованиям стандарта на сырой рассол;

оперативная информация по ведению процесса добычи и перекачки рассола в производство для получения соли поваренной "Экстра";

руководство работами по монтажу и демонтажу рассолодобычного оборудования, установок, механизмов, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;

участие в работах по приему скважины после подземного и капитального ремонтов;

определение характера неполадок в подземном и наземном оборудовании, в работе средств автоматики;

производство мелких ремонтных работ;

определение причин неисправности и устранение несложных повреждений в силовой и осветительной сети, пускорегулирующей аппаратуре и электродвигателях;

руководство операторами более низкой квалификации.

802. Должен знать:

технология процесса подготовительного размыва и добычи рассола, техническую характеристику и устройство подземного и наземного оборудования;

виды подземного и капитального ремонтов скважин;

устройство и правила эксплуатации сосудов, работающих под давлением;

монтажные и принципиальные схемы обслуживаемой аппаратуры, автоматики;

основы электротехники, автоматики;

принципиальные схемы энергоснабжения, воды, канализации, тепловых сетей;

устройство и обслуживание контрольно-измерительных приборов;

правила пуска и остановки рассолодобычных скважин и насосных агрегатов;

методы контроля границ рассол-нерастворитель в скважинах.

Параграф 5. Оператор рассолодобычных скважин, 6-й разряд

803. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины, перекачке добытого рассола на последующие операции на расстоянии 3-5 км;

осуществление контроля бесперебойности работы скважин, замерных установок, дожимных насосных и компрессорных станций и проводимыми геологотехническими мероприятиями по поддержанию и улучшению режима работы скважин;

обеспечение заданного коэффициента извлечения каменной соли, эксплуатационной ступени рассолодобычных скважин;

вывод на режим работы центробежных насосов производительностью свыше 1200 куб.м/сутки и проведением контроля за параметрами откачиваемого рассола до получения рассола скважины, соответствующего требованиям стандарта на сырой рассол;

производство расчетов и руководство обработкой данных по скважинам;

руководство всеми работами по ведению процесса добычи и перекачки рассола в производство и обеспечение необходимой производительности оборудования;

руководство и участие в работах по монтажу и демонтажу особо сложного технологического оборудования, центробежных установок, сосудов, работающих под давлением, автоматизированных групповых замерных установок;

участие в работах по подготовке объектов к подземному (текущему) капитальному ремонту;

прием объектов из ремонта, участие в их наладке и пуске после ремонта;

участие в монтаже пускового электрооборудования, станций управления, блоков автоматики и телемеханики, выполнение контрольно-измерительных и наладочных работ в системах автоматики и телемеханики;

контроль учета рассола;

ведение вахтовой документации по обслуживанию участка;

руководство операторами более низкой квалификации.

804. Должен знать:

характеристику разрабатываемого месторождения;

техническую характеристику и устройство рассолодобычных скважин и оборудования;

виды подземного и капитального ремонтов скважин;

методы освоения и исследования скважин, интенсификации добычи рассола;

устройство и правила использования систем автоматики, телемеханики программных устройств, применяемых при комплексной автоматизации промыслов, основы автоматики и телемеханики.

805. Требуется среднее профессиональное образование.

209. Реакторщик химочистки рассола

Параграф 1. Реакторщик химочистки рассола, 4-й разряд

806. Характеристика работ:

ведение процесса очистки рассола;

приготовление реактивов для очистки рассола;

бесперебойное обеспечение очищенным рассолом выпарных установок;

замер температуры рассола и содового раствора.

807. Должен знать:

технологическую схему очистки рассола;

химический состав и правила приготовления химических реактивов;

количественные пропорции химических реактивов и рассола;

устройство и правила эксплуатации реакторов, каустификаторов, отстойников и другого обслуживаемого оборудования;

правила останова реакторов на промывку и способы его промывки.

Раздел 14. Добыча и переработка солодкового корня

210. Выборщик солодкового корня

Параграф 1. Выборщик солодкового корня, 4-й разряд

808. Характеристика работ:

добыча солодкового корня на целинных землях;

выкапывание солодкового корня вручную ураком из отваленных плантажным плугом пластов земли;

разборка корней с разбивкой пласта в траншее (тракторной борозде);

выборка солодкового корня;

сортировка корня по излому (волокнистости), размерам, наружному и внутреннему цвету в соответствии со стандартом;

отбраковка корней, имеющих молочную зрелость;

обрубка карабаша (наземных побегов корня) от зеленой массы;
относка солодкового корня на борозду, укладка в штабель (валок) и сдача на хранение.

809. Должен знать:

правила работы ураком в открытой траншее (борозде);

ручные приемы выборки и извлечения солодкового корня из целинных пластов земли;

требования, предъявляемые к качеству солодковых корней и признаки отличия их от корней дикорастущих трав, кустарников, от подмоченного, подгнившего, нестандартного по цвету и объему солодкового корня;

приемы укладки солодкового корня в валки для сушки.

Параграф 2. Выборщик солодкового корня, 5-й разряд

810. Характеристика работ:

добыча солодкового корня на окультуренных землях;

выкапывание вручную из отваленных пластов земли солодкового корня, сушка и сортировка его в соответствии со стандартом, отбраковка незрелых корней;

определение качества солодкового корня по наружной и внутренней окраске и влажности;

резка корня необходимого размера для посадки, распределение черенков корней по площади;

посадка корня в землю на заданную глубину для воспроизводства солодки.

811. Должен знать:

сущность технологии выращивания солодкового корня на окультуренных землях и ручные приемы для выборки;

правила посадки корня и сроки его воспроизводства;

способы определения качества солодкового корня по наружной и внутренней окраске;

биологические особенности солодкового корня;

виды солодки и способы ее выращивания.

211. Машинист трамбовки

Параграф 1. Машинист трамбовки, 3-й разряд

812. Характеристика работ:

управление трамбовками различных типов при трамбовании солодкового корня в пресс-камере;

проверка, подготовка к работе и пуск обслуживаемого оборудования, регулирование его работы по показаниям контрольно-измерительных приборов;

определение в процессе трамбования солодкового корня необходимого его количества для получения стандартного веса кип;

контроль работы контрольно-измерительных приборов, прессавтоматики и блокировки, давления масла; наладка трамбовок;

смена плоскостей штоков, золотниковых коробок (с шабровкой) и грандбукс с полной обработкой;

смазка, выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и применяемых приспособлений;

участие в проводимом ремонте.

813. Должен знать:

устройство, правила эксплуатации трамбовок и обслуживаемых вспомогательных механизмов;

способы, методы определения по внешнему виду стандартного веса кип;

правила и способы выявления и устранения мелких неисправностей в работе механизмов трамбовки;

основы гидравлики и пневматики;

способы наладки трамбовок;

основы слесарного дела.

212. Приемщик солодкового корня

Параграф 1. Приемщик солодкового корня, 5-й разряд

814. Характеристика работ:

прием солодкового корня от выборщиков солодкового корня;

определение качества выбранного солодкового корня по цвету и влажности;

отбор проб для химического анализа для определения содержания экстрактивных веществ, глицирризина;

расстановка выборщиков солодкового корня на площадях, предназначенных для вспашки и добычи корня;

при необходимости - выполнение работ по добыче солодкового корня на целинных и окультуренных землях;

наблюдение за работой плантажного плуга и регулирование его на глубину и ширину вспашки в зависимости от залегания солодкового корня;

организация работ по вывозке солодкового корня с пашни и сдача его в промышленную переработку.

815. Должен знать:

способы определения качества корня по цвету в изломе и наружной окраске;

правила регулирования плантажного плуга на глубину и ширину вспашки в зависимости от залегания солодкового корня;

основы ведения первичного учета;

правила пользования весами;

правила скирдования солодкового корня для зимнего хранения.

Раздел 15. Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства

213. Аппаратчик комбикормового производства

Параграф 1. Аппаратчик комбикормового производства, 2-й разряд

816. Характеристика работ:

ведение процесса дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья, полуфабрикатов, очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках;

зашивание мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

прием, перемещение, очистка и распределение сырья по силосам с учетом его качества, загрузка и выгрузка продуктов и сырья из емкостей под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

обслуживание, контроль работы простейших дробилок, транспортных механизмов, магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин;

участие в обслуживании и наблюдение за работой простейших очистительных машин, средств перемещения, погрузочно-разгрузочных устройств, правильным наполнением силосов;

пришивание маркировочных ярлыков, подноски шпагата и ниток;

заправка нитками мешкозашивочной машины;

очистка установок магнитной защиты от металла;

сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей;

очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков сырья и готовой продукции;

включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе;

регулировка скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку;

чистка, смазка, промывка оборудования и деталей;
участие в подготовке помещения к газации.

817. Должен знать:

правила очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей на комбикормовых заводах;
правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;
порядок транспортировки сырья, дробления, сепарирования на простейших механизмах;
принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности оборудования;
нормы грузоподъемности магнитных подков;
способы очистки установок магнитной защиты от металла;
систему смазки и применяемые смазочные материалы.

Параграф 2. Аппаратчик комбикормового производства, 3-й разряд

818. Характеристика работ:

ведение технологических процессов дробления шротов, жмыхов и другого сырья, сепарирования, дозирования минералов на тарельчатых дозаторах, сушки соли, мела, затаривания готовой продукции в мешки на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок;
зашивание мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;
прием, перемещение сырья, распределение его по силосам с учетом качества продукции при помощи всех видов транспортеров;
загрузка и выгрузка продукта и сырья из емкостей;
обслуживание, наблюдение и контроль работы дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, транспортеров всех видов, фильтров, погрузочно-разгрузочных устройств, весовыбойных аппаратов всех типов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками и другого аналогичной сложности обслуживаемого оборудования;
наблюдение за заполнением и выпуском зерна из силосов;
проверка правильности отвесов, соблюдения стандартного веса мешков с продукцией;
замена сит на дробилках и сепараторах;
наладка и регулирование работы обслуживаемого оборудования;

обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продукта;
пуск и остановка обслуживаемого оборудования.

819. Должен знать:

технологии процессов дробления шротов, жмыхов и другого сырья, сепарирования сырья, дозирования минералов, сушки соли и мела;

порядок затаривания продукции на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок;

правила зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

правила заполнения силосов и подачи продуктов;

устройство и принцип работы дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, фильтров, весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок, и другого обслуживаемого оборудования аналогичной сложности;

виды сит и правила их замены;

способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Аппаратчик комбикормового производства, 4-й разряд

820. Характеристика работ:

ведение технологических процессов гранулирования рассыпного комбикорма, дробления гранул на крупки и сортировки по фракциям под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

ведение технологических процессов дозирования компонентов комбикормов и белкововитаминных добавок на тарельчатых дозаторах, дробления зернового сырья, мелассирования (приема жидких компонентов, подачи их в хранилище, подогрева и подачи в производство), сушки различных продуктов на шнековых сушилках, приготовления обогатительных смесей для производства комбикормов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц на комбикормовых заводах, оснащенных тарельчатыми дозаторами;

выбивка продукции на автоматических карусельных установках;

обслуживание, наблюдение и контроль работы тарельчатых дозаторов, дробилок зернового сырья, смесителей и другого оборудования для производства мелассы, шнековых сушилок, линии приготовления обогатительных смесей, грануляторов, наблюдение за заполнением силосов;

регулирование подачи рассыпного комбикорма, пара, связующих компонентов;
расчет количества микродобавок и наполнителя для приготовления обогатительных смесей;
взвешивание, просеивание и смешивание микроэлементов, витаминов, антибиотиков и наполнителя;
обеспечение соблюдения установленного режима работы, регулирование и наладка обслуживаемого оборудования.

821. Должен знать:

технологические процессы и схемы дробления зернового сырья, дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок на тарельчатых дозаторах, приготовления мелассы и обогатительных смесей, сепарирования, сушки;

порядок затаривания продукции на автоматических карусельных установках;

устройство шнековых сушилок, автоматических карусельных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

ассортимент и параметры качества продукции;

номенклатуру сырья для производства комбикормов, белково-витаминных добавок, премиксов, обогатительных смесей, карбамидного концентрата;

порядок ремонта обслуживаемого оборудования;

правила и очередность пуска и остановки оборудования;

методы контроля работы оборудования;

правила подготовки помещения к газации.

Параграф 4. Аппаратчик комбикормового производства, 5-й разряд

822. Характеристика работ:

ведение технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами;

ведение процессов гранулирования:

рассыпного комбикорма на технологических линиях;

приготовления обогатительных смесей для производства комбикормов;

дробления гранул на крупки и сортировки их по фракциям;

сушки продукта на сушилках различных конструкций;

производства карбамидного концентрата на экструдерах;

обслуживание, наладка, регулирование, наблюдение и контроль работы объемных дозаторов, сушилок различных конструкций, экструдеров;

наладка режима работы оборудования по заданному рецепту комбикорма;

расчет необходимого количества сырья;

контроль качества вырабатываемой продукции, нагрузками на оборудование и эффективностью работы линии;

обеспечение взаимоувязанной работы оборудования технологических линий по производству комбикормов;

контроль соблюдения норм выхода продукции;

наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

учет количества переработанного сырья, выработанной готовой продукции, некормовых отходов;

ведение сменного журнала и другой документации;

участие в ремонте оборудования комбикормовых заводов.

823. Должен знать:

правила ведения технологического процесса производства комбикормов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами;

схему технологического процесса дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок и премиксов;

устройство оборудования комбикормовых заводов, приемы его эффективного использования;

показатели (нормы) качества сырья, готовой продукции;

рецепты комбикормов;

нормы удельных нагрузок на оборудование и способы их регулирования;

порядок проведения планово-предупредительных ремонтов оборудования;

порядок заполнения журнала учета переработанного сырья, выработки готовой продукции и другой документации.

Параграф 5. Аппаратчик комбикормового производства, 6-й разряд

824. Характеристика работ:

ведение и организация технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами;

обслуживание, наблюдение и контроль с пульта управления за работой весовых дозаторов, многокомпонентных весов и другого особо сложного оборудования;

контроль с пульта управления по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептически хода технологических процессов дозирования и смешивания комбикормов, соблюдения заданных режимов, нагрузок на оборудование;

обеспечение взаимоувязанной работы оборудования комбикормового завода;

регулирование и наладка режима работы обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации;

работа с перфокартами, проверка соответствия рецепта на перфокарте со считывающим устройством;

обеспечение автоматического режима процессов дозирования и смешивания компонентов;

расчет норм выхода продукции;

пуск и остановка оборудования комбикормового завода с пульта управления или с помощью средств ручного управления

825. Должен знать:

правила организации и ведения технологического процесса на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами;

устройство пульта управления, контрольно-измерительных приборов;

нормы и методы расчета норм выхода продукта и отходов;

правила работы с перфокартами;

конструктивные особенности оборудования комбикормового завода;

технологические свойства, наиболее оптимальные величины влажности перерабатываемого сырья и готовой продукции и требования, предъявляемые к их качеству.

826. Требуется среднее профессиональное образование.

214. Аппаратчик крупяного производства

Параграф 1. Аппаратчик крупяного производства, 2-й разряд

827. Характеристика работ:

ведение процесса очистки зерна и продуктов шелушения от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заградителей на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках;

регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку;

зашивание мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин;

пришивание маркировочных ярлыков;

подноска шпагата и ниток, заправка нитками мешкозашивочной машины;

очистка установок магнитной защиты и сборников от металла;

сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей;

включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе;

чистка, смазка, промывка оборудования и деталей;

уборка рабочей зоны и оборудования;

очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и продуктов его переработки;

участие в подготовке помещений к газации.

828. Должен знать:

правила очистки зерна и продуктов шелушения от металломагнитных примесей на крупозаводах;

правила зашивки и маркировки мешков с готовой продукцией;

принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности оборудования;

нормы грузоподъемности магнитных подков;

способы очистки магнитных установок;

места смазки и применяемые смазочные материалы.

Параграф 2. Аппаратчик крупяного производства, 3-й разряд

829. Характеристика работ:

ведение технологического процесса подготовки зерна к переработке (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна "сухим" способом, гидротермическая обработка крупяных культур), процессов шелушения зерна и

семян крупяных, бобовых, масличных культур и просеивания продуктов шелушения под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

сортировка продуктов шелушения и крупы, сушка крупы на ленточных конвейерных сушилках;

затаривание готовой продукции в мешки на весовыбойных аппаратах всех типов, кроме автоматических карусельных установок, зашивка мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

обслуживание, наблюдение и контроль работы крупосортировочных машин, ленточных, конвейерных сушилок, транспортеров, фильтров, вентиляторов, аспирационных установок, самотечных коммуникаций, мешкозашивочных машин всех типов, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками, и другого аналогичного по сложности обслуживания оборудования;

обслуживание и наблюдение за работой пропаривателей, паровых сушилок, варочных аппаратов, рассевов и зерноочистительных машин под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

проверка правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией;

участие в натяжке и замене сит;

обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продуктов на обслуживаемом оборудовании;

пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте.

830. Должен знать:

технологический процесс сушки и сортировки крупы;

порядок очистки, гидротермической обработки, просеивания, шелушения зерна;

правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

порядок затаривания готовой продукции на весовыбойных аппаратах всех типов, кроме автоматических карусельных установок;

устройство и правила эксплуатации транспортеров самотечных коммуникаций, фильтров, вентиляторов, аспирационных установок, шелушильных, крупосортировочных машин, паровых сушилок, весовыбойных аппаратов, кроме карусельных автоматических установок, мешкозашивочных машин, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Аппаратчик крупяного производства, 4-й разряд

831. Характеристика работ:

ведение технологических процессов шелушения зерна и семян крупяных, бобовых, масличных культур, просеивания, шлифования и полирования крупы на машинах и механизмах различных конструкций, просеивания продуктов шелушения;

гидротермическая обработка, сушка крупы на паровых и других сушилках;

затаривание готовой продукции в мешки на автоматических карусельных установках;

обслуживание, наблюдение и контроль работы шелушильных, веечных, шлифовальных, полировальных установок и машин, отсеивов, паровых и других сушилок, автоматических карусельных установок и другого обслуживаемого оборудования;

обеспечение установленных режимов работы обслуживаемого оборудования, бесперебойной и равномерной подачи зерна и продуктов шелушения;

установка и натяжка сит на сепараторах, отсеивах;

регулирование работы обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте.

832. Должен знать:

технологические процессы шелушения зерна и семян крупяных, бобовых и масличных культур, просеивания, шлифования, полирования крупы, просеивания продуктов шелушения, сушки крупы;

порядок затаривания продукции в мешки на автоматических карусельных установках;

показатели (нормы) качества зерна, готовой продукции и отходов;

номера и виды сит;

нагрузки на оборудование и способы их установления с учетом мощности электродвигателей;

устройство обслуживаемого оборудования: шелушильных, веечных, полировальных, шлифовальных, просеивающих машин различных конструкций, карусельных автоматических установок;

порядок включения и выключения оборудования при пуске и остановке крупозавода;

способы восстановления и ремонта абразивных рабочих поверхностей;

способы устранения неисправностей в работе оборудования и правила создания условий для его эффективной работы.

Параграф 4. Аппаратчик крупяного производства, 5-й разряд

833. Характеристика работ:

ведение технологических процессов очистки зерновой массы от примесей, гидротермической обработки крупяных культур, шелушения зерна, дробления, шлифования, плющения, полирования крупы;

обслуживание, контроль работы зерноочистительных, шелушительных, дробильных, шлифовальных, плющильных, полировальных машин и механизмов;

наладка, регулирование режимов технологических процессов: очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, плющения, полирования, сушки крупы;

контроль качества выпускаемой продукции по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и органолептически;

наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

учет количества вырабатываемой продукции и отходов;

ведение записей в сменном журнале;

участие в ремонте оборудования крупозавода;

обеспечение взаимоувязанной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений.

834. Должен знать:

правила ведения технологических процессов на крупозаводах;

наиболее оптимальные режимы очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, полирования, сушки крупы;

требования, предъявляемые к качеству зерна, готовой продукции и отходам;

технологические свойства зерна;

устройство оборудования крупозаводов, правила его эффективного использования;

нормы удельных нагрузок на оборудование;

нормы выходов и качества крупы;

методы контроля работы машин, способы выявления и устранения неисправностей в их работе;

правила и очередность пуска и остановки оборудования;

порядок проведения планово-предупредительного ремонта, замены сит;

порядок заполнения журнала учета переработанного зерна, выработки готовой продукции.

Параграф 5. Аппаратчик крупяного производства, 6-й разряд

835. Характеристика работ:

ведение и организация технологических процессов подготовки зерна к переработке (сепарирование, гидротермическая обработка), шелушения зерна, дробления, шлифования, плющения и полирования крупы на высокопроизводительном оборудовании с пульта управления на гречезаводах, рисо заводах, ячменозаводах, по выработке пшена, перловой, гороховой, кукурузной крупы;

обслуживание и контроль работы зерноочистительного оборудования, шелушительных, дробильных, шлифовальных, полировальных машин и другого особо сложного оборудования;

контроль хода технологического процесса, качества подготовки зерна к переработке, соблюдения установленных режимов процесса переработки и норм выхода готовой продукции, нагрузок на оборудование по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и органолептически;

обеспечение бесперебойной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений;

регулирование и наладка режима работы обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации;

расчет норм выходов продукции;

наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

пуск и остановка оборудования крупозавода с пульта управления или с помощью средств ручного управления.

836. Должен знать:

правила организации технологических процессов на крупозаводах;

схему подготовки зерна к переработке и выработки крупы;

устройство и правила обслуживания пульта управления и контрольно-измерительных приборов;

конструктивные особенности оборудования крупяных заводов;

наиболее оптимальные величины влажности и режимы переработки типов и подтипов зерна крупяных культур;

порядок расчета выходов готовой продукции;

методы контроля работы и способы выявления неисправностей в работе оборудования.

837. Требуется среднее профессиональное образование.

215. Аппаратчик мукомольного производства

Параграф 1. Аппаратчик мукомольного производства, 2-й разряд

838. Характеристика работ:

ведение процесса очистки зерна и продуктов размола от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках;

регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку;

очистка установок магнитной защиты и сборников от металла;

сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей;

зашивка мешков с готовой продукцией, отрубями на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

обслуживание, наблюдение, контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин;

пришивка маркировочных ярлыков, подноска шпагата и ниток, заправка нитками мешкозаправочных машин;

очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и продуктов его переработки;

включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе;

чистка, смазка, промывка оборудования и деталей;

участие в подготовке помещений к газации.

839. Должен знать:

правила очистки зерна и продуктов размола от металломагнитных примесей, зашивки и маркировки мешков с готовой продукцией и отрубями на мукомольных заводах;

принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

нормы грузоподъемности магнитных подков;

способы очистки магнитных установок;

места смазки и свойства применяемых смазочных материалов.

Параграф 2. Аппаратчик мукомольного производства, 3-й разряд

840. Характеристика работ:

ведение технологических процессов подготовки зерна к помолу (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна "сухим" и "влажным" способами), измельчения зерна на вальцовых станках, просеивания продуктов размола и обогащения круподунстовых продуктов под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

затаривание готовой продукции в мешки на весовыбойных аппаратах различных типов, кроме автоматических карусельных установок;

зашивание мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

обслуживание и контроль работы транспортеров, вентиляторов, фильтров, аспирационных установок, самотечных коммуникаций, весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

обслуживание и наблюдение за работой вальцовых станков, рассевов и зерноочистительных, моечных и ситовеечных машин под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

проверка правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией;

участие в натяжке и замене сит;

подналадка и регулирование работы обслуживаемого оборудования;

обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продукта;

пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в их устранении.

841. Должен знать:

порядок очистки и размола зерна, просеивания и обогащения круподунстовых продуктов;

правила маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

порядок затаривания готовой продукции и отходов на весовыбойных аппаратах различных типов, кроме карусельных установок;

устройство и правила эксплуатации транспортеров, самотечных коммуникаций, вентиляторов, фильтров, аспирационных установок, мешкозашивочных машин, весовыбойных аппаратов и другого обслуживаемого оборудования, аналогичного по сложности;

виды сит;

способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 3. Аппаратчик мукомольного производства, 4-й разряд

842. Характеристика работ:

ведение технологических процессов транспортирования зерна и продуктов его переработки с использованием пневмотранспортных и вентиляционных установок, подготовки зерна к помолу (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна "сухим" и "влажным" способами) и просеивания продуктов измельчения зерна на мукомольных заводах обойного помола;

ведение технологических процессов очистки зерна, отделения примесей, отличающихся удельным весом, увлажнения зерна на моечных машинах, обогащения крупок и дунстов, затаривания продукции в мешки на автоматических карусельных установках на мукомольных заводах сортового помола;

обслуживание и контроль работы зерноочистительных машин и рассевов на мукомольных заводах обойного помола, моечных, ситовеечных машин, отжимных колонок, отстойников, кондиционеров, автоматических карусельных установок и другого аналогичного по сложности оборудования на мукомольных заводах сортового помола;

зачистка закромов зерноочистительного отделения и цеха отходов;

обеспечение установленного режима работы обслуживаемого оборудования;

установка и натяжка сит на сепараторах и рассевах;

обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна, продуктов размола;

регулирование работы обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте.

843. Должен знать:

процесс транспортирования зерна и продуктов его переработки;

сущность технологического процесса и схему подготовки зерна к помолу и просеивания продуктов размола на мукомольных заводах обойного помола;

сущность технологии процесса очистки зерна "влажным" и "сухим" способами;

схему подготовки зерна к помолу, обогащения продуктов размола на мукомольных заводах сортового помола;

порядок затаривания продукции на карусельных автоматических установках;

порядок замены сит, их номера и виды;

правила эксплуатации пневмотранспортных установок и другого вентиляционного оборудования;

устройство и принцип работы зерноочистительных машин и рассевов на мукомольных заводах обойного помола, моечных, ситовеечных машин и карусельных установок на мукомольных заводах сортового помола и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

типы и подтипы перерабатываемого зерна;

показатели (нормы) качества зерна, готовой продукции и отходов;

порядок ремонта обслуживаемого оборудования;

правила и очередность пуска и остановки оборудования;

методы контроля работы и способы выявления неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Аппаратчик мукомольного производства, 5-й разряд

844. Характеристика работ:

ведение технологических процессов подготовки зерна к помолу (кондиционирование зерна, приготовление помольных партий), измельчения зерна на вальцовых станках по установленному режиму в зависимости от вида помола на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна, просеивания продуктов измельчения зерна на мукомольных заводах всех видов помолов;

обслуживание, регулирование, контроль работы зерноочистительного оборудования на мельницах обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна, рассевов на мукомольных заводах всех видов помолов, вальцовых станков на мельницах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи;

контроль качества подготовки зерна к помолу, измельчения зерна и просеивания продуктов размола, нагрузок на оборудование и эффективности работы машин на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически;

обеспечение взаимодействия оборудования зерноочистительного, размольного и выбойного отделений;

обеспечение и контроль соблюдения норм выхода готовой продукции;

наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

пуск и останов обслуживаемого оборудования;

учет количества переработанного зерна, вырабатываемой готовой продукции и отходов;

ведение технической документации;

участие в ремонте оборудования мукомольного завода, руководство работой по натягиванию и замене сит;

организация обеспечения нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования;

руководство бригадой рабочих на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи.

845. Должен знать:

правила ведения технологического процесса на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи;

схемы подготовки зерна к помолу и размола его в муку;

устройство оборудования мукомольных заводов, приемы его эффективного использования;

технологические свойства зерна;

наиболее оптимальные величины влажности зерна и режимы переработки типов и подтипов зерна;

нормы удельных нагрузок на оборудование и способы их регулирования;

порядок проведения планово-предупредительного ремонта;

порядок ведения учета переработанного зерна, выработки готовой продукции.

Параграф 5. Аппаратчик мукомольного производства, 6-й разряд

846. Характеристика работ:

ведение и организация технологических процессов подготовки зерна к помолу и измельчения зерна по установленному режиму на особо сложном оборудовании: мельницах мукомольных заводов многосортных помолов пшеницы (хлебопекарных помолов, помолов твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы в муку для макаронной промышленности) и на мукомольных заводах, мельницах, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием;

обслуживание и контроль с пульта управления за работой зерноочистительного оборудования, вальцовых станков и другого особо сложного оборудования;

контроль хода технологических процессов, качества подготовки зерна к помолу, соблюдения установленных режимов измельчения, нагрузок на оборудование;

регулирование и наладка обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации;

расчет норм выходов продукции;

обеспечение и контроль соблюдения норм выхода готовой продукции;

пуск и останов оборудования с пульта управления с помощью средств ручного управления;

учет количества переработанного зерна, выработанной готовой продукции и отходов;

организация обеспечения нормального санитарного состояния рабочих зон и оборудования мукомольного завода;
руководство работой бригады рабочих на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы.

847. Должен знать:

правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы и мукомольных заводах, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием;

устройство и правила обслуживания пульта управления и контрольно-измерительных приборов;

конструктивные особенности оборудования мукомольных заводов, приемы его эффективного использования;

правила и очередность пуска и остановки оборудования с пульта управления и с помощью средств ручного управления;

методы контроля работы и способы выявления и устранения неисправностей в работе мукомольного оборудования;
порядок расчета выходов готовой продукции.

848. Требуется среднее профессиональное образование.

216. Аппаратчик обработки зерна

Параграф 1. Аппаратчик обработки зерна, 2-й разряд

849. Характеристика работ:

ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений, вмонтированных в оборудование;

приемка, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или на последующую обработку с учетом его качества под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок, обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов;

участие в обслуживании и наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок;

наблюдение за правильным заполнением силосов;

регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла;

очистка установок магнитной защиты и сборников от металла;

сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей;

очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов;

периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок;

зачистка зерносушилок, сепараторов и другого оборудования при смене обрабатываемой культуры;

оказание помощи при отборе проб;

включение и выключение обслуживаемого оборудования, участие в устранении мелких неисправностей;

участие в подготовке силосов, элеваторов и других объектов к газации;

уборка рабочей зоны и оборудования.

850. Должен знать:

общие сведения о культурах и качестве зерна; правила очистки зерна от металломагнитных примесей;

правила и порядок очистки, сушки, приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, сжигания топлива в топках зерносушилок;

принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов и другого аналогичного по сложности оборудования;

нормы грузоподъемности магнитных подков;

способы очистки установок магнитной защиты от металла: систему смазки и применяемые смазочные материалы.

Параграф 2. Аппаратчик обработки зерна, 3-й разряд

851. Характеристика работ:

прием, перемещение зерна, семян масличных, бобовых и других культур, распределение их по силосам или на обработку с учетом качества зерна при помощи всех видов транспортеров сепарирование зерна на сепараторах, триерах ;

обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах;

протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах;

сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы в початках продовольственного, фуражного назначения и семян масличных культур в барабанных зерносушилках;

обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

участие в замене сит;

наладка и регулирование режима работы обслуживаемого оборудования;

обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна;

пуск и остановка обслуживаемого оборудования;
выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте;
обеспечение нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования;
учет количества просушенного зерна.

852. Должен знать:

порядок приема и правила сепарирования зерна, обмолота початков кукурузы, разделения семян, зерна на фракции, протравливания семян, сушки зерна, семян;

устройство транспортеров, триеров, молотилок для обмолота кукурузы, калибровочных машин, протравителей, барабанных сушилок, фильтров, вентиляторов аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

способы приготовления эмульсий для защитных покрытий;

способы заправки ядохимикатами протравителей, допустимые нормы их расхода для приготовления раствора;

признаки отравления, способы его предупреждения и меры по оказанию помощи пострадавшим;

требования, предъявляемые к качеству протравленных семян.

Параграф 3. Аппаратчик обработки зерна, 4-й разряд

853. Характеристика работ:

ведение технологических процессов очистки зерна, семян на сложных зерноочистительных, зерносортировочных машинах-агрегатах, сушки зерна различных культур, семян масличных и бобовых культур, кукурузы в початках в передвижных, камерных сушилках, шахтных сушилках производительностью до 30 т в час, сжигания топлива в топках обслуживаемых зерносушилок;

обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров, триеров, сложных зерноочистительных и зерносортировочных машин-агрегатов, передвижных, камерных, шахтных сушилок, калибровочных машин и другого обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте.

854. Должен знать:

технологические процессы и схемы очистки, сортировки зерна и семян на сложных зерноочистительных и зерносортировочных машинах-агрегатах, сушки зерна и семян в передвижных, камерных и шахтных сушилках;

параметры технологического режима и правила регулирования горения и составления смесей теплоносителя;

устройство сложных зерноочистительных и зерносортировочных машин-агрегатов, калибровочных машин, передвижных, камерных, шахтных зерносушилок, другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования; типы и виды обрабатываемого зерна, показатели его качества; порядок ремонта обслуживаемого оборудования, замены сит, их номера и виды; правила и очередность пуска и остановки оборудования; методы контроля работы и способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 4. Аппаратчик обработки зерна, 5-й разряд

855. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сушки зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения на шахтных сушилках производительностью свыше 30 т в час;

сжигание топлива в топках обслуживаемых зерносушилок;

обслуживание, наладка, регулирование, контроль работы шахтных зерносушилок и обслуживаемого вспомогательного оборудования;

регулирование режима работы зерносушилок, движения зерна в сушилках, количества и температуры сушильного агента, температуры нагрева зерна в сушильных камерах и охлаждения просушенного зерна в охладительной камере;

регулирование процесса горения, тяги и температурного режима на обслуживаемом оборудовании;

контроль качества сушки зерна;

наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

пуск и остановка оборудования. оборудования.

856. Должен знать:

правила ведения технологического процесса сушки зерна и сжигания жидкого топлива в топках шахтных зерносушилок;

устройство зерносушилок различных систем (кроме рециркуляционных) и другого сложного оборудования, приемы их эффективного использования;

параметры и режимы сушки зерна;

технологические свойства зерна;

наиболее оптимальные величины влажности зерна после сушки;

требования и стандарты, предъявляемые к качеству зерна и семян различных культур; особенности работы с различными культурами;

мероприятия по экономии топлива и электроэнергии;

порядок проведения планово-предупредительного ремонта.

Параграф 5. Аппаратчик обработки зерна, 6-й разряд

857. Характеристика работ:

ведение и организация технологического процесса обработки (сушки) зерна и семян различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения в газовой-рециркуляционных, рециркуляционно-изотермических зерносушилках и зерносушилках с предварительным подогревом зерна;

обслуживание, контроль работы зерносушилок с рециркуляцией зерна с пульта управления;

сжигание газообразного топлива;

регулирование процесса горения, тяги и температурного режима на обслуживаемом оборудовании;

регулирование режима работы зерносушилок, движения зерна в сушилках, предварительного нагрева зерна, количества и температуры сушильного агента, температуры нагрева зерна в сушильных камерах, охлаждения просушенного зерна в охладительных камерах;

определение кратности рециркуляции и выбор режимов сушки зерна;

обеспечение качества сушки и снижение влажности зерна и семян до уровня, соответствующего требованиям стандарта;

расчет необходимого количества и температуры теплоносителя и влажности зерна;

контроль работы оборудования по предварительной очистке зерна;

наблюдение за работой топок, насосов, топливопроводов, воздуходувок и другого оборудования.

858. Должен знать:

правила организации и ведения технологического процесса сушки зерна;

устройство пульта управления, контрольно-измерительных приборов, оборудования зоны обслуживания, правила его эксплуатации и эффективного использования;

технологические свойства зерна различных культур и показатели его качества;

основные данные о топливе и нормы его расхода;

методы определения качества зерна;

инструкции по сушке зерна продовольственного, кормового и семенного назначения;

параметры технологического режима и правила регулирования процесса горения топлива и составления смеси теплоносителя;

основные требования, предъявляемые к топкам зерносушилок;

правила и способы наладки и регулирования зерносушильного оборудования;

правила очередности пуска и остановки оборудования с пульта управления;

способы выявления неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

859. Требуется среднее профессиональное образование.

217. Машинист зерновых погрузочно - разгрузочных машин

Параграф 1. Машинист зерновых погрузочно – разгрузочных машин, 2-й разряд

860. Характеристика работ:

управление внутрискладскими стационарными механизмами при погрузке и выгрузке зерновых и тароупаковочных грузов;

обслуживание стационарных и передвижных транспортеров, транспортеров типа норий, сбрасывающих тележек, механических лопат и поворотных труб при загрузке и выгрузке зерна в силосах и складах при перемещении зерна и продукции на погрузочно-разгрузочных работах;

техническое обслуживание механизмов;

подключение и отключение машины от источников питания;

выявление неисправностей в работе механизмов и устранение простейших из них;

обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

861. Должен знать:

принцип работы транспортеров, сбрасывающих тележек, механических лопат, поворотных труб, лебедок, их пускового оборудования;

технологические схемы размещения и перемещения зерна на элеваторах, складах;

правила обеспечения сохранности качества и количества зерна.

Параграф 2. Машинист зерновых погрузочно - разгрузочных машин, 3-й разряд

862. Характеристика работ:

управление погрузчиками различных типов, самоподавателями на электрическом приводе, одноступенчатыми автомобилеподъемниками при погрузке и выгрузке зерна и других грузов;

обслуживание и регулирование работы погрузочно-разгрузочных механизмов;

пуск и останов электродвигателей;

проверка крепления тросов и тормозов, состояния маслопроводов, насосов и нагнетательных линий гидросистем автомобилеподъемника;

выявление неисправностей в работе механизмов и их устранение.

863. Должен знать:

устройство, назначение и принцип работы вагонопогрузчиков, вагоноразгрузчиков, автомобилеподъемников, самоподавателей;

правила технической эксплуатации электродвигателей и ухода за ними;

способы выполнения погрузочно-разгрузочных работ, выявления и устранения неисправностей в работе механизмов;

основы слесарного и электрослесарного дела;

правила заправки гидросистемы маслом и смазки двигателей и подъемных механизмов;

правила проведения технического осмотра оборудования.

Параграф 3. Машинист зерновых погрузочно – разгрузочных машин, 4-й разряд

864. Характеристика работ:

управление самоходными зернопогрузчиками, аккумуляторными автопогрузчиками, инерционными вагонопогрузчиками, передвижными пневматическими установками при погрузке и выгрузке всех видов грузов из судов, барж, вагонов, автомобилей;

проверка правильности заземления рам и двигателей;

пуск и останов электродвигателей;

техническое обслуживание машин, чистка, смазка;

участие в ремонте обслуживаемых машин.

865. Должен знать:

основные сведения о зерне и продуктах его переработки;

устройство, технические характеристики, назначение и принцип работы передвижных пневматических установок, самоходных зернопогрузчиков, аккумуляторных автопогрузчиков, инерционных вагоноразгрузчиков;
правила подготовки погрузчиков к работе;
правила вождения, сигнализации и уличного движения при управлении самоходными погрузчиками;
способы выполнения погрузочно-разгрузочных работ и правила укладки грузов;
причины возникновения неисправностей в работе механизмов и способы их устранения.

Параграф 4. Машинист зерновых погрузочно - разгрузочных машин, 5-й разряд

866. Характеристика работ:

управление стационарными плавучими пневматическими перегружателями различного типа при выгрузке зерна из судов, барж и вагонов и перемещение его до береговых приемных устройств;

обслуживание и установление при помощи контрольно-измерительных приборов и приспособлений оптимального режима работы перегружателей, соответствующих параметров вакуума и поддержание их в процессе работы;

обеспечение допустимой температуры нагрева подшипников турбонасосов и бесперебойной работы смазочных систем, работы воздуходувной машины и пневматических перегружателей, регулирование их работы;

выявление, предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и всей системы перегружателей;

периодический осмотр, промывка, чистка и текущий ремонт отдельных узлов, механизмов и деталей;

составление дефектных ведомостей на ремонт оборудования.

867. Должен знать:

устройство, конструктивные особенности, техническую характеристику погрузочно-разгрузочных машин, эксплуатационные показатели и условия, обеспечивающие их эффективную работу при перемещении различных культур зерна (максимальную производительность с наиболее экономичным расходом электроэнергии);

схему выгрузки и перемещения зерна;

способы предупреждения и устранения неисправностей в работе всего погрузочно-разгрузочного оборудования;

правила регулирования работы турбонасосов.

218. Машинист линий аэрозольтранспорта

Параграф 1. Машинист линий аэрозольтранспорта, 4-й разряд

868. Характеристика работ:

обеспечение эффективной работы линий аэрозольтранспорта при приеме или отпуске продукции из технологических цехов, вагонов-муковозов на склад бестарного хранения;
продувка, очистка и поддержание в рабочем состоянии линий аэрозольтранспорта;
обслуживание, наблюдение и контроль работы оборудования;
выявление и устранение неисправностей в системе аэрозольтранспорта;
очистка аспирационных сетей;
участие в капитальном и текущем ремонтах оборудования;

обеспечение технического состояния и эксплуатации оборудования, санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования.

869. Должен знать:

устройство, принцип работы, назначение, правила эксплуатации систем аэрозольтранспорта;
технологическую схему размещения и перемещения продукции в мельницах и складе бестарного хранения;
основные неисправности в системе аэрозольтранспорта и способы их устранения;
требования, предъявляемые к продукции и параметрам воздуха;
правила и очередность выполнения операций при погрузке или выгрузке продукции из вагона-муковоза;
правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

219. Мельник

Параграф 1. Мельник, 4-й разряд

870. Характеристика работ:

ведение процесса размола продовольственных и фуражных культур (зерновых, бобовых и другие) на вальцовых мельницах с производительностью до 50 т зерна в сутки и всех жерновых мельницах с выполнением операций по подготовке зернопродуктов к помолу: очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна, гидротермическая обработка зерна, приготовление помольных смесей;

обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна на размол, заданной степени измельчения (крупности продуктов размола), качества промежуточного и конечного продукта;

взвешивание, упаковка и транспортировка муки;

регулирование при помощи различных приспособлений параллельности рабочих плоскостей, верхнего и нижнего камней жерновых поставов, вальцов, правильности установки бегуна, плоскости посадки обручей, скорости движения и производительности;

насечка и наковка жерновов, балансировка и установка поставов;

выявление и устранение неисправностей в работе оборудования и коммуникаций;

на небольших мельницах - ведение документации по учету сырья и готовой продукции.

871. Должен знать:

схемы технологических процессов подготовки зерна к помолу, размола и просеивания;

устройство и принцип работы размалывающего, просеивающего, зерноочистительного и вспомогательного оборудования; мукомольные свойства продовольственных и фуражных культур;

нормы расхода сырья, стандарты или технические условия на сырье и готовую продукцию; условия эффективной работы оборудования.

При работе на оборудовании без насечки и наковки

жерновов - 3-й разряд.

220. Оператор дезинсекционных установок

Параграф 1. Оператор дезинсекционных установок, 4-й разряд

872. Характеристика работ:

ведение процесса аэрозольной и влажной дезинсекции зернохранилищ и территории вокруг них, а также зернопродуктов в складах;

обслуживание, наблюдение и контроль работы аэрозольных генераторов и опрыскивателей;

подготовка установок к работе;

подключение и контроль правильности подключения установок к силовой сети, исправностью коммуникаций, контрольно-измерительных приборов;

расчет количества и дозирование подаваемых ядохимикатов;

ведение учета израсходованных ядохимикатов;

наладка установок на необходимый режим работы;

управление установками, наблюдение и регулирование их работы;

выявление, предупреждение и устранение отказов в электромеханической и гидравлической системах установок;

периодический осмотр, чистка и текущий ремонт отдельных узлов и механизмов;
составление ведомостей на ремонт оборудования;
контроль безопасности обслуживаемого персонала установок;
протирка оборудования после проведения дезинсекций.

873. Должен знать:

правила проведения дезинсекции объектов с помощью аэрозольных генераторов и опрыскивателей;
устройство и принцип работы обслуживаемых установок, принципиальную электрическую схему, гидросистему;
свойства ядохимикатов и правила обращения с ними;
меры безопасности и правила применения защитных средств и приспособлений;
меры оказания первой помощи при отравлениях;
способы предупреждения и устранения неисправностей в работе оборудования;

правила по безопасности труда при эксплуатации высоковольтного оборудования и сосудов, работающих под давлением.

Параграф 2. Оператор дезинсекционных установок, 5-й разряд

874. Характеристика работ:

ведение процесса фумигации и радиационной дезинсекции зерна в складах, элеваторах, зерноперерабатывающих предприятиях и других объектах при различных атмосферных условиях (температуре, влажности) фумигационными установками и радиационными дезинсекторами;

обслуживание, наблюдение и контроль работы установок и системой автоматизации;
управление установками в автоматическом режиме;

установка газораспределительной системы внутри объекта, подготовка баллонов и других емкостей с ядохимикатами и подключение их к пневмогазовой системе;

контроль содержания фумигантов в обеззараживаемом объекте в период экспозиции;
регулирование количества подаваемого фумиганта в объект;
выявление, предупреждение и устранение отказов в пневмогазовой системе установок.

875. Должен знать:

правила и организацию проведения дезинсекции объектов с помощью установок всех типов;
правила регулирования процесса фумигации;

устройство, конструктивные особенности дезинсекционных установок всех типов, принципиальную гидропневмогазовую комбинированную схему;

правила по безопасности труда при эксплуатации радиационных установок.

221. Оператор пакетоформирующих машин

Параграф 1. Оператор пакетоформирующих машин, 3-й разряд

876. Характеристика работ:

управление пакетоформирующей машиной при укладке мешков с сыпучими продуктами в пакеты массой 900 - 1200 кг;

обслуживание и контроль работы пакетоформирующей машины в автоматическом и ручном режимах, стационарных, транспортных механизмов;

управление аккумуляторным погрузчиком при перевозке поддонов с продукцией и укладка их в штабель;

выявление и предупреждение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте;

обеспечение технического состояния и эксплуатации оборудования, санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования

877. Должен знать:

технологии укладки мешков в пакеты;

устройство и правила эксплуатации пакетоформирующей машины, электропогрузчика;

правила подъема, перемещения и укладки груза в пакет и штабель;

правила и очередность пуска и остановки обслуживаемого оборудования;

характерные неисправности в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения;

правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

Параграф 2. Оператор пакетоформирующих машин, 5-й разряд

878. Характеристика работ:

управление пакетоформирующей машиной при укладке мешков с сыпучими продуктами (материалами) в пакеты массой 900-1200 кг;

обслуживание и контроль работы пакетоформирующей машины в автоматическом и ручном режимах, стационарных, транспортных механизмов, машины для прокатки (уплотнения) мешков, автоматических устройств для подачи порожних поддонов в машину, механизмов для строповки пакетов;

наладка и регулирование механической части машины с помощью программирующего устройства на соответствующий вид грузов (тип мешков, масса, вид и сортность груза);

наладка машины для прокатки мешков в зависимости от числа слоев в пакете;

выявление, предупреждение и устранение неисправностей в электромеханической системе и датчиков положения рабочих органов машины, мешков и пакета;

периодический осмотр, чистка и текущий ремонт отдельных узлов и механизмов машин;

составление ведомостей на ремонт оборудования;

обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

879. Должен знать:

технологии укладки мешков в пакеты;

устройство и правила эксплуатации пакетформирующей машины;

кинематическую и принципиальную электрическую схему автоматизации;

физико-механические свойства мешков;

способы предупреждения и устранения неисправностей в работе машины за исключением блоков автоматического управления;

правила регулирования элементов автоматического управления;

способы переналадки машины и прокатывающей машины с одного вида груза на другой;

основы слесарного и электрослесарного дела.

222. Оператор пульта управления элеватором

Параграф 1. Оператор пульта управления элеватором, 4-й разряд

880. Характеристика работ:

ведение технологических процессов путем набора с пульта управления элеватором технологических маршрутов приемки зерна из железнодорожных вагонов и автомобильного транспорта, отпуск зерна и продуктов помола с взвешиванием на автоматических весах, перемещение зерна;

обслуживание, контроль работы, участие в ремонте и наладке оборудования с дистанционным управлением, средств автоматизации, аппаратуры контроля и сигнализации;

ведение документации по приему и отпуску зерна и продуктов помола;

учет загрузки силосов продукцией, отпуск продукции в автомуковозы;

регулирование режима работы дозаторов;
обеспечение равномерной подачи продукции на транспортеры;
учет веса продукции, поступающей на склад, не допуская пересортицы;
систематическая проверка работы весов;
обеспечение надлежащего технического состояния обслуживаемого оборудования.

881. Должен знать:

технологическую схему размещения и перемещения зерна и зерновой продукции на элеваторе и складе;
схемы аспирационных сетей и установок; кинематическую схему пульта управления;

назначение, принцип работы и устройство технологического, подъемно-транспортного, аспирационного оборудования, линий аэрозольтранспорта с учетом режима управления с пульта;
возможные неполадки в работе оборудования, способы выявления и устранения их;
порядок и последовательность включения и выбора оптимальных технологических маршрутов перемещения зерна;
правила организации и ведения технологических процессов на элеваторах и складах.

Раздел 16. Торговля и общественное питание

223. Бармен

Параграф 1. Бармен, 4-й разряд

882. Характеристика работ:

обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи;

получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил;
оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии;

эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов);

контроль соблюдения посетителями культуры поведения;

ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета;

сдача наличных денег, чеков.

883. Должен знать:

ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок;

ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине;

правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски;

правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории;

правила расчета с потребителями;

принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;

правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

Параграф 2. Бармен, 5-й разряд

884. Характеристика работ:

обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, круассонов, пуншей, грогов, глинтвейков, дейзов и других напитков;

смешивание компонентов напитков в шейкерах, круассонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов;

приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сэндвичей, канапе, долек сосисок, колбасы, ветчины в тесте, фаршированных яиц, салатов из фруктов и ягод, соленого миндаля, сливок, маслин, печенья с сыром и других закусок;

встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков;

организация работы и руководство барменами более низкой квалификации.

885. Должен знать:

виды, ассортимент, рецептуру, сущность технологии приготовления, порядок оформления и отпуска широкого ассортимента алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, холодных и горячих закусок, покупных товаров, реализуемых в винных, коктейль-барах, коктейль-холлах и других барах;

требования к используемым в барах инвентарю, столовой посуде, приборам, оборудованию (льдогенераторы и другие);

правила этикета и технику обслуживания в барах высшей категории и категории люкс.

224. Буфетчик

Параграф 1. Буфетчик, 3-й разряд

886. Характеристика работ:

отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги;

нарезка, взвешивание, порционирование, укладка пищи на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы; упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров;

подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями;

получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества товаров по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартных товаров и предупреждение порчи;

подготовка продуктов и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников;

проверка весов;

сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры;

ведение установленного учета;

составление и сдача товарного отчета;

сдача наличных денег, чеков.

887. Должен знать:

правила обслуживания посетителей в буфете и расчета с ними;

ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к потреблению продукции и товаров;

правила эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов;

сроки поверки весов, клеймения гирь;

наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря;

способы отбраковки нестандартных кулинарных изделий и товаров по внешним признакам;

сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска товаров;
правила ценообразования и продажные цены на отпускаемые товары;
правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег.

Параграф 2. Буфетчик, 4-й разряд

888. Характеристика работ:

приготовление и отпуск ограниченного ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты: школьных завтраков, бутербродов, яичницы, сосисок, сарделек, горячих и холодных напитков;
подогрев блюд.

889. Должен знать:

рецептуры, технологию приготовления и правила отпуска ограниченного ассортимента кулинарной продукции: бутербродов, яичницы, сосисок, горячих и холодных напитков и другие;
товароведно-технологическую характеристику реализуемых блюд, товаров, кулинарных и кондитерских изделий;
правила сервировки столов;
правила нарезки, порционирования продуктов и оформления блюд;
способы и правила размещения и выкладки товаров на прилавках, буфетной стойке, в холодильных шкафах.

Параграф 3. Буфетчик, 5-й разряд

890. Характеристика работ:

приготовление и отпуск для потребления на месте широкого ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты: бутерброды с рыбой, икрой и другими гастрономическими продуктами, горячие напитки и другие;
разлив в специальную посуду алкогольных напитков;
подбор вин и винно-водочных изделий в соответствии с заказанными блюдами;
оформление витрин, сервировка столов.

891. Должен знать:

виды, ассортимент, рецептуру и сущность технологии приготовления реализуемых через буфеты блюд, закусок и напитков;
формы и правила обслуживания посетителей в буфетах различных типов;
особенности обслуживания различных мероприятий;

правила отпуска отдельных товаров (температуру, норму отпуска различных вин, винно-водочных, кулинарных и кондитерских изделий, минеральных вод, напитков, фруктов и другие);

правила разлива напитков, вин;

виды используемой посуды;

правила соответствия вин и винно-водочных изделий характеру заказываемых блюд.

225. Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Параграф 1. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 1-й разряд

892. Характеристика работ:

выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов;

просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса;

разборка и зачистка субпродуктов;

удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и так далее;

жиловка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и так далее;

резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару;

панирование подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни;

сбор и сдача пищевых отходов.

893. Должен знать:

приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов;

расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши;

правила и виды панировки различных полуфабрикатов;

соотношение компонентов и правила приготовления льезона;

правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов;

правила заточки и правки ножей.

Параграф 2. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 2-й разряд

894. Характеристика работ:

ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов;

чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную;
наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов

;

дочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки;
сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную;
загрузка картофеля, корнеплодов в машины;
жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш;
зачистка мяса;
заточка и правка ножей.

895. Должен знать:

технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности;

требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов;

нормы допустимых отходов при чистке и дочистке картофеля и корнеплодов.

Параграф 3. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 3-й разряд

896. Характеристика работ:

ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов;

кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки;

отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек;

обвалка спинно-грудной части туш;

отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек;

срезка шпига со свиных туш;

полная зачистка костей от мяса;

жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги;

распиловка кости пилой;

разделка рыбы частиковых пород на тушки;

обработка тушек методом фиксации;
порционирование субпродуктов;
приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников;
сульфитация картофеля;
промывка картофеля после сульфитации;
приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции;
замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников;
разделка теста;
разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край;
сортировка кости по видам;
нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других;
нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее;
шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей;
формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса;
фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов;
взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов;
расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

897. Должен знать:

схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы;

сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников;

методы органолептической оценки качества сырья;

требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки;

правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.

Параграф 4. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 4-й разряд

898. Характеристика работ:

ведение сложных процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород, обвалка тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота;

нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы и другие) и в панированном (ромштексы, шницели и другие) виде;

приготовление мяса для шашлыков, кнельной массы;

разделка рыбы осетровых пород на звенья;

нарезка звеньев на порционные куски;

приготовление песочного и слоеного теста (полуфабриката).

899. Должен звать:

приемы и правила обвалки тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы осетровых пород;

кулинарное назначение частей туш крупного, мелкого скота, рыбы осетровых пород;

ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы осетровых пород, сущность технологического процесса их изготовления;

рецепты и сущность технологии приготовления песочного и слоеного теста (полуфабриката).

Параграф 5. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 5-й разряд

900. Характеристика работ:

ведение особо сложной первичной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи при изготовлении котлет фаршированных, галантина, рулетов и других полуфабрикатов;

обвалка тазобедренной и шейной частей туш крупного скота, передней и задней частей туш мелкого скота;

разборка мяса по сортам;

разделка туш и полутуш на копчености.

901. Должен знать:

сущность технологии изготовления сложных полуфабрикатов из птицы и мяса;

кулинарное назначение отдельных сортов мяса;

правила обвалки тазобедренной и шейной части туш крупного скота, передней и задней части туш мелкого скота;

анатомическое строение туш, линий сочленения суставов, костной системы;
нормы выхода полуфабрикатов в процентах по отношению к весу туши, полутуши.

226. Комплектовщик товаров

Параграф 1. Комплектовщик товаров, 2-й разряд

902. Характеристика работ:

отбор товаров на основании документов и перемещение к месту комплектования партии;

сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах;

комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами;

подготовка товаров к инвентаризации.

903. Должен знать:

правила комплектования товаров;

ассортимент товаров на складе и цены на них;

условия, правила складирования и хранения товаров;

правила взвешивания и упаковки товаров;

способы регулирования весов;

порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.

227. Контролер – кассир

Параграф 1. Контролер – кассир, 2-й разряд

904. Характеристика работ:

контроль своевременности пополнения ассортимента товаров в торговом зале, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации контрольно-кассовой машины;

проверка, количества, веса, метража, парности, ярлыка, пломбы, цены и качества товаров;

расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека;

устранение мелких неисправностей контрольно-кассовой машины, заправка ее контрольной и чековой лентами, запись показаний датчиков, перевод нумератора на нули и установка дататора;

подготовка товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, комплектование и раскладка товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
заполнение и прикрепление ярлыков цен;
подсчет денег и сдача их в установленном порядке;
уборка нереализованных товаров и тары.

905. Должен знать:

ассортимент, классификацию, характеристики и назначение товаров;
правила расшифровки артикулов и маркировок;
розничные цены;
приемы подборки, комплектования товаров;
шкалы размеров изделий и правила их определения;
основные требования стандартов и технические условия, предъявляемые к качеству товаров, тары и их маркировке;
виды брака и правила бракования товаров;
гарантийные сроки пользования товарами и правила их обмена;
устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовой машины.

Параграф 2. Контролер - кассир, 3-й разряд

906. Характеристика работ:

контроль своевременности пополнения ассортимента товаров;
ознакомление с ассортиментом товаров на складе, участие в его получении;
уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);
оформление внутримагазинных и оконных витрин, контроль их состояния;
консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров и их ценах;
предложение покупателям новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;
изучение спроса покупателей.

907. Должен знать:

ассортимент, характеристики и назначение товаров;
основные виды сырья и материалов, идущих на изготовление товаров, способы их распознавания;
методы определения качества товаров;

основные принципы устройства торгово-технического оборудования;
принципы оформления внутримагазинных витрин.

Параграф 3. Контролер – кассир, 4-й разряд

908. Характеристика работ:

получение товаров со склада и определение их качества;
сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков;

составление товарных отчетов, актов: на брак, недостачу, пересортицу, приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;

участие в проведении инвентаризации;

разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие администрации;

руководство работой контролеров-кассиров более низкой квалификации.

909. Должен знать:

методы определения качества товаров;

порядок проведения инвентаризации, составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;

прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей.

Примечание: при отсутствии кассовых операций профессия именуется "Контролер".

228. Кухонный рабочий

Параграф 1. Кухонный рабочий, 2-й разряд

910. Характеристика работ:

доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;

открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;

выгрузка продукции из тары;

внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;

заполнение котлов водой;

доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;

загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;

включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;
установка подносов на транспортер при комплектации обедов;
установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками;
сбор пищевых отходов.

911. Должен знать:

наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;
правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок;
правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;
правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;
правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

229. Мойщик посуды

Параграф 1. Мойщик посуды, 1-й разряд

912. Характеристика работ:

выполнение подготовительных работ при мойке посуды;
сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер;
доставка тележек с посудой на мойку;
выкладка посуды из тележек;
установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

913. Должен знать:

санитарные требования и правила этикета при сборе использованной посуды со столов;
правила обращения с различной посудой и тележкой для ее транспортировки.

Параграф 2. Мойщик посуды, 2-й разряд

914. Характеристика работ:

мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств;
составление специальных моющих растворов;

очистка посуды от остатков пищи;
обтирка и сушка посуды, приборов, подносов;
сбор пищевых отходов;

доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

915. Должен знать:

способы и правила мойки посуды вручную и на посудомоечных машинах, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

моющие и дезинфицирующие средства и правила составления растворов на них;

правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности;

правила сбора и хранения пищевых отходов.

230. Официант

Параграф 1. Официант, 3-й разряд

916. Характеристика работ:

обслуживание посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагон-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания и другие;

прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;

разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами;

в пассажирских вагонах: горячими первыми и вторыми блюдами, молочно-кислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;

накрытие и предварительная сервировка столов;

замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения;

уборка столов;

сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

917. Должен знать:

правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;

краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;

цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;

виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;

правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;

порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

Параграф 2. Официант, 4-й разряд

918. Характеристика работ:

обслуживание посетителей в предприятиях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов;

обслуживание в предприятиях общественного питания, учреждениях, на дому, заводах по заказам организаций, отдельных лиц и групп торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и другие;

оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер;

расчет с посетителями согласно счету.

919. Должен знать:

виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;

виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;

ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;

порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;

правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

Параграф 3. Официант, 5-й разряд

920. Характеристика работ:

обслуживание посетителей с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и тематическую направленность предприятий: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и люкс;

обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов;

обслуживание иностранных туристов;

подача некоторых фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций перед клиентом, заказавшим эти блюда;

подача при обслуживании влажных горячих салфеток.

921. Должен знать:

виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность предприятия;

формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, съездах;

соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд;

особенности питания иностранных туристов;

формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная);

иностраный язык в объеме необходимом для общения с посетителями.

231. Повар

Параграф 1. Повар, 2-й разряд

922. Характеристика работ:

выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

очистка, дочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;

удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;

мойка овощей, промывка их после очистки, дочистки;
нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;
размораживание рыбы, мяса, птицы;
потрошение рыбы, птицы, дичи;
разделка сельди, кильки;
обработка субпродуктов.

923. Должен знать:

правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
правила нарезки хлеба;
сроки и условия хранения очищенных овощей;
устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебрезательных машин разных марок;
безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Параграф 2. Повар, 3-й разряд

924. Характеристика работ:

приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
жарение картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
запекание овощных и крупяных изделий;
процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

925. Должен знать:

рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Параграф 3. Повар, 4-й разряд

926. Характеристика работ:

приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром;

варка бульонов, супов;

приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде, соусов, различных видов пассеровок, горячих и холодных напитков, сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

927. Должен знать:

рецептуры, сущность технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;

требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;

кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;

устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Параграф 4. Повар, 5-й разряд

928. Характеристика работ:

приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и другое, супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах,

рассольников, блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и другие;

приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки;

составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

929. Должен знать:

рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания;

виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и другие);

ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

действующие сборники рецептов, технологические инструкции и правила пользования ими;

правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Параграф 5. Повар, 6-й разряд

930. Характеристика работ:

приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенок заливной или фаршированный, паштет из печени, кнели рыбные в желе, рыба заливная, фаршированная, мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе, мясной сыр, бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками, уха из различных пород рыб, ботвинья, окрошка овощная, мясная, с дичью, блюда из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах, мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты натуральные или фаршированные из кур или дичи: яично-масляные соусы, масляные смеси, соусы-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками, желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре, воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и другие;

порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

931. Должен знать:

рецептуры, сущность технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий;
особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь;
характеристику диет;

блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам;

изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах;

правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд;

правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и другое;

способы устранения пороков в готовой продукции.

932. Требуется среднее профессиональное образование.

232. Повар детского питания

Параграф 1. Повар детского питания, 5-й разряд

933. Характеристика работ:

приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других предприятиях общественного питания, молочных смесей типа "в", восстановленных адаптированных молочных смесей, вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп, отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд, овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов;

варка мясных и куриных бульонов, вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;

приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов, суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов, запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;

замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечка из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других изделий;

порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.

934. Должен знать:

основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста;

характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;

признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;

сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;

особенности кулинарной обработки продуктов для детей;

сущность технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;

параметры режима и продолжительность тепловой обработки и других процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;

объем блюд в соответствии с возрастом детей;

правила пользования таблицей замены продуктов;

устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним;

санитарные правила содержания пищеблока;

правила личной гигиены;

меры предупреждения пищевых отравлений;

правила раздачи пищи детям.

233. Приготовитель молочных коктейлей

Параграф 1. Приготовитель молочных коктейлей, 3-й разряд

935. Характеристика работ.

приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов: киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями;

составление по установленным рецептурам смесей из молока, сливок, сиропов, мороженого, взбивание, разлив в специальную посуду;

получение продуктов и хранение их с учетом требуемого режима и правил;

отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов;

составление товарного отчета.

936. Должен знать:

рецептуры и сущность технологии приготовления молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей, кулинарных изделий несложного приготовления из творога и других молочных продуктов;

виды и товароведную характеристику используемого сырья;

правила отпуска продукции;

устройство и правила эксплуатации аппаратов для взбивания;

правила составления товарного отчета.

234. Приготовитель напитков

Параграф 1. Приготовитель напитков, 3-й разряд

937. Характеристика работ:

приготовление по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чая, кофе, какао;

обжаривание, подсушивание и размол кофейных зерен;

разлив готовых напитков на порции;

отпуск приготовленных напитков, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или к кофе;

получение и хранение продуктов.

938. Должен знать:

ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления и правила отпуска напитков и сопутствующей продукции, изделий и товаров;

условия и сроки хранения сырья;

устройство и правила эксплуатации используемого оборудования.

Параграф 2. Приготовитель напитков, 4-й разряд

939. Характеристика работ:

приготовление по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента напитков: кофе по-варшавски, по-восточному, с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, глянсе и другие, какао, шоколадных, различных национальных напитков;

составление смесей из различных сортов кофе;

подбор посуды для подачи напитков, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого;

составление товарных отчетов.

940. Должен знать:

ассортимент, рецептуры и сущность технологии приготовления широкого ассортимента напитков;

порядок получения и качественную характеристику продуктов;

наименование и назначение посуды и инвентаря, используемых при приготовлении и отпуске напитков;

правила составления товарных отчетов.

235. Приемщик товаров

Параграф 1. Приемщик товаров, 2-й разряд

941. Характеристика работ:

прием товаров;

проверка целостности, упаковки, наличия ярлыков и маркировки товаров;

проверка соответствия маркировки действительному наличию товаров в единице упаковки: пачке, кипе, ящике и так далее;

сортировка товаров по наименованиям, артикулам, ценам, размерам;

размещение, хранение и перемещение товаров внутри склада;

подготовка товаров к инвентаризации.

942. Должен знать:

правила приема товаров; ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию;

правила маркировки и сортировки;

правила и способы складирования и хранения товаров.

236. Продавец непродовольственных товаров

Параграф 1. Продавец непродовольственных товаров, 3-й разряд

943. Характеристика работ:

обслуживание покупателей: предложение и показ товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров; подсчет стоимости покупки и выписывание чека;

оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;

упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль;

контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильной эксплуатации оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;

подготовка товаров к продаже: распаковка, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств и так далее;

подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов;

размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

получение и подготовка упаковочного материала;

уборка нереализованных товаров и тары;

подготовка товаров к инвентаризации;

при необходимости - работа на контрольно-кассовой машине, подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.

944. Должен знать:

ассортимент, классификацию, характеристики и назначение товаров, способы пользования ими и ухода за ними;

правила расшифровки артикула и маркировки;

розничные цены;

приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования товаров;

шкалы размеров изделий и правила их определения;

основные требования стандартов и технических условий, предъявляемых к качеству товаров, таре и маркировке;

виды брака и правила обмена товаров;

гарантийные сроки пользования товарами;

устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата;

способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов.

Параграф 2. Продавец непродовольственных товаров, 4-й разряд

945. Характеристика работ:

обслуживание покупателей, консультирование их о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода за ними, ценах, состоянии моды текущего сезона;

предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;

оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния;

участие в получении товаров, уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);

составление и оформление подарочных и праздничных наборов;

изучение спроса покупателей.

946. Должен знать:

ассортимент, характеристики, назначение товаров, способы пользования ими и ухода за ними;

состояние моды текущего сезона;

приемы и методы активного обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;

основные виды сырья и материалов, идущих на изготовление товаров, способы их распознавания;

наименования основных поставщиков товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;

основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;

принципы оформления неприлавочных и внутримагазинных витрин;

методы обобщения данных о спросе покупателей.

Параграф 3. Продавец непродовольственных товаров, 5-й разряд

947. Характеристика работ:

обслуживание покупателей:

получение товаров со склада;

участие в проведении инвентаризации;

составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие администрации;

руководство работой продавцов более низкой квалификации и учеников.

948. Должен знать:

порядок приема товаров от поставщиков;

правила бракования товаров;

основные требования стандартов и технических условий к качеству товаров, таре и их маркировке;

принципы оформления оконных витрин;

порядок проведения инвентаризации, порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей.

949. Требуется среднее профессиональное образование.

237. Продавец продовольственных товаров

Параграф 1. Продавец продовольственных товаров, 2-й разряд

950. Характеристика работ:

обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки;

контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;

подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;

подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, заточка, правка, инструментов, установка весов;

получение и подготовка упаковочного материала;

размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

заполнение и прикрепление ярлыков цен;

подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке;

уборка нереализованных товаров и тары;

подготовка товаров к инвентаризации.

951. Должен знать:

ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;

признаки доброкачественности товаров;
нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
приемы и методы обслуживания покупателей;
пути сокращения товарных потерь и затрат труда.

Параграф 2. Продавец продовольственных товаров, 3-й разряд

952. Характеристика работ:

обслуживание покупателей;

консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;

предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента;

участие в получении товаров;

уведомление о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);

оформление наприлавочных и внутримagaзинных витрин, контроль их состояния;

изучение спроса покупателей.

953. Должен знать:

основные виды сырья, идущего на изготовление товаров;

признаки сортности товаров;

методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;

принципы оформления наприлавочных и внутримagaзинных витрин;

наименования основных поставщиков, особенности ассортимента и качества их продукции;

основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;

приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста уровня знаний о товаре и других особенностей;

основы коллективных форм организации и оплаты труда.

Параграф 3. Продавец продовольственных товаров, 4-й разряд

954. Характеристика работ:

обслуживание покупателей;

получение товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам, отбор образцов для лабораторного анализа;

составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования;

составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

участие в проведении инвентаризации;

разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации;

руководство работой продавцов более низкой квалификации.

955. Должен знать:

порядок приема товаров от поставщиков;

основные требования стандартов и технических условий к качеству товаров, таре и их маркировке;

правила бракования товаров;

простейшие лабораторные методы определения качества товаров;

правила взятия проб и отбора образцов для определения пищевой пригодности товаров;

принципы оформления оконных витрин;

порядок проведения инвентаризации, составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей.

956. Требуется среднее профессиональное образование.

238. Разрубщик мяса

Параграф 1. Разрубщик мяса, 3-й разряд

957. Характеристика работ:

разделка туш на отрубы в соответствии с действующими схемами и разрубка на мелкие куски;

проверка клеймения туш по пищевой пригодности и наличия справки мясоконтрольной станции;

отбор образцов мяса для лабораторных анализов;

раскладка мяса на прилавке и развешивание отдельных частей туши на крюки пристенного оборудования;

подготовка рабочего места, проверка инвентаря и инструментов.

958. Должен знать:

схемы разрубки туш различных животных по сортам и правила их разделки;
правила приема мяса на разрубку;
основные требования, предъявляемые к качеству мясных товаров;
правила отбора образцов для определения пищевой пригодности;
правила заточки, правки и хранения инструмента;
санитарно-гигиенические правила содержания разрубной колоды.

239. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию

Параграф 1. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 3-й разряд

959. Характеристика работ:

техническое обслуживание, текущий ремонт, регулировка механической, электрической, гидравлической частей и демонтаж торговых аппаратов, автоматов и полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового торгово-технологического оборудования, оборудования плодоовощных баз и приборов обслуживаемого оборудования;

монтаж, демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка механической, электрической и гидравлической частей холодильного оборудования под руководством электромеханика более высокой квалификации;

установка и регулировка реле давления и температур, предохранительных устройств торгово-технологического оборудования;

запрессовка деталей на прессах;

балансировка вентиляторов, коленчатых валов с противовесами;

монтаж коммутационных проводов;

пайка деталей различными припоями;

исправление резьбы;

зарядка систем хладагентом, маслом и хладоносителем, проверка герметичности холодильных машин.

960. Должен знать:

принцип работы и технические требования на обслуживание аппаратов, автоматов, полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового оборудования и оборудования плодоовощных баз;

способы определения и устранения неисправностей пускозащитной и регулирующей аппаратуры;

устройство и правила применения универсального и специального инструмента;

виды смазочных материалов;

способы и правила зарядки систем хладагентом;

положение о системе технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования;

правила технической эксплуатации электроустановок потребителей и правила по безопасности труда при эксплуатации электроустановок потребителей;

основы электротехники.

961. Примеры работ:

Техническое обслуживание, демонтаж, текущий ремонт, регулировка:

- 1) автоматов для приготовления и продажи жидких продуктов;
- 2) автоматов для продажи жидких продуктов;
- 3) автоматов для продажи консервированных первых и вторых блюд;
- 4) автоматов для продажи штучных товаров;
- 5) автоматов специализированных;
- 6) аппаратов пароварочных электрических;
- 7) грилей и печей шашлычных;
- 8) жаровень;
- 9) кипятильников электрических;
- 10) котлов пищеварочных электрических;
- 11) мармитов электрических для первых и вторых блюд;
- 12) машин и механизмов для очистки, измельчения, нарезания, протирания продуктов питания;
- 13) машин и механизмов для смешивания, перемешивания, взбивания продуктов питания;
- 14) машин, установок, агрегатов для приготовления консервированных овощей и фруктов;
- 15) плит электрических;
- 16) полуавтоматов для продажи сигарет, спичек и газет;
- 17) полуавтоматов многотоварных;
- 18) сковород электрических;
- 19) фритюрниц электрических;
- 20) холодильников бытовых.

Параграф 2. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 4-й разряд

962. Характеристика работ;

капитальный ремонт, наладка механической, электрической, гидравлической частей и монтаж торговых аппаратов, автоматов и полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового торгового оборудования, оборудования плодоовощных баз и приборов обслуживаемого оборудования;

демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин с простыми схемами автоматизации;

установка и регулировка терморегулирующих, соленоидных и баровентилей;

заземление, зануление электросиловых установок;

испытание обслуживаемых машин и оборудования;

притирка, шабровка сопряженных поверхностей деталей и узлов;

разделка внутренних пазов, шлицевых соединений;

подгонка натягов и зазоров;

центрирование монтируемых деталей, узлов и агрегатов;

сварка деталей обслуживаемого оборудования;

инструктаж работников торговли по правилам эксплуатации ремонтируемого оборудования;

ведение установленной технической документации.

963. Должен знать:

устройство, технические требования, способы и правила капитального ремонта и наладки обслуживаемого оборудования;

основные виды неисправностей и способы их устранения в холодильных машинах, оборудовании, в приборах регулирования и защиты;

правила выбора сечения проводов, плавких вставок и приборов защиты в зависимости от токовой нагрузки;

свойства хладагентов;

причины преждевременного износа и способы восстановления деталей и узлов;

режимы и способы сварки и пайки различных соединений, работающих под давлением;

положение об инструктаже по безопасности труда на предприятиях, в организациях и учреждениях;

основы термодинамики и тепловых расчетов холодильных машин.

964. Примеры работ:

Капитальный ремонт, наладка и монтаж:

- 1) автоматов для приготовления и продажи жидких продуктов;
- 2) автоматов для продажи жидких продуктов;
- 3) автоматов для продажи консервированных первых и вторых блюд;
- 4) автоматов для продажи штучных товаров;
- 5) автоматов специализированных;
- 6) аппаратов пароварочных электрических;
- 7) грилей и печей шашлычных;
- 8) жаровень;
- 9) кипятильников электрических;
- 10) котлов пищеварочных электрических;
- 11) мармитов электрических для первых и вторых блюд;
- 12) машин и механизмов для очистки, измельчения, нарезания, протирания продуктов питания;
- 13) машин и механизмов для смешивания, перемешивания, взбивания продуктов питания;
- 14) машин, установок, агрегатов для приготовления консервированных овощей и фруктов;
- 15) плит электрических;
- 16) полуавтоматов для продажи сигарет, спичек и газет;
- 17) сковород электрических;
- 18) фритюрниц электрических;
- 19) холодильников бытовых.

Демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

1) машин холодильных без автоматического оттаивания батарей.

2) оборудования холодильного с выносными холодильными агрегатами производительностью до 3,5 киловатт (далее – кВт).

3) оборудования холодильного со встроенными холодильными агрегатами.

Параграф 3. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 5-й разряд

965. Характеристика работ:

техническое обслуживание, текущий ремонт, регулировка механической, электрической, электронной и гидравлической частей и демонтаж автоматических, полуавтоматических и поточно-механизированных линий для раздачи пищи, для переработки, расфасовки и упаковки продовольственных товаров, по производству полуфабрикатов, оборудования для приготовления кулинарных изделий, приборов обслуживаемого оборудования и электрощитов управления;

демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин со схемами автоматики средней сложности;

испытание сосудов, работающих под давлением;

снятие рабочих диаграмм и характеристик по результатам испытаний;

статическая и динамическая балансировка ответственных деталей;

сборка, регулировка и наладка измерительных и испытательных стендов и пультов.

966. Должен знать:

устройство и технические требования на обслуживание, текущий ремонт, регулировку автоматических, полуавтоматических, поточно-механизированных линий и обслуживаемого торгового и холодильного оборудования;

режимы работы холодильных установок;

электрические и электронные схемы автоматики;

сроки, правила пневматических и гидравлических испытаний трубопроводов холодильных установок и проверки герметичности их разветвленных систем;

способы и режимы регенерации сорбентов, смазочных материалов;

основы электроники.

967. Примеры работ:

Техническое обслуживание, демонтаж, текущий ремонт, регулировка:

1) автоматов для приготовления пончиков, пирожков и выпечки изделий из жидкого теста;

2) автоматов для расфасовки крупы;

3) линий для комплектования, накопления и отпуска комплексных обедов;

4) линий для переборки, расфасовки и упаковки овощей и фруктов;

5) линий для приготовления вареников;

6) линий по выпуску очищенного картофеля и других полуфабрикатов;

- 7) линий прилавков самообслуживания;
- 8) линий для упаковки и расфасовки продовольственных товаров;
- 9) машин для мытья и переборки овощей и фруктов;
- 10) машин для приготовления блинчиков с начинкой;
- 11) машин для формовки котлет и других полуфабрикатов;
- 12) печей конвейерных для жарения изделий из мяса.

Демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

- 1) кондиционеров;
- 2) ледогенераторов;
- 3) машин холодильных с автоматическим оттаиванием батарей;
- 4) оборудования холодильного с выносными холодильными агрегатами производительностью свыше 3,5 кВт.

Параграф 4. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 6-й разряд

968. Характеристика работ:

капитальный ремонт, наладка механической, электрической, электронной и гидравлической частей и монтаж автоматических, полуавтоматических и поточно-механизированных линий для раздачи пищи, для переработки, расфасовки и упаковки продовольственных товаров, по производству полуфабрикатов, оборудования для приготовления кулинарных изделий и приборов обслуживаемого оборудования;

демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин со сложными и особо сложными схемами автоматики и с автоматическими системами управления;

комплексные испытания электроаппаратов и станций управления со снятием эксплуатационных диаграмм и характеристик;

испытание на стендах электронных контрольно-измерительных и контрольно-регистрирующих приборов;

регулировка электронных блоков, входящих в состав электронного торгового и холодильного оборудования.

969. Должен знать:

конструктивные особенности, кинематические, технологические и электрические схемы автоматических, полуавтоматических, поточно-механизированных линий и всего торгового и холодильного оборудования;

устройство приборов электронных схем и электрических систем дистанционного управления;

методы расчета отдельных элементов регулирующих устройств и электронного оборудования;

правила ведения формуляров и эксплуатационной документации.

970. Требуется среднее профессиональное образование.

971. Примеры работ:

Капитальный ремонт, наладка и монтаж:

- 1) автоматов для приготовления пончиков, пирожков и выпечки изделий из жидкого теста;
- 2) автоматов для расфасовки крупы;
- 3) линий для комплектования, накопления и отпуска комплексных обедов;
- 4) линий для переборки, расфасовки и упаковки овощей и фруктов;
- 5) линий для приготовления вареников;
- 6) линий по выпуску очищенного картофеля и других полуфабрикатов;
- 7) линий прилавков самообслуживания;
- 8) линий для упаковки и расфасовки продовольственных товаров;
- 9) машин для мытья и переборки овощей и фруктов;
- 10) машин для приготовления блинчиков с начинкой;
- 11) машин для формовки котлет и других полуфабрикатов;
- 12) печей конвейерных для жарения изделий из мяса.

Демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

- 1) ледогенераторов с электронными приборами в схемах автоматики;
- 2) машин холодильных с дистанционным управлением;
- 3) машин холодильных с применением полупроводниковых устройств на транзисторных элементах в схемах автоматики;
- 4) машин холодильных с программным управлением;
- 5) машин холодильных с электронными приборами в схемах автоматики.
- 6) фризеров.

Раздел 17. Производство консервов

240. Аппаратчик асептического консервирования

Параграф 1. Аппаратчик асептического консервирования, 4-й разряд

972. Характеристика работ:

ведение технологического процесса асептического консервирования (хранения) жидких и пюреобразных продуктов в крупных резервуарах;

подготовка оборудования линии к работе;

участие в мойке, санитарной обработке резервуаров-хранилищ, стерилизационной установки и другого обслуживаемого оборудования линии асептического консервирования;

стерилизация (шпарка) резервуаров, трубопроводов, стерилизатора и другого оборудования линии паром до достижения необходимой стерильности;

заполнение резервуаров стерильным воздухом под давлением;

обслуживание линии в режиме консервирования-стерилизация (нагревание с последующим охлаждением) продукта в стерилизаторе непрерывного действия и заполнение им резервуаров;

хранение продукта в асептических условиях;

выгрузка продукта из резервуаров и передача на последующие операции по мере его дальнейшей переработки;

стерилизация воздуха в бакфильтрах;

отбор проб для микробиологического контроля;

обеспечение необходимых технологических параметров (температуры, давления), их периодическая запись в журнал;

контроль с помощью контрольно-измерительных приборов и визуально за заполнением резервуаров, давлением в резервуарах при наполнении и хранении продукта;

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

подготовка оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта.

973. Должен знать:

технологии и параметры режимов асептического консервирования и подготовки оборудования к нему;

устройство, принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно - измерительных приборов.

При ведении технологического процесса асептического консервирования на оборудовании линий с автоматическим контролем, регулированием и управлением параметров технологического процесса - 5-й разряд.

241. Аппаратчик стерилизации консервов

Параграф 1. Аппаратчик стерилизации консервов, 2-й разряд

974. Характеристика работ:

ведение процесса мойки и стерилизации банок для меланжа и яичного порошка в сушильном шкафу при определенной температуре;

выемка и укладка банок.

975. Должен знать:

процесс стерилизации;

параметры режима стерилизации банок;

устройство сушильного шкафа;

правила регулирования температурного режима.

Параграф 2. Аппаратчик стерилизации консервов, 4-й разряд

976. Характеристика работ:

ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и применяемым формулам стерилизации под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

составление контрольного ярлыка стерилизации на каждый оборот стерилизатора;

подналадка оборудования и арматуры;

устранение мелких неисправностей;

периодическая проверка исправности контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

зарядка термографов и оформление термограмм;

загрузка и выгрузка продукции при помощи тельфера или крана;

закрывание и открывание стерилизатора;

ведение журнала процесса стерилизации.

977. Должен знать:

технологии стерилизации консервов;

принцип работы обслуживаемых стерилизаторов, мостовых кранов и электротельферов;

правила работы на аппаратах и грузоподъемных машинах;

порядок проверки исправности контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

способы зарядки термографов;

виды брака консервов при стерилизации;

причины возникновения и способы предотвращения брака;
систему коммуникаций и арматуры.

Параграф 3. Аппаратчик стерилизации консервов, 5-й разряд

978. Характеристика работ:

ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем согласно требованиям технологической инструкции и применяемым формулам стерилизации;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных и регулирующих приборов давления пара, подачи и спуска воды;

контроль своевременности загрузки консервов в стерилизаторы, выгрузки из них и начала процесса стерилизации;
наладка оборудования и арматуры.

979. Должен знать:

устройство стерилизаторов различных систем, мостовых кранов и электротельферов;

схему коммуникаций и арматуры;

температуру и продолжительность воздействия ее в зависимости от размера банок и характера консервов;
формулы стерилизации;

способы регулирования процесса стерилизации по показаниям контрольно - измерительных приборов и принцип работы регулирующих приборов;

допустимые нормы брака, причины его возникновения и методы предотвращения.

Параграф 4. Аппаратчик стерилизации консервов, 6-й разряд

980. Характеристика работ:

ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах с программным управлением;

контроль правильности работы регулирующих приборов и программных регуляторов;

оформление термограмм и анализ процесса стерилизации консервов;

приемка продукции на стерилизацию и сдача готовой продукции по всем требованиям технологической инструкции

;

ведение учета по установленным формам;

руководство аппаратчиками и машинистами крана.

981. Должен знать:

устройство и кинематические схемы контрольно-измерительных и регулирующих приборов;
кинематические и электрические схемы обслуживаемого оборудования;
качественные показатели выпускаемой продукции и ее сортность.

982. Требуется среднее профессиональное образование.

242. Аппаратчик томато-сокового агрегата

Параграф 1. Аппаратчик томато-сокового агрегата, 4-й разряд

983. Характеристика работ:

ведение процесса производства томатного сока на томато-соковом агрегате;

обеспечение поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества;

регулирование равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, экстрактора и протирачной машины;

контроль подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержание заданных параметров температуры и давления;

обеспечение полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций;

пуск и остановка насоса для перекачки томатного сока и обеспечение своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение;

проверка технического состояния томато-сокового агрегата, подготовка его к работе;

предупреждение попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирачных сит и других неисправностей;

смена сит;

устранение обнаруженных дефектов в работе агрегата;

проверка исправности контрольно-измерительных приборов.

984. Должен знать:

сущность технологического процесса производства томатного сока;

устройство агрегата и контрольно-измерительных приборов;

последовательность включения и выключения узлов агрегата;

способы устранения неисправностей в работе оборудования;

методы контроля поддержания заданных параметров температуры и давления в вакуум-подогревателе.

243. Засольщик овощей

Параграф 1. Засольщик овощей, 2-й разряд

985. Характеристика работ:

засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей под руководством засольщика более высокой квалификации;
наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей, содержанием дошников, чанов, цементных бассейнов, бочек с засоленными и заквашенными овощами;

смывка плесени с крышек и гнета;

снятие пены, выделяющейся при ферментации;

поддержание чистоты емкостей.

986. Должен знать:

правила ферментации капусты;

правила ухода за солеными огурцами и помидорами;

санитарные нормы содержания емкостей.

Параграф 2. Засольщик овощей, 3-й разряд

987. Характеристика работ:

засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей;

засыпка шинкованной капусты и укладка огурцов и помидоров в дошники, чаны, цементные бассейны или бочки с отбором деформированных овощей;

разравнивание, равномерное рассыпание соли и пряностей;

трамбование в емкостях капусты трамбовками или при помощи копров;

приготовление по установленной рецептуре необходимого для засолки овощей рассола определенной концентрации

;

фильтрацию рассола;

заливка его в емкости.

988. Должен знать:

сущность технологии засолки овощей;

правила заливки рассолом емкостей с продукцией;

рецептуру засолки овощей, приготовления рассола;

установление дозы пряностей;

правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках.

244. Изготовитель глазированных фруктов

Параграф 1. Изготовитель глазированных фруктов, 2-й разряд

989. Характеристика работ:

глазирование фруктов специальными формочками или ножами;

разборка фруктов для глазирования;

отделение фруктов от сиропа;

выгрузка варенья-полуфабриката из емкостей ковшами в лотки с отверстиями для стока сиропа;

укладка фруктов на лотки и сортировка их по качеству и размерам;

резка фруктов для глазирования.

990. Должен знать:

правила сортировки фруктов по качеству и размерам для глазирования;

основы технологии глазирования фруктов.

Параграф 2. Изготовитель глазированных фруктов, 3-й разряд

991. Характеристика работ:

ведение процесса глазирования фруктов в варочных котлах;

варка сиропа заданной концентрации;

загрузка и выгрузка фруктов из котла;

обслуживание варочного оборудования, проверка его исправности;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры, давления пара.

992. Должен знать:

технологии глазирования фруктов в варочных котлах;

величину соотношения сиропа для различных фруктов;

степень готовности сиропа;

устройство варочного оборудования.

245. Машинист закаточных машин

Параграф 1. Машинист закаточных машин, 3-й разряд

993. Характеристика работ:

ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах производительностью до 50 банок в минуту (далее - банок/мин);

загрузка крышек в магазин закаточных машин;

набор маркировочных знаков;

контроль качества укупорки путем периодической проверки;

накрывание банок крышками;

подналадка закаточных машин;

чистка, смазка машин.

994. Должен знать:

принцип работы обслуживаемых закаточных машин;

ассортиментные знаки на консервных банках;

требования, предъявляемые к качеству закатанных банок;

размеры банок и крышек; размеры роликов закаточных автоматов;

правила санитарной обработки оборудования.

Параграф 2. Машинист закаточных машин, 4-й разряд

995. Характеристика работ:

ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах производительностью от 50 до 150 банок/мин и на закаточных машинах, синхронно спаренных с соусонаполнителем (дозатором, маслonaполнителем), производительностью до 150 банок/мин;

ведение процесса закатки банок на ручных и полуавтоматических закаточных машинах;

ведение процесса заварки наполненных стерилконовых банок на автоматах;

при обслуживании соусонаполнителя: регулирование подачи соуса, масла, маринада, наблюдение за уровнем его в наполнителе, периодическое наполнение разливочной емкости;

загрузка крышек в магазин закаточной машины или автомата;

контроль качества укупорки путем периодической проверки закатки и заварки банок;

наладка автоматов и машин в процессе работы, устранение мелких неисправностей в их работе.

996. Должен знать:

устройство обслуживаемых автоматических, полуавтоматических и ручных закаточных машин;

требования, предъявляемые к качеству закатки и заварки банок;
различия в видах жести и алюминиевой ленты для отдельных видов продукции;
степень наполнения банок;
размеры банок, крышек, правила и порядок маркировки;
правила пользования шаблонами, контрольно - измерительными инструментами.

Параграф 3. Машинист закаточных машин, 5-й разряд

997. Характеристика работ:

ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах и на закаточных машинах, синхронно спаренных с соусонаполнителем (дозатором, маслonaполнителем), производительностью свыше 150 банок/мин;

обслуживание дозировочно-закаточных автоматов производительностью свыше 150 банок/мин марки Б4-КАД и другие, совмещающих процессы наполнения и закатки банок;

контроль качества укупорки путем периодической проверки, своевременного выявления и устранения причин, вызывающих дефекты;

регулировка закаточных автоматических машин, перестановка на разные виды тары;

участие в ремонте обслуживаемого закаточного оборудования.

998. Должен знать:

устройство автоматических машин разных систем и другого обслуживаемого оборудования;

способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемых машин;

размеры роликов закаточных машин;

слесарное дело в пределах выполняемых работ;

виды укупорки банок.

246. Машинист разливочно - наполнительных автоматов

Параграф 1. Машинист разливочно - наполнительных автоматов, 3-й разряд

999. Характеристика работ:

ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, маслом бульоном, сиропом, жиром, водой на разливочно - наполнительных автоматах различных систем производительностью 150 банок/мин;

наблюдение за бесперебойным поступлением банок к приемным механизмам, за дозирующими устройствами;
отбраковка дефектных банок, поступающих под наполнение;
обеспечение качества наполнения.

1000. Должен знать:

принцип действия обслуживаемых разливочно - наполнительных автоматов;

режимы заливки;

соотношения компонентов;

правила санитарной обработки оборудования.

Параграф 2. Машинист разливочно - наполнительных автоматов, 4-й разряд

1001. Характеристика работ:

ведение процесса заполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, маслом бульоном, сиропом, жиром, водой на разливочно - наполнительных автоматах различных систем производительностью свыше 150 банок/мин;

контроль качества наполнения;

регулировка автоматических наполнителей в зависимости от вида тары и продукта.

1002. Должен знать:

устройство обслуживаемых разливочно - наполнительных автоматов;

правила регулировки автоматических наполнителей;

способы проверки качества наполнения.

Параграф 3. Машинист разливочно - наполнительных автоматов, 5-й разряд

1003. Характеристика работ:

ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции и компонентами в различных вариантах и соотношениях в соответствии с установленной рецептурой на автоматических линиях и высокопроизводительных агрегатах всех систем;

наладка обслуживаемого оборудования в процессе работы;

периодический контроль качества наполнения;

ведение соответствующего учета продукции по установленным формам;

руководство работой машинистов более низкой квалификации.

1004. Должен знать:

устройство разливочно - наполнительных автоматов всех систем, способы предупреждения, выявления и устранения неисправностей в их работе;

виды консервной продукции и соответствующее соотношение компонентов для их производства.

247. Укладчик - заливщик продуктов консервирования

Параграф 1. Укладчик – заливщик продуктов консервирования, 2-й разряд

1005. Характеристика работ:

укладка вручную сырых, соленых, копченых, вареных, жареных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы, овощей, фруктов, укладка рыбы для консервов, укладка гарниров из овощей, круп, бобовых и мучных изделий, сиропов и приправ в жестяные, стеклянные и пластмассовые банки разных размеров с подбором порций из полуфабрикатов по размерам, сортам и видам и соблюдением последовательности укладки разной продукции в банки в соответствии с технологической инструкцией;

укладка, наполнение с взвешиванием полуфабрикатов, измельченных в однородную массу, пюреобразных;

при производстве консервов с предварительной тепловой обработкой сырья в цилиндрических формах - нарезание с помощью специального приспособления сваренного полуфабриката на куски определенного размера, формы и укладка их в банки;

взвешивание порций и доведение их веса до требуемого по инструкции;

укладка специй, пряностей;

укладка поступающих из бункера кусков полуфабриката рыбы или китового мяса на транспортировочное устройство набивочной машины с отборкой нестандартных и дефектных кусков;

просмотр продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей;

транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции;

наполнение продуктами консервирования другой консервной тары - бочек, бутылей, баллонов, танков;

заливка грибов, овощей, фруктов, ягод, рыбы, морепродуктов и других продуктов консервирования в бочках, стеклянных, жестяных, пластмассовых банках, бутылках, баллонах маринадом, жиром, водой, маслом, бульоном, соусом, сиропом, соком, напитком на полуавтоматических и неавтоматических заливочных машинах и вручную с помощью ковшей, комплекта мерок, с применением кранов и фильтров;

контрольное взвешивание наполненной тары;
заливка спирта в емкости с фруктовыми или ягодными соками и перемешивание;
наполнение емкостей соками;
разлив проспиртованного сока в тару;
подготовка к работе применяемых инструментов и приспособлений;
проверка точности веса заливки в процессе работы;
подготовка обслуживаемого инвентаря к работе;
мойка и чистка инвентаря.

1006. Должен знать:

размеры банок;
виды продукции, предназначенной для консервирования;
требования, предъявляемые к их качеству и к качеству других компонентов, укладываемых в банки;
нормы закладки; правила отбора и укладки продукции;
устройство весов и способы взвешивания;
устройство обслуживаемых заливочных машин, транспортировочных устройств, инструментов и приспособлений;
инструкцию по заполнению банок и других емкостей;
соотношение веса нетто заливок;
температуру заливок;
параметры режима спиртования соков.

При раздельном выполнении работ по укладке в банки пергаментных кружков и аналогичных операций - 1-й разряд

Параграф 2. Укладчик - заливщик продуктов консервирования, 3-й разряд

1007. Характеристика работ:

фигурная и рядовая укладка вручную сардин, шпрот, крабового мяса, кильки, корюшки и другой мелкой рыбы, языков, сосисок, фрикаделек, овощей и других штучных полуфабрикатов, нарезанных ломтиками шпика, бекона, языка, овощей и других полуфабрикатов, ветчины и птицы (тушка - четвертинка) в металлические и стеклянные банки с подбором полуфабрикатов по размерам и виду;

взвешивание полуфабрикатов и готовой продукции, закладка специй, пряностей, бульонов, приправ и других компонентов в банки;

при производстве пастеризованных консервов - укладка мясосырья (без кости) в форму, прессование продукции в форме, подпрессовка после варки, выемка из формы после охлаждения, обрезка, зачистка и укладка в фигурные банки с доведением массы продукции до необходимой по инструкции или в мелкую металлическую тару;

при производстве консервов из цельных тушек птицы - специальная (перед бланшировкой) формовка тушек для придания товарного вида и удобства укладки в банки;

укладка рыбы на набивочной машине;

регулирование дозировки соли, набивка в банки полуфабриката, устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

1008. Должен знать:

предъявляемые требования к качеству закладываемой в банки продукции;

правила подбора полуфабрикатов;

правила рядовой, фасонной и других видов сложной укладки;

правила взвешивания;

устройство набивочной машины, способы ее эксплуатации и устранения мелких дефектов.

248. Фаршировщик овощей

Параграф 1. Фаршировщик овощей, 2-й разряд

1009. Характеристика работ:

фаршировка овощей вручную, при помощи специальных приспособлений, и на фаршировочных машинах;

обеспечение равномерного наполнения овощей фаршем;

отбраковка деформированных, поврежденных и непригодных для фаршировки овощей;

регулирование подачи фарша;

при машинном фаршировании - подача овощей для наполнения и укладки их после наполнения на листы;

разборка и сборка фаршировочной машины и ее санитарная обработка.

1010. Должен знать:

устройство и правила эксплуатации фаршировочной машины и приспособлений;

правила фаршировки овощей;

требования стандарта, предъявляемые к фаршированным овощам;
правила санитарной обработки машины и приспособлений.

249. Эксгаустировщик банок с консервами

Параграф 1. Эксгаустировщик банок с консервами, 2-й разряд

1011. Характеристика работ:

ведение процесса удаления воздуха из банок с консервами при помощи эксгаустера;
наполнение эксгаустера водой;

регулирование подачи пара и соблюдение установленного температурного режима, обеспечивающего качество готовой продукции, при помощи контрольно-измерительных приборов;

удаление из эксгаустера деформированных банок;

выявление и устранение мелких неисправностей в работе эксгаустера, чистка и смазка его.

1012. Должен знать:

принцип работы и назначение эксгаустера и контрольно-измерительных приборов;

параметры температурного режима и требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

способы выявления и устранения неисправностей в работе эксгаустера.

к
справочнику
(выпуск 51)

Единому
работ

и

П р и л о ж е н и е
тарифно-квалификационному
профессий рабочих

Алфавитный указатель профессий рабочих

№ п/п	Наименование профессий	Диапазон разрядов	Страница
1	2	3	4
Производство алкогольной и безалкогольной продукции			
1.	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	28
2.	Аппаратчик коньячного производства	3-5	3
3.	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	23
4.	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	42
5.	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	43

6.	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	44
7.	Аппаратчик производства шампанского	4-5	4
8.	Аппаратчик процесса брожения	3-6	33
9.	Дегоржер	5	6
10.	Денатураторщик спирта	3	26
11.	Каптажист	3	29
12.	Купажист	4-5	36
13.	Обработчик виноматериалов и вина	2-5	6
14.	Обработчик винного сырья	1-4	10
15.	Обработчик воды	2-4	29
16.	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	2-5	12
17.	Обработчик отходов виноделия	2-4	15
18.	Обработчик сусла и соков	1-5	16
19.	Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве	4-6	37
20.	Приготовитель мелассного сусла	3	26
21.	Приготовитель морса	2	27
22.	Приготовитель питательных растворов	2	28
23.	Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	31
24.	Приготовитель игристых вин	2-4	20
25.	Ремюер	5	23
26.	Солодовщик	3-6	39
Хлебопекарно-макаронное производство			
27.	Дрожжевод	2-4	45
28.	Заквасчик	4-5	46
29.	Кочегар производственных печей	2-5	47
30.	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	48
31.	Машинист низальных машин	1-3	49
32.	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	49
33.	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	50
34.	Машинист пруфера	2-3	51

35.	Машинист тесторазделочных машин	2-4	51
36.	Оператор поточно-автоматической линии	5-6	52
37.	Оператор установки бестарного хранения сырья	4-5	53
38.	Пекарь	2-5	54
39.	Пекарь-мастер	4-6	57
40.	Полимеризаторщик металлических форм и листов	4	58
41.	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	4	59
42.	Сушильщик длиннотрубчатых макарон	4	60
43.	Тестовод	2-5	60
44.	Укладчик хлебобулочных изделий	2-3	63
45.	Формовщик теста	3-4	63
Кондитерское производство			
46.	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	107
47.	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	64
48.	Глазировщик	1-4	65
49.	Дражировщик	2-4	67
50.	Изготовитель бисквитов	1-5	69
51.	Изготовитель вафель	1-4	72
52.	Изготовитель карамели	1-5	74
53.	Изготовитель конфет	1-5	77
54.	Изготовитель мармеладно-пастильных изделий	1-5	81
55.	Изготовитель таблеток	3-4	85
56.	Изготовитель шоколада	1-5	87
57.	Коагулировщик пектина	3	108
58.	Кондитер	1-6	89
59.	Купажист пектинового экстракта	4	108
60.	Машинист сбивальных машин	2-3	93
61.	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	94
62.	Машинист шоколадоотделочных машин	3-5	95
63.	Обкатчик клюквы	1-3	96

64.	Обсыпщик кондитерских изделий	1-2	98
65.	Окрасчик сиропа	2	99
66.	Оператор линии по производству муки и гранул	5	99
67.	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	100
68.	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	102
69.	Отбельщик коагулята	4	109
70.	Приготовитель белковых масс	2-5	103
71.	Рецептурщик	2-4	105
72.	Халвомес	1; 4	106
73.	Экстрагировщик пектина	4	109
Крахмалопаточное производство			
74.	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	109
75.	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	110
76.	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	111
77.	Аппаратчик осаждения глютена	2	111
78.	Аппаратчик получения декстрина	2; 4-5	113
79.	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	114
80.	Аппаратчик получения сиропов	5	115
81.	Аппаратчик получения сухих кормов	4	117
82.	Аппаратчик получения сухого крахмала	5	117
83.	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	118
84.	Аппаратчик приготовления окисленного крахмала	3	119
85.	Аппаратчик рафинирования крахмала	2-4	120
86.	Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ	4	121
87.	Гидроциклонщик	3-5	122
88.	Изготовитель саговой крупки	3	123
89.	Машинист терочных машин	3-4	124
90.	Приготовитель крахмального молока	3-4	125
91.	Флотаторщик	2	125
Производство сахара			

92.	Аппаратчик варки утфеля	2; 4-6	126
93.	Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока	3-6	128
94.	Клеровщик сахара	2-3	131
95.	Оператор ионитовой установки	4	132
96.	Оператор пробоотборной установки	3	133
97.	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-6	133
97.	Резчик свеклы	2; 4	135
Производство пищевых концентратов			
99.	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	137
100.	Дезодораторщик сои	3	137
101.	Оператор зародышеотделительной машины	2	138
102.	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	138
103.	Оператор обжарочного аппарата	5	139
104.	Ферментаторщик	4	140
Табачно-махорочное и ферментационное производства			
105.	Ароматизаторщик	2	141
106.	Вальцовщик	2	141
107.	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	141
108.	Изготовитель сигар	2-3	142
109.	Купажист по табакам	4-6	143
110.	Машинист вибросит резальных машин	2	144
111.	Машинист дробильных машин	3	145
112.	Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	145
113.	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	146
114.	Машинист махорочнонабивных машин	2-3	148
115.	Машинист пневматической установки	2	149
116.	Машинист поточно-автоматизированных линий переработки табака	4	150
117.	Машинист поточно-механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	151
118.	Машинист-регулировщик	5-6	153

119.	Машинист табакорезальных машин	4-5	154
120.	Машинист фильтроделательных машин	2-3	155
121.	Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет	5-7	156
122.	Оператор поточно-автоматизированных линий производства сигарет	5-6	159
123.	Прессовщик махорочной пыли	2	160
124.	Прессовщик ряда из-под табака	2	160
125.	Приготовитель нюхательной махорки и табака	2	161
126.	Просевальщик фарматуры и отходов	2	162
127.	Разрыхлитель табака	2	162
128.	Раскладчик листового табака	2	162
129.	Рассевщик	2	163
130.	Расфасовщик нюхательной махорки и табака	2	164
131.	Расфасовщик табака	1	164
132.	Сортировщик сигарного листа	2	165
133.	Сортировщик табака	2-4	165
134.	Сортировщик табака в ферментационном производстве	2-3; 5	167
135.	Сортировщик табачных изделий	2	170
136.	Составитель вагонных партий табака	3	170
137.	Сушильщик махорочной крошки	3	171
138.	Увлажняльщик махорочного сырья	2	171
139.	Увлажняльщик табачного сырья	3-4	172
140.	Чистильщик оборудования	3	173
Эфиромасличное производство			
141.	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	174
142.	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	175
Производство чая			
143.	Веяльщик чая	1	176
144.	Заготовщик чайных ящиков	2-4	176
145.	Купажист по чаю	3-5	178
146.	Машинист фиксационных машин	5	179

147.	Машинист чаезавялочных машин	2-4	180
148.	Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	181
149.	Машинист чаескручивающих машин	4-5	182
150.	Машинист чаесушильных машин	4-5	183
151.	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	185
152.	Прессовщик кирпичного чая	2-4	186
153.	Прессовщик плиточного чая	3	188
154.	Порционист лао-ча	2	188
155.	Пропарщик лао-ча	3	188
156.	Скирдовальщик	1-2	189
157.	Сортировщик-разборщик чая	4-5	189
158.	Ферментировщик чая	4	191
Парфюмерно-косметическое производство			
159.	Аппаратчик приготовления косметических средств	4-5	191
160.	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	193
161.	Вальцовщик косметической массы	3	194
162.	Варщик косметической массы	3-5	196
163.	Формовщик пенальной косметики	3	198
Масложировое производство			
164.	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	226
165.	Аппаратчик гидратации	3; 5	198
166.	Аппаратчик дезодорации	4	202
167.	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	221
168.	Аппаратчик-комплекторщик	4	215
169.	Аппаратчик мыловарения	4-6	227
170.	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	199
171.	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	216
172.	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	217
173.	Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	218
174.	Аппаратчик приготовления эмульгатора	3-4	219

175.	Аппаратчик расщепления жиров	3-6	224
176.	Аппаратчик установки производства отбеленной земли	4	203
177.	Аппаратчик этаноламиновой установки	3-4	204
178.	Водородчик	4-6	206
179.	Генераторщик	5-6	208
180.	Гидрогенизаторщик	4-6	211
181.	Жаровщик	4-5	200
182.	Заготовщик основы для моющих средств	3	229
183.	Изготовитель свечей	2-3	232
184.	Катализаторщик	3-4	213
185.	Ланолинщик	4	230
186.	Обработчик соапстока	2-3	214
187.	Оператор линии производства маргарина	5	219
188.	Оператор линии производства мыла	4	230
189.	Приготовитель растворов красителей	3	231
190.	Разварщик саломаса	3	215
191.	Регенераторщик	4	202
192.	Составитель смеси моющих средств	4	232
193.	Темперировщик жировой основы	3	220
194.	Фризерщик	3	221
Добыча и производство поваренной соли			
195.	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	234
196.	Выпарщик соли	4	248
197.	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3; 5	235
198.	Машинист вальцовых станков	2-4	236
199.	Машинист механического катка	4	238
200.	Машинист солеобогатительной установки	3; 5	238
201.	Машинист солекомбайна	4-6	239
202.	Машинист солеуборочного комбайна	3-6	241
203.	Моторист рапокачки	4	242

204.	Навальщик соли в бассейнах	4	243
205.	Оператор рассолодобычных скважин	2-6	248
206.	Подготовитель бассейнов	2-4	244
207.	Путевой рабочий на озере	3-5	245
208.	Реакторщик химочистки рассола	4	252
209.	Трубник на солекомбайне	2	247
Добыча и переработка солодкового корня			
210.	Выборщик солодкового корня	4-5	253
211.	Машинист трамбовки	3	254
212.	Приемщик солодкового корня	5	255
Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства			
213.	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	255
214.	Аппаратчик крупяного производства	2-6	260
215.	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	265
216.	Аппаратчик обработки зерна	2-6	270
217.	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	275
218.	Машинист линий аэрозольтранспорта	4	277
219.	Мельник	3-4	278
220.	Оператор дезинсекционных установок	4-5	279
221.	Оператор пакетоформирующих машин	3; 5	281
222.	Оператор пульта управления элеватором	4	282
Торговля и общественное питание			
223.	Бармен	4-5	283
224.	Буфетчик	3-5	284
225.	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	286
226.	Комплектовщик товаров	2	290
227.	Контролер-кассир	2-4	290
228.	Кухонный рабочий	2	292
229.	Мойщик посуды	1-2	293
230.	Официант	3-5	293

231.	Повар	2-6	295
232.	Повар детского питания	5	299
233.	Приготовитель молочных коктейлей	3	300
234.	Приготовитель напитков	3-4	301
235.	Приемщик товаров	2	301
236.	Продавец непродовольственных товаров	3-5	302
237.	Продавец продовольственных товаров	2-4	304
238.	Разрубщик мяса	3	306
239.	Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию	3-6	307
Производство консервов			
240.	Аппаратчик асептического консервирования	4-5	312
241.	Аппаратчик стерилизации консервов	2; 4-6	313
242.	Аппаратчик томато-сокового агрегата	4	315
243.	Засольщик овощей	2-3	316
244.	Изготовитель глазированных фруктов	2-3	317
245.	Машинист закаточных машин	3-5	318
246.	Машинист разливочно-наполнительных автоматов	3-5	319
247.	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	321
248.	Фаршировщик овощей	2	323
249.	Экспастировщик банок с консервами	2	323