

Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 15. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 28 января 2021 года № 22135

В соответствии с подпунктом 16-1) статьи 16 Трудового кодекса Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 48) согласно приложению к настоящему приказу.

2. Департаменту труда и социального партнерства Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан после его официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа представление в Департамент юридической службы Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

3. Признать утратившим силу приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 14 июня 2012 года № 232-ө-м "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 48)" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 7752, опубликован 2 августа 2012 года, в газете "Юридическая газета" № 114 (2296)).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого вице-министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан Сарбасова А. А.

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

*Министр труда и социальной
защиты населения
Республики Казахстан*

С. Шапкенов

Министерство образования и науки
Республики Казахстан

Министерство индустрии и развития
инфраструктурного
Республики Казахстан

Приложение к приказу
Министр труда и социальной
защиты населения
Республики Казахстан
от 25 января 2021 года № 15

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 48)

Глава 1. Введение

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (выпуск 48) (далее - ЕТКС (выпуск 48) содержит работы по производству пищевой продукции.

2. ЕТКС (выпуск 48) разработан Министерством труда и социальной защиты населения Республики Казахстан.

3. Тарифно-квалификационные характеристики применяются при тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим в организациях независимо от формы их собственности и организационно-правовых форм, где имеются производства и виды работ, указанные в настоящем ЕТКС (выпуск 48).

Глава 2. Тарифно-квалификационные характеристики общих профессий рабочих по разрядам на работы по производству пищевой продукции

Параграф 1. Бланшировщик, 2 разряд

4. Характеристика работ:

ведение процесса разваривания сырья для размягчения его тканей перед протиранием в шпарителях различного типа, разваривателях или бадьях с бартотерами; загрузка и разгрузка сырья и готового продукта; регулирование давления пара; наблюдение за процессом разваривания по показаниям контрольно-измерительных приборов.

5. Должен знать:

порядок разваривания сырья, принцип действия обслуживаемого оборудования;
порядок пользования контрольно-измерительными приборами.

Параграф 2. Бланшировщик, 3 разряд

6. Характеристика работ:

ведение процесса бланширования - обработки горячей водой или паром с последующим охлаждением - картофеля, овощей, рыбопродуктов, плодов, фруктов, ягод и иных продуктов и полуфабрикатов в открытых котлах, в аппаратах под давлением с паровым или электрообогревом;

подвозка сырья к рабочему месту;

наполнение парового бланширователя, котла водой или рассолом;

загрузка и выгрузка продукта;

периодическое перемешивание;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов подачи пара и горячей воды;

определение органолептически окончания процесса бланширования;

передача продуктов на дальнейшую обработку;

размораживание сырья.

7. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования, назначение контрольно-измерительных приборов;

технологические режимы бланширования продуктов;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Параграф 3. Бланшировщик, 4 разряд

8. Характеристика работ:

ведение процесса бланширования картофеля, овощей, рыбопродуктов, плодов, фруктов, ягод и иных продуктов и полуфабрикатов в паровых бланширователях, автоклавах под давлением или разрежением;

ведение процесса разваривания сырья на аппаратах под давлением;

подготовка сырья к обработке;

контроль за параметрами технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов;

регистрация параметров бланширования в журнале;

определение органолептически готовности сырья;

промывка бланшированных продуктов и их охлаждение.

9. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;

технологические режимы бланширования в зависимости от вида и размеров продукта;
способы регулирования процесса бланширования;
требования к качеству готового продукта.

Параграф 4. Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов, 3 разряд

10. Характеристика работ:

ведение процесса сгущения (упаривания) молока, сыворотки и иных продуктов в вакуум-аппаратах с испарением влаги до 1000 килограмм в час при производстве сгущенного, сухого молока, молочного сахара, соли и иных продуктов;

проверка герметичности и создания вакуума в аппарате;

контроль и регулирование поступления продуктов и процесса сгущения по показаниям контрольно-измерительных приборов;

регулирование внесения сахарного сиропа и иных наполнителей, регулирование поступления их в вакуум-аппарат;

регулирование подаваемой продуктовой смеси, температуры, подачи пара и воды;

отбор проб для лабораторного контроля и периодическое определение готовности продукта по контрольно-измерительным приборам;

очистка, гомогенизация и направление продукта на последующие операции;

контроль качества готового продукта;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

11. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования, состав и физико-химические свойства упариваемых продуктов;

нормы расхода сырья;

порядок варки сиропа и иных смесей;

назначение и порядок применения контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

Параграф 5. Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов, 4 разряд

12. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных вакуум-аппаратах с испарением влаги свыше 1000 до 2000 килограмм в час под руководством аппаратчика упаривания и сгущения продуктов более высокой квалификации;

предварительная очистка, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках;

равномерная подача исходных упариваемых продуктов заданной температуры и концентрации через фильтровальные установки в вакуум-выпарные аппарат;
наблюдение за уровнем продукта в обслуживаемых аппаратах;
перекачка упаренного продукта на последующие операции;
подготовка оборудования к профилактическому ремонту.

13. Должен знать:

устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;
схему расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций;
порядок подачи упариваемых продуктов в выпарные вакуум-аппараты;
порядок перекачки продукции на последующие операции;
физико-химические свойства белкового продукта, государственные стандарты на готовую продукцию.

Параграф 6. Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов, 5 разряд

14. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных вакуум аппаратах с испарением влаги свыше 2000 килограмм в час или выпарных аппаратах непрерывного действия в соответствии с технологией;

очистка продукта от примесей на фильтровальных установках;

загрузка обслуживаемых аппаратов продуктом, регулирование его подачи, подогрев до установленной температуры паром;

поддержание, контроль и регулирование заданных параметров технологического процесса выпаривания: температуры, давления, разрежения, концентрации упариваемых продуктов, их уровня по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

регулирование технологических параметров вручную при помощи запорной арматуры или средствами автоматики;

отбор проб продуктов для контроля производства и проведения анализов;

соблюдение норм выхода готовой продукции;

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

определение готовности продукта;

ведение установленного учета и записей в технологическом журнале;

подготовка обслуживаемого оборудования к ремонту и прием из ремонта.

15. Должен знать:

конструкцию и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;

схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций;

технологии сгущения (упаривания) продуктов;

порядок и способы регулирования параметров технологического процесса;

порядок отбора проб и методы проведения анализов;

физико-химические свойства пищевых продуктов;

государственные стандарты на готовую продукцию;

порядок приема оборудования из ремонта и ухода за ним;

нормы расхода и порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

16. Примеры работ.

- 1) клеевые и желатиновые бульоны;
- 2) молоко, сыворотка;
- 3) соки;
- 4) послеспиртовая и последрожжевая барда, меласса.

Параграф 7. Оператор бутылоразгрузочного и бутылочного автомата, 4 разряд

17. Характеристика работ:

управление автоматами по разгрузке из ящиков (корзин) и укладке в ящики (корзины) стеклянных, жестяных бутылок, банок и иной тары молочного, консервного, алкогольного и безалкогольного производств;

осмотр, проверка и подготовка основных узлов автомата к работе и наблюдение за синхронностью их работы в составе линии;

обеспечение бесперебойной подачи тары с пустыми бутылками, банками по транспортеру к автоматам и моечной машине, пустых ящиков (корзин) к ящико-моечной машине;

контроль качества укупорки бутылок, банок и укладка наполненных бутылок, банок в ящики (корзины), удаление дефектных бутылок, банок и замена их в ящиках стандартными;

передвижение наполненных ящиков (корзин) на конвейер готовой продукции.

18. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

порядок управления и регулирования синхронной работы автоматов бутылочной или банкомоечной машины и транспортеров с работой автоматов для розлива, наполнения продукции;

приемы устранения неполадок в работе обслуживаемых автоматов;

основы технологии производства пищевых продуктов с расфасовкой их в бутылки, банки и порядок их укладки в ящики (корзины);
допустимые нормы боя стеклянной тары.

Параграф 8. Осмольщик бочек, 3 разряд

19. Характеристика работ:

ведение процесса осмолки внутренней поверхности бочек на различных приспособлениях, газогенераторных аппаратах или вручную;
выжигание старой смолки на рассмолочном аппарате, сбор и удаление ее;
загрузка вручную топлива (кокса, угля), разжигание топки, наблюдение за режимом горения, подача воздуха в аппарат;
подкатка и установка бочек на рожки рассмолочного аппарата, разогрев аппарата, смолки и бочек;
регулирование подачи воздуха и температуры по показаниям контрольно-измерительных приборов;
налив или впрыскивание в бочки насосом через втулочное отверстие горячей смолки;
установка бочек на вращающиеся ролики, обкатка бочек на них или вращением вручную;
продувка осмоленных бочек воздухом, укупорка, откатка;
варка смолки по заданной рецептуре в смолковарочных котлах;
транспортировка топлива, топка котлов, чистка топок, аппаратов и оборудования.

20. Должен знать:

режимы и параметры технологического процесса осмолки бочек;
порядок регулирования, рецептуру приготовления смолки;
технологические требования, предъявляемые к качеству осмолки бочек;
способы предупреждения загорания смолки;
устройство обслуживаемого оборудования;
сроки и порядок чистки обслуживаемого аппарата и оборудования;
виды и свойства топлива.

Параграф 9. Осмольщик бочек, 4 разряд

21. Характеристика работ:

ведение процесса осмолки внутренней поверхности бочек на бочко-осмолочных агрегатах различных типов;
регулирование температурного режима осмолки бочек, подачи их на рабочую часть бочко-осмолочного агрегата;
наблюдение за качеством осмолки бочек;

подготовка оборудования к работе, устранение мелких неисправностей, смена быстроизнашивающихся деталей;

соблюдение порядок пожарной безопасности при работе с легковоспламеняющимися смолками.

22. Должен знать:

технологии осмолки бочек;

порядок определения качества осмолки бочек;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования, способы предупреждения и устранения неисправностей в его работе;

порядок разборки узлов оборудования для замены быстроизнашивающихся деталей ;

порядок пожарной безопасности при работе с легковоспламеняющимися смолками.

Параграф 10. Аппаратчик гомогенизации, 2 разряд

23. Характеристика работ:

ведение процесса гомогенизации протертых фруктовых и овощных однокомпонентных продуктов в гомогенизаторах по заданному режиму с целью получения гомогенизированных соков с мякотью;

проверка рабочего состояния гомогенизатора, пуск и наблюдение за его работой, регулирование равномерной подачи в него продуктов;

соблюдение установленного технологического режима работы гомогенизатора.

24. Должен знать:

принцип действия и технологический режим работы гомогенизаторов;

технологии гомогенизации;

порядок санитарной обработки применяемого оборудования.

Параграф 11. Аппаратчик гомогенизации, 3 разряд

25. Характеристика работ:

ведение процесса гомогенизации молока, соков, а также протертых фруктов, овощных и мясных многокомпонентных продуктов в гомогенизаторах по заданному технологическому режиму;

получение гомогенизированных продуктов для детского и диетического питания;

соблюдение установленного технологией режима работы гомогенизатора и регулирование его работы в зависимости от видов сырья, устранение мелких неисправностей;

регулирование давления в гомогенизаторе;

отбор проб для проверки степени гомогенизации продуктов;

подача гомогенизированных продуктов на охлаждение или иные последующие операции;

ведение журнала процесса гомогенизации продуктов.

26. Должен знать:

устройство, порядок эксплуатации и регулирования работы гомогенизаторов;

порядок гомогенизации в соответствии с технологией;

порядок отбора проб для проверки степени гомогенизации.

Параграф 12. Оформитель готовой продукции, 1 разряд

27. Характеристика работ:

выполнение отдельных операций по оформлению готовой продукции;

подготовка, очистка и протирка поверхности упаковочной тары;

отрезка от флаконов привязанных хрустальных пробок, вставка пробок в флаконы, навинчивание вручную винтовых колпачков, герметизация флаконов клеевой пленкой, подача флаконов и банок к фасовочным автоматам и иные вспомогательные работы;

вставка корковых и иных пыжей в металлические и пластмассовые колпачки, запрессовка ручным пуансоном;

отбраковка дефектных колпачков и пыжей.

28. Должен знать:

ассортимент готовой продукции, пыжей и колпачков по форме, размерам и цвету для каждого наименования продукции.

Параграф 13. Оформитель готовой продукции, 2 разряд

29. Характеристика работ:

выполнение комплекса работ по художественному оформлению готовой, в том числе подарочной и юбилейной продукции;

укладка продукции по установленному рисунку, форме, размеру в декоративную тару, отделанную бумажными вставками, бордюрами, кружевами, прокладками или отделанную шелком, бархатом и иными материалами;

подбор готовой продукции по сортам, цвету, весу, размеру, форме;

обвязка коробок, пачек, пакетов, флаконов лентами, тесьмой, галунами по установленной форме с завязыванием бантов различной конфигурации;

проверка на световых экранах прозрачности ликеро - водочных, парфюмерно-косметических и иных жидкостей, в вакуум-камере на герметичность;

склеивание коробок, пачек, флаконов, бутылок художественно оформленными бандеролями или этикетками с поясками, кольеретками;

отделка фольгой;

оформление твердых духов, губных помад;

этикетировка банок с консервами вручную;

смазка антикоррозийной смазкой поверхности жестяных банок и крышек стеклянных банок вручную.

30. Должен знать:

приемы и способы оформления готовой продукции в зависимости от ее назначения; государственные стандарты и технические условия на данный вид готовой продукции.

Параграф 14. Оформитель готовой продукции, 3 разряд

31. Характеристика работ:

выполнение комплекса работ по художественному оформлению готовой продукции, продукции на экспорт или образцов новинок готовой продукции для выставок;

укупорка флаконов вручную стеклянными пробками сложной конфигурации;

обслуживание автомата для закатки горла флаконов;

этикетировка банок с консервами на машине;

смазка антикоррозийной смазкой поверхности жестяных банок и крышек стеклянных банок на машинах.

32. Должен знать:

способы художественной отделки, укладки, упаковки готовой продукции;

требования, предъявляемые к оформлению готовой продукции.

Параграф 15. Оформитель готовой продукции, 4 разряд

33. Характеристика работ:

выполнение комплекса работ по художественному оформлению шоколадных наборов в сувенирном исполнении;

укладка в одну коробку различных по форме, размерам, отделке конфет с помадной, железной, ликерной, ореховой или иными начинками;

художественная укладка конфет в ячейки из полимерных материалов с применением декоративных салфеток, воздушных прокладок и различных иных средств оформления.

34. Должен знать:

способы, приемы и методы художественного оформления продукции в сувенирном исполнении;

требования, предъявляемые к оформлению государственными стандартами и техническими условиями;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

способы предупреждения и устранения неисправностей в его работе.

Параграф 16. Обмолотчик, 3 разряд

35. Характеристика работ:

ведение процесса обмолота (отделения от стержней, стручков и тому подобное) зерна, бобовых и початков кукурузы на молотилках различных систем;
подача бобовых и початков кукурузы в молотилку;
контроль работы молотилок, транспортеров, качества обмолота;
регулирование производительности молотилок и работы аспирационных устройств;
перемещение продуктов на транспортерах;
отбор проб для проведения анализа влажности зерна;
пуск и остановка обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе.

36. Должен знать:

технологические режимы обмолота зерна, бобовых и початков кукурузы на молотилках;
устройство обслуживаемого оборудования и порядок его регулирования;
требования, предъявляемые к качеству обмолота;
способы контроля и устранения причин, вызывающих повреждение зерен при обмолоте;
сорта культур, подлежащих обмолоту;
методы отбора проб.

Параграф 17. Кондиционерщик зерна и семян, 2 разряд

37. Характеристика работ:

ведение процесса увлажнения зерна, хлопковых и масличных семян до заданного процента влажности;
подача семян и выгрузка из кондиционера при помощи механического и пневматического транспорта;
регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов подачи пара и воды;
отбор проб и определение степени увлажнения органолептически и по результатам лабораторного анализа;
чистка решеток кондиционеров;
смазка обслуживаемого оборудования;
уборка отходов.

38. Должен знать:

устройство кондиционера, увлажнительного оборудования и контрольно-измерительных приборов;

режим кондиционирования и порядок регулирования процесса;
способы отбора проб и определения степени обработки продуктов.

Параграф 18. Кондиционерщик зерна и семян, 3 разряд

39. Характеристика работ:

ведение процесса обработки теплом увлажненного зерна, перераспределения влаги в зерне в соответствии с установленными нормами;

подача увлажненного зерна пневматическим и механическим транспортом;

нагрев увлажненного зерна до заданной температуры, выдерживание (отпотевание) и охлаждение;

регулирование по контрольно-измерительным приборам подачи в кондиционер зерна, температуры теплоносителя и нагрева зерна;

определение по результатам лабораторного анализа окончания процесса кондиционирования;

транспортировка готового зерна;

очистка норий, аспирационных устройств, батарей и решеток кондиционеров;

устранение неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

40. Должен знать:

устройство кондиционеров и контрольно-измерительных приборов, технологические режимы кондиционирования;

порядок регулирования процесса кондиционирования;

способы предупреждения и устранения неполадок в работе обслуживаемого оборудования;

способы определения качества зерна;

требования, предъявляемые к зерну, поступающему на кондиционирование после очистки и мойки.

Параграф 19. Аппаратчик диффузии, 2 разряд

41. Характеристика работ:

выполнение подсобных работ при извлечении растворимых веществ в диффузионных аппаратах с обеспечением их герметичности;

перекрывание водяных кранов;

поддержание необходимого уровня жома в жомовых желобах;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов работы жомовой мешалки;

отбор проб жома.

42. Должен знать:

схему размещения обслуживаемого оборудования;

порядок пользования контрольно-измерительными приборами;
периодичность и порядок отбора проб жома.

Параграф 20. Аппаратчик диффузии, 3 разряд

43. Характеристика работ:

выполнение отдельных операций по ведению технологического процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах, загрузка и выгрузка из них отходов;

откачивание соков в мерники;

пуск и остановка диффузионных аппаратов;

очистка и мойка обслуживаемого оборудования с применением дезинфицирующих средств.

44. Должен знать:

основы технологического процесса диффузии, свойства сырья и готовой продукции

;

порядок загрузки и выгрузки диффузионных аппаратов;

порядок приготовления и использования дезинфицирующих средств.

Параграф 21. Аппаратчик диффузии, 4 разряд

45. Характеристика работ:

ведение процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах по заданной технологии;

подбор схемы диффузии и установка диффузионных аппаратов на определенный режим работы;

регулирование параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов или по результатам анализов;

определение момента окончания процесса диффузии и полноты извлечения веществ

;

транспортировка готового продукта на последующие операции;

проверка работы обслуживаемого оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе;

ведение технической документации.

46. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;
схему расположения коммуникаций;

свойства сырья, параметры технологического режима процесса диффузии, порядок его регулирования;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

порядок ведения его учета.

Параграф 22. Аппаратчик диффузии, 5 разряд

47. Характеристика работ:

ведение процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах;
регулирование параметров технологического режима;
определение полноты извлечения сахара из стружки;
выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

48. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;
технологический процесс извлечения растворимых веществ, параметры его технологических режимов и порядок регулирования;
требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Параграф 23. Аппаратчик диффузии, 6 разряд

49. Характеристика работ:

ведение процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах непрерывного действия с автоматизированным дистанционным управлением;

регулирование параметров технологического режима: температуры параметрической и жомопрессовой воды, сока, давления пара;

равномерная загрузка стружки в диффузионные аппараты, сока в ошпариватель, откачка сока;

определение полноты извлечения веществ;

обслуживание оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе.

50. Должен знать:

конструктивные особенности оборудования с автоматизированными системами управления технологическим процессом;

схему расположения коммуникаций;

параметры технологического режима и порядок его регулирования;

требования, предъявляемые к качеству диффузионного сока.

Параграф 24. Аппаратчик диффузии, 7 разряд

51. Характеристика работ:

ведение технологического процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах непрерывного действия с автоматическими системами регулирования;

ввод, проверка и поддержание технологических параметров процесса диффузии, температурного режима, подачи параметрической воды, пара и формалина согласно технологического регламента с микропроцессорной панели;

регулирование технологических параметров процесса диффузии в зависимости от качества поступающего сырья;

наблюдение за системой автоматического контроля, регистрация расхода воды, стружки, сока, температуры;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

52. Должен знать:

технологический процесс и режимы извлечения растворимых веществ;

факторы влияющие на физические и качественные параметры процесса диффузии;

устройство и порядок эксплуатации оборудования с автоматическими системами регулирования;

порядок ввода корректирующих команд и информации с микропроцессорной панели;

список возможных сообщений от контрольно-следящих систем и устройств;

способы выявления и устранения неисправностей в работе диффузионных аппаратов.

53. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

Параграф 25. Выбивальщик мягкой тары, 1 разряд

54. Характеристика работ:

очистка мешков и иной мягкой тары от пыли, подтеков и иных загрязнений выбиванием вручную;

транспортировка мягкой тары к месту очистки;

удаление ярлыков;

выворачивание мешков и иной мягкой тары, выдергивание остатков шпагата;

починка мешков;

сортировка мешков по категориям и загрязненности, укладка их в штабель;

сдача кладовщику.

55. Должен знать:

приемы очистки и починки мешков;

методы сортировки по категориям и загрязненности;

сорта ткани мешков;

порядок учета и сдачи мешков;

порядок укладки в штабель.

Параграф 26. Выбивальщик мягкой тары, 2 разряд

56. Характеристика работ:

очистка мешков и иной мягкой тары от пыли, подтеков и иных загрязнений на мешковыбивальных и тароочистительных машинах различных систем;
транспортировка мешков к обслуживаемой машине;
предварительная зачистка вручную загрязненных мест;
заправка машины загрязненными мешками;
контроль качества очистки внешним осмотром;
сдача мешков кладовщику;
погрузка мешков на транспорт;
смазка и очистка от загрязнения машин, фильтров и аспирационных устройств.

57. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации мешковыбивальных и тароочистительных машин;
способы погрузки мешков на транспорт.

Параграф 27. Зашивальщик мягкой тары, 2 разряд

58. Характеристика работ:

зашивка мешков и иной мягкой тары с готовой продукцией, полуфабрикатами, отрубями, отходами на мешкозашивочной машине в соответствии с требованиями государственных стандартов;
пришивание маркировочных ярлыков;
подноска шпагата и ниток;
заправка мешкозашивочной машины;
устранение неисправностей и участие в ремонте мешкозашивочных машин.

59. Должен знать:

принцип действия мешкозашивочных машин, способы их настройки;
порядок зашивки мешков с зерном, продуктами его переработки и семенами;
порядок обращения с семенами, протравленными ядохимикатами;
порядок маркировки.

При зашивке мягкой тары вручную – 1 разряд.

Параграф 28. Машинист по очистке кукурузных початков, 2 разряд

60. Характеристика работ:

ведение процесса очистки от листового покрова и срезания зерен с початков кукурузы на обдирочных и срезающих зерна кукурузы машинах;

укладка початков кукурузы из приемного ковша на передаточные цепные конвейеры, подающие початки в машины, отбраковка початков с перезревшими зернами;

наблюдение за работой обслуживаемых машин.

61. Должен знать:

принцип работы обслуживаемых машин, степень зрелости кукурузных початков для консервирования;

порядок и способы укладки початков на подающий транспортер и передаточные конвейеры.

Параграф 29. Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов, 2 разряд

62. Характеристика работ:

ведение процессов обработки (очистки) сиропа, сока, воды и иных полуфабрикатов сернистым газом или сернистой кислотой;

хлорирование воды в котлах непрерывного действия;

регулирование поступления сернистого газа в котел сульфитации в зависимости от интенсивности горения серы в печах;

ведение процесса сжигания серы в печах;

очистка печи от шлака и разжигание серы после очистки.

63. Должен знать:

технологическую схему обработки соков, сиропов, воды и иных полуфабрикатов;

назначение и способы сульфитации;

физико-химические основы процессов обработки (очистки) сиропа, сока, воды и иных полуфабрикатов;

способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 30. Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов, 3 разряд

64. Характеристика работ:

ведение процесса сульфитации овощей, фруктов и иных пищевых продуктов на оборудовании периодического действия;

приготовление растворов бисульфитов натрия или сернистого ангидрида;

регулирование поступления в сульфитатор бисульфата натрия или сернистого ангидрида и сульфитируемого продукта;

регулирование процесса насыщения продукции сернистым ангидридом;

наполнение емкостей сульфитированной продукцией.

65. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования периодического действия;

технологический процесс сульфитации овощей и фруктов;

порядок приготовления и использования раствора бисульфита натрия и сернистого ангидрида.

Параграф 31. Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов, 4 разряд

66. Характеристика работ:

ведение процесса сульфитации овощей, фруктов и иных пищевых продуктов путем обработки их сернистым ангидридом на непрерывно действующем оборудовании;
контроль и наблюдение за поступлением в сульфитатор сырья и его охлаждением, поступлением и процессом насыщения продукции сернистым ангидридом;
наполнение емкостей сульфитированной продукцией;
регулирование работы автоматического непрерывно действующего сульфитатора;
обслуживание баллонов со сжиженным газом;
проведение простых анализов по содержанию газа в растворах;
контроль степени обработки продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов.

67. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого непрерывно действующего оборудования;
нормы доз сернистого ангидрида для различного сырья и полуфабрикатов;
порядок приготовления растворов и обращения с баллонами со сжиженным газом;
порядок пользования противогазом.

Параграф 32. Аппаратчик получения сернистой кислоты, 2 разряд

68. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления сернистой кислоты (сернистого ангидрида) под руководством аппаратчика получения сернистой кислоты более высокой квалификации;
дробление серы;
участие в загрузке сернистых печей дробленой серой и разжигание печи;
поддержание заданного режима работы сернистой печи;
периодическая чистка печи и газоходов от шлака;
наблюдение за работой сернистой печи, поглотительных башен или иных емкостей, компрессоров и насосов.

69. Должен знать:

технологии производства сернистой кислоты;
принцип работы и порядок эксплуатации сернистой печи, поглотительных башен и иного обслуживаемого оборудования.

Параграф 33. Аппаратчик получения сернистой кислоты, 3 разряд

70. Характеристика работ:

ведение технологического процесса приготовления сернистой кислоты (сернистого ангидрида);

загрузка сернистых печей дробленой серой и разжигание печей;

обеспечение заданного режима работы сернистой печи;

контроль и регулирование подачи воздуха в печь;

соблюдение необходимого разряжения в системе;

наполнение поглотительных емкостей водой, наблюдение за поглощением сернистого газа водой;

перекачка сернистой кислоты;

контроль и регулирование работы сернистой печи, поглотительных башен, емкостей для приготовления сернистой кислоты, компрессоров и насосов;

отбор проб для контроля концентрации сернистой кислоты.

71. Должен знать:

технологический процесс производства сернистой кислоты;

устройство сернистых печей, поглотительных башен, сублиматоров, насосов и иного оборудования;

назначение контрольно-измерительных приборов и порядок пользования ими;

требования, предъявляемые к качеству серы и сернистой кислоты и способы его обеспечения;

порядок отбора проб для определения концентрации сернистой кислоты.

Параграф 34. Варщик, 2 разряд

72. Характеристика работ:

ведение процесса подваривания, варки сырья, продуктов, экстрактов в предварниках, чанах, котлах с огневым, паровым обогревом, на газовых, электрических и иных плитах;

уваривание экстракта в концентраторе;

подготовка и загрузка сырья;

регулирование режима варки по показаниям контрольно-измерительных приборов;

выгрузка (слив) уваренной массы;

прием, взвешивание, учет сырья;

смешивание различных компонентов;

перемешивание уваренной массы при помощи механизмов или вручную;

определение окончания варки визуально или ареометром (удельного веса, плотности);

фильтрация отвара до и после уваривания, транспортировка в сборники хранения или выгрузка сваренной массы.

73. Должен знать:

основные свойства, способы и технологические режимы варки (разваривания) различных видов сырья, экстрактов;

способы определения удельного веса (плотности) отвара;

устройство и порядок регулирования работы обслуживаемого оборудования;

назначение и порядок применения контрольно-измерительных приборов.

74. Примеры работ.

1) зерно, мука, картофель, свекла;

2) кондитерские массы, начинки;

3) экстракт мыльного корня.

Параграф 35. Варщик, 3 разряд

75. Характеристика работ:

ведение процесса варки пищевых продуктов в варочных котлах с паровым подогревом, паровых ящиках и диссуторах;

подготовка сырья;

смешивание его с различными компонентами или дозировка компонентов по заданной рецептуре;

просеивание сахара;

загрузка сырья в бункер, котел вручную или с помощью механического или пневматического транспортера;

перемешивание смеси и нагревание;

контроль качества варки, уваривания продукта по показаниям контрольно-измерительных приборов, лабораторных анализов или визуально;

контроль за качеством и определение момента окончания варки органолептически, рефрактометром, ареометром;

отбор проб, сдача их для проведения анализов;

регулирование по показаниям приборов температуры, давления и подачи пара;

измельчение или фильтрация;

выгрузка готовой продукции, полуфабриката или перекачивание их в сборники хранения, формы или на последующие операции;

дезинфекция обслуживаемого оборудования,

проверка исправности варочного оборудования и устранение мелких неисправностей в его работе.

76. Должен знать:

ассортимент, виды и основные свойства сырья, материалов, полуфабрикатов;

технологии процесса варки различных видов пищевого сырья;
требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;
устройство, принцип работы и порядок обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов;
рецептуру приготовления смесей;
признаки готовности продукта;
порядок отбора проб сваренной продукции.

77. Примеры работ.

- 1) бульоны, соусы;
- 2) бульон клеевой из рыбопродуктов;
- 3) крупы, бобы, белок соевый;
- 4) массы кондитерские;
- 5) начинки, повидло, шпинат, щавель, маринадные заливки, капустно-грибные солянки, продукты для детского питания;
- 6) пиво, квас;
- 7) рыба, крабы и морепродукты, мука рыбная;
- 8) сырье для спирта;
- 9) сиропы, соки, экстракты, колер;
- 10) экстракт солодкового корня;
- 11) глазурь.

Параграф 36. Варщик, 4 разряд

78. Характеристика работ.

ведение процесса приготовления сиропов с пульта управления на сиропной станции , снабженной пневматической подачей сахара;

ведение процесса варки сырья и продуктов в автоклавах, вакуум-аппаратах, автоматизированных варочных агрегатах с паровым подогревом;

загрузка и выгрузка аппаратов, измельчение, дозировка сырья;

приготовление растворов, купажей для фруктовых вод и концентратов для сухих напитков;

контроль процессов варки или уваривания по показаниям контрольно-измерительных приборов, анализов лаборатории и органолептически, регулирование режима варки;

управление процессом варки с пульта, оснащенного электронным и пневматическими регуляторами, дистанционным управлением;

наблюдение за процессом протирки пюре на машине, охлаждение, консервирование раствором сернистого ангидрида.

79. Должен знать:

технологии изготовления продукции, схему и расположение трубопроводов и оборудования;

технические условия или виды и свойства сырья, материалов, продуктов, полуфабрикатов, поступающих на варку, установленные нормы их расхода, условия и порядок хранения;

государственные стандарты и технические условия на вырабатываемую продукцию; методы определения готовности;

порядок работы на аппаратах под давлением;

устройство основного и вспомогательного оборудования;

порядок его эксплуатации и регулирования;

назначение и принцип действия контрольно-измерительных приборов, автоматической аппаратуры для регулирования работы и блокировки оборудования.

80. Примеры работ:

1) анфельции, филофоры и иное;

2) джемы, повидла, томатопродукты;

3) пюре плодоваягодное, яблочное;

4) сиропы.

Параграф 37. Варщик, 5 разряд

81. Характеристика работ:

ведение комплекса технологического процесса, в том числе процесса варки сырья и продуктов;

варка концентрированных пищевых продуктов в непрерывно действующих одно- и многокорпусных выпарных установках, варка в вакуум-аппаратах пищевых продуктов по многокомпонентной рецептуре;

ведение процесса варки пищевых продуктов на автоматизированной линии с пульта управления;

обеспечение равномерной, своевременной и полной загрузки, разгрузки вакуум-аппаратов;

уваривание пищевых продуктов до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактометра;

наблюдение за работой машин, аппаратов, контрольно-измерительных и регулирующих устройств автоматизированной линии;

устранение мелких неисправностей в работе оборудования линии и участие в его ремонте.

82. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемых машин, аппаратов и контрольно-измерительных приборов автоматизированной линии;

технологический процесс изготовления и режимы варки пищевой продукции;
параметры работы выпарных установок;
показатели качества готовых пищевых продуктов;
порядок отбора проб и методы проведения анализов готовой продукции;
схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций;
порядок и способы регулирования параметров технологического процесса;
порядок пользования химическими средствами для чистки и мойки оборудования.

83. Примеры работ:

- 1) концентрированные соки;
- 2) томатопродукты;
- 3) сгущенные молочные продукты;
- 4) икра кабачковая, баклажанная;
- 5) кетчуп.

Параграф 38. Машинист тестомесильных машин, 2 разряд

84. Характеристика работ:

ведение процесса замеса опары;
подвозка, подноска сырья и материалов к тестомесильным машинам;
просеивание и процеживание сырья;
загрузка сырьем тестомесильных машин с помощью транспортирующих устройств или вручную;
выгрузка теста;
пуск и остановка тестомесильных машин;
ведение процесса замеса теста под руководством машиниста тестомесильных машин более высокой квалификации.

85. Должен знать:

способы приготовления опары;
ассортимент сырья, загружаемого в тестомесильные машины;
порядок обслуживания тестомесильных машин.

Параграф 39. Машинист тестомесильных машин, 3 разряд

86. Характеристика работ:

ведение процесса замешивания на тестомесильных машинах периодического или непрерывного действия теста в пропорциях, установленных рецептурой, с целью получения однородной массы теста различных сортов, кроме бисквитного, под руководством машиниста тестомесильных машин более высокой квалификации;
получение, отвешивание, отмеривание сырья для теста по установленной рецептуре
;

регулирование подачи компонентов в тестомесильные машины, технологических режимов их работы;

контроль по показаниям термометров - температуры теста, эмульсии, органолептически-консистенции, вымешивания и созревания теста;

подача теста на разделку;

включение и выключение обогрева эмульсатора.

87. Должен знать:

сорта муки;

свойства теста;

степень пластичности и упругости, придающие тесту вкус;

аромат и пищевую ценность, виды возбuditелей брожения;

технологические требования, предъявляемые к качеству сырья и готовому тесту для различных видов продукции;

методы определения готовности теста;

технологические режимы замеса теста для различных видов изделий.

Параграф 40. Машинист тестомесильных машин, 4 разряд

88. Характеристика работ:

ведение процесса замешивания на тестомесильных машинах периодического или непрерывного действия теста в пропорциях, установленных рецептурой, с целью получения однородной массы теста различных сортов, кроме бисквитного;

получение, отвешивание, отмеривание сырья для теста в определенных пропорциях по установленной рецептуре;

регулирование режимов и параметров технологического процесса и обслуживаемого оборудования;

контроль качества готового продукта;

обслуживание механизма дробления и подачи теста для песочного печенья на формовку.

89. Должен знать:

сорта муки;

рецептуры замеса различных сортов теста;

свойства теста;

степень пластичности и упругости;

виды возбuditелей брожения, придающие тесту вкус, аромат и пищевую ценность;

назначение дозирующей аппаратуры и порядок обращения с ней;

технологические требования, предъявляемые к качеству сырья и готовому тесту для различных видов продукции;

методы определения готовности теста;

технологические режимы замеса теста для различных видов изделий;
порядок регулирования работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 41. Машинист тестомесильных машин, 5 разряд

90. Характеристика работ:

ведение процесса замешивания теста для бисквита, вафель, сдобных и венских изделий на тестомесильных машинах периодического и непрерывного действия;

контроль качества и первичной обработки (просеивание, процеживание) сырья, регулирование подачи в тестомесильную машину с помощью дозаторов;

определение по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры теста и эмульсии, скорости вымешивания;

органолептическое определение консистенции, вымешивания, созревания теста, контроль за работой транспортных устройств, дозаторов и иных устройств;

регулирование режимов работы обслуживаемого оборудования;

подача теста на формование.

91. Должен знать:

рецептуры, технологию приготовления теста для различных сортов печенья, тортов, требования к качеству теста;

методы контроля, порядок регулирования технологического режима и определения готовности теста;

принцип работы тестомесильных машин различных конструкций, дозирующих устройств и контрольно-измерительных приборов;

порядок регулирования работы обслуживаемого оборудования.

Параграф 42. Изготовитель камышовых и соломенных матов, 1 разряд

92. Характеристика работ:

изготовление и ремонт матов из соломы или камыша вручную;

получение и подготовка шпагата, подноска соломы или камыша на рабочие места, натягивание основы на приспособление при ручном изготовлении;

снятие готовых матов с приспособления или со стола;

обрубка по размеру, разрезка готовой ленты по размерам мата с завязыванием концов шпагата, откоска и укладка их в штабель.

93. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству материалов, применяемых для изготовления матов, к готовой продукции;

технологию изготовления матов ручным способом;

виды и причины брака продукции, порядок его предупреждения и устранения.

Параграф 43. Изготовитель камышовых и соломенных матов, 2 разряд

94. Характеристика работ:

изготовление матов из соломы или камыша на матовязальной машине;
контроль за качеством поступающей соломы, камыша и готовой продукции;
обслуживание матовязальной машины и устранение неисправностей в ее работе;
прием соломы или камыша, сдача готовой продукции;
ведение установленного учета готовой продукции.

95. Должен знать:

технологии изготовления матов механизированным способом;
устройство и принцип работы матовязальной машины;
виды и причины брака матов, способы его устранения;
выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 44. Составитель смесей, 1 разряд

96. Характеристика работ:

смешивание вручную методом взбалтывания различных жидкостей, укупоренных в бутылки, до полной их растворимости;
контроль внешним осмотром качества смешивания и отбор бутылок с дефектами;
установка бутылок в тару и транспортировка их в установленное место.

97. Должен знать:

компоненты растворимых жидкостей, заполняющих бутылки;
рациональные приемы смешивания жидкостей.

Параграф 45. Составитель смесей, 2 разряд

98. Характеристика работ:

ведение процесса измельчения перца и иных специй на мельнице, подача к рабочему месту, загрузка перца и специй в воронку;
пуск, остановка, регулирование и наблюдение за работой мельницы и поступлением молотого перца и специй в тару;
сушка и просеивание соли;
дозировка соли, молотого перца и иных специй по весу в соответствии с установленной рецептурой для различных видов консервов.

99. Должен знать:

назначение смеси в зависимости от вида изделия;
рецептуру и нормы расхода соли, молотого перца и специй для разных видов консервов.

Параграф 46. Составитель смесей, 3 разряд

100. Характеристика работ:

ведение технологического процесса смешивания твердого, сыпучего, пастообразного, вязкого сырья и полуфабрикатов в смесительных машинах различных конструкций, в ваннах или котлах с различными мешалками до получения однородности в соответствии с технологией;

ведение процесса составления смесей специй и пряностей для различных сортов колбасных изделий, в соответствии с рецептурой и требованиями, предъявляемыми к качеству специй и пряностей;

приготовление смеси для концентратов крупнобобовых, сладких блюд, супов и иных картофельных крекеров;

подбор, согласно установленной рецептуре, дозировка (взвешивание, отмеривание) и загрузка в смесители, мешалки, ванны, котлы необходимых компонентов сырья и полуфабрикатов, измельчение на волчках или протирочных машинах;

подогрев смешиваемой массы, добавление в процессе смешивания дополнительных компонентов, ароматических веществ, жира, масел, пряностей, специй и иное;

контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов работы протирочных машин, температуры массы, подачи пара;

определение органолептически окончания процесса смешивания;

выгрузка готовой однородной массы;

отправка готовой смеси на дальнейшую обработку;

составление смеси для плавления при выработке различных видов плавленых сыров

;

расчет количества компонентов смеси;

растаривание масла, творога, сырной массы и иного сырья;

сортировка, измельчение масла, просеивание сухих молочных продуктов, сахара на специальной машине или приспособлении;

подготовка специй и вкусовых приправ.

101. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

рецептуру и технологию приготовления смесей;

температурный режим и продолжительность перемешивания смеси;

требования, предъявляемые к качеству готовой смеси, сырью и полуфабрикатам.

Параграф 47. Составитель смесей, 4 разряд

102. Характеристика работ:

приготовление смесей из многих компонентов для деликатесных и кулинарных соусов, сухих безалкогольных напитков;
проверка качества поступающего сырья внешним осмотром;
подготовка входящего в рецептуру соусов сырья, просеивание, мойка, размельчение пряностей на фермере и замачивание их в уксусе;
пассировка лука, моркови в реакторах;
измельчение полуфабрикатов на волчке;
дозировка компонентов путем взвешивания и обмера, загрузка их в рецептурно-смесительную машину;
доведение массы в смесителе до однородной консистенции;
наблюдение за работой обслуживаемых машин и механизмов.

103. Должен знать:

технологии и рецептуру приготовления смесей для деликатесных и кулинарных соусов, сухих безалкогольных напитков;
устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 48. Аппаратчик рафинации жиров и масел, 3 разряд

104. Характеристика работ:

ведение отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: сушка, отбеливание, промывка, нейтрализация, дезодорация, центрифугирование под руководством аппаратчика рафинации жиров и масел более высокой квалификации;
приготовление растворов и заливка их в обслуживаемые аппараты;
слив, перекачка рафинированного масла или жира в отстойники, тару, транспортировка на последующие операции;
спуск соапстока;
отбор проб;
контроль за состоянием жироловушек;
пуск и остановка обслуживаемого оборудования.

105. Должен знать:

порядок выполнения операций по рафинации жиров и масел;
устройство и порядок обслуживания оборудования;
схемы коммуникаций;
рецептуру приготовления растворов, периодичность и способы отбора проб.

Параграф 49. Аппаратчик рафинации жиров и масел, 4 разряд

106. Характеристика работ:

ведение отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: нейтрализация, промывка, сушка, дезодорация, отбеливание и центрифугирование;

пуск и остановка насосов и аппаратов;
приготовление растворов и подача их в аппараты;
регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов технологического режима рафинации;
прием жиров и масел в сборники;
отбор проб.

107. Должен знать:
виды, сорта и физико-химические свойства жиров и масел, технологический режим рафинации;
порядок пользования контрольно-измерительными приборами;
устройство и порядок обслуживания применяемого оборудования;
периодичность и способы отбора проб, требования к качеству готовой продукции.

Параграф 50. Аппаратчик рафинации жиров и масел, 5 разряд

108. Характеристика работ:
ведение процесса рафинации жиров и масел в аппаратах периодического и непрерывного действия под руководством аппаратчика рафинации жиров и масел более высокой квалификации;
приготовление растворов, заливка гидролизатора;
регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов технологических режимов: гидратации, нейтрализации, промывки и отбеливания жиров, масел;
подача пара или огневой подогрев отстойников;
удаление влаги и фузы;
контроль качества рафинации, кислотности, влажности жиров и масел по результатам химических анализов;
устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

109. Должен знать:
основы технологического процесса рафинации жиров и масел;
параметры технологических режимов и порядок их регулирования;
устройство обслуживаемого оборудования;
порядок пользования контрольно-измерительными приборами;
свойства кислот и щелочей и порядок обращения с ними.

Параграф 51. Аппаратчик рафинации жиров и масел, 6 разряд

110. Характеристика работ:
ведение процесса рафинации жиров и масел в аппаратах непрерывного и периодического действия;

расчет необходимого количества соли, кислот, щелочи, воды, пара и иных материалов;

регулирование параметров технологического режима рафинации;

определение по показаниям контрольно-измерительных приборов, по результатам химических анализов и органолептически момента окончания процесса рафинации и качества готовой продукции;

обслуживание оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе.

111. Должен знать:

технологический процесс рафинации жиров и масел;

конструктивные особенности аппаратов периодического и непрерывного действия;

порядок регулирования технологических режимов;

назначение и порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

государственные стандарты на готовую продукцию, нормы расхода сырья и выхода готовой продукции.

Параграф 52. Заготовщик льда, 2 разряд

112. Характеристика работ:

заготовка искусственного льда в льдогенераторах и намораживанием;

заливка форм водой, установка их в льдогенераторы и выдержка в льдогенераторах до образования льда;

выемка форм из льдогенератора, спуск их в бак для подтаивания, освобождение форм от блоков льда, взвешивание, укладка в льдохранилище;

регистрация процесса в журнале;

смазка обслуживаемого оборудования;

при выполнении работ по заготовке льда способом намораживания - очистка площадки от снега;

подача и налив воды с помощью механических устройств на площадки намораживания до образования слоев льда;

разбивка льда на куски;

устройство уклонов для стока воды;

контроль за исправностью изоляционного слоя, отводов талых вод и температурой в льдохранилище.

113. Должен знать:

порядок заготовки льда в льдогенераторах и намораживанием;

устройство льдогенератора;

размещение контрольно-измерительных приборов, запорных и регулирующих устройств, порядок пользования ими;

виды и свойства изоляционных материалов для укрытия льда;

способы изоляции и укрытия льда.

Параграф 53. Заготовщик льда, 3 разряд

114. Характеристика работ:

заготовка льда в водоемах;

подготовка площадки для выборки льда и последующего длительного хранения;

очистка площадки от снега, определение направления выборки льда из проруби и подъездов для транспорта;

вырубка, пилка, резка, колка льда вручную ломом, пешней, пилой или электропилой;

зацепка, гонка, вытаскивание из воды и загрузка льда на транспортные средства, укладывание в штабеля в бунтах или ледниках;

укрытие льда изоляционными материалами.

115. Должен знать:

порядок заготовки льда в водоемах;

устройство и принцип работы применяемого оборудования;

порядок укладки льда в бунты;

виды и свойства изоляционных материалов.

Параграф 54. Оператор централизованной мойки, 5 разряд

116. Характеристика работ:

ведение процесса мойки технологического оборудования в запрограммированной последовательности моющими растворами на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях с пульта управления;

наблюдение за синхронностью работы программаторов и соблюдением параметров движения жидкости в линиях мойки;

определение концентрации моющих растворов;

проверка воздушной подушки с помощью клапана, контроль за рекуперацией (возвратом) растворов, во избежание выброса их в канализацию, контроль за механизацией автоблокировки;

определение качества мойки технологического оборудования;

приготовление моющих растворов;

регулирование прогрева моющих растворов;

контроль за давлением пара в коллекторах;

контроль за работой оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики;

своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества мойки технологического оборудования;

прием концентрированных моющих средств.

117. Должен знать:

состав и физико-химические свойства моющих растворов;

требования, предъявляемые к моющим растворам и мойке технологического оборудования;

нормы расхода моющих средств;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;

безопасность и охрану труда при работе с концентрированными растворами.

118. При ведении процесса централизованной мойки технологического оборудования по отдельным закольцованным участкам с разборкой и сборкой отдельных узлов обслуживаемого оборудования – 4 разряд.

Параграф 55. Аппаратчик пастеризации, 2 разряд

119. Характеристика работ:

ведение процесса пастеризации различных видов консервов и иных фасованных, герметически упакованных в тару продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации;

укладка банок в ящики встряхивающей машины, регулирование времени встряхивания банок;

встряхивание банок вручную;

вскрытие отдельных банок и проверка заполнения;

отбор брака;

передача банок после встряхивания в термокамеру.

120. Должен знать:

устройство встряхивающей машины и порядок ее эксплуатации;

назначение и способы встряхивания банок.

Параграф 56. Аппаратчик пастеризации, 3 разряд

121. Характеристика работ:

ведение процессов пастеризации различных видов консервов и иных фасованных герметически упакованных в тару продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах;

загрузка продукции в аппараты, ванны, термостаты;

термостатная выдержка продукции в шкафах,

контроль и регулирование процессов пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды (рассола) в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения;

выгрузка продукции, охлаждение и транспортировка ее по производственному назначению;

пастеризация молока, соков и иных жидких продуктов на пастеризаторах с вытеснительным барабаном или мешалкой;

замена фильтроткани и сетки на фильтрах.

122. Должен знать:

технологические режимы пастеризации и термостатной выдержки;

основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта;

требования, предъявляемые к качеству сырья;

порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования, применения контрольно-измерительных, регулирующих и сигнальных приборов.

Параграф 57. Аппаратчик пастеризации, 4 разряд

123. Характеристика работ:

ведение процесса пастеризации, выдержки и охлаждения яичной массы или иных пищевых продуктов в пластинчатой пастеризационно-охладительной установке по строго определенному режиму (время и температура);

ведение процесса пастеризации молока (смеси), сливок и иных жидких пищевых продуктов до требуемой температуры на трубчатых пастеризаторах;

нормализация пастеризуемого продукта в потоке на сепараторе-нормализаторе,

подача продукта в пастеризационно-охладительную установку или трубчатый пастеризатор, регулирование его поступления;

направление охлажденного продукта по производственному назначению или в емкости (танки) для хранения;

ведение процесса сепарирования молока, соков или иных продуктов;

наладка обслуживаемого оборудования и устранение мелких неисправностей в его работе.

124. Должен знать:

устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования;

порядок работы на аппаратах под давлением;

порядок обслуживания, регулирования и наладки оборудования, применения контрольно-измерительных, регулирующих и сигнальных приборов;

основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта;

требования, предъявляемые к качеству сырья или полуфабрикатов;

технологии процессов сепарирования, пастеризации и охлаждения, нормализации молока и иных продуктов в потоке.

Параграф 58. Аппаратчик пастеризации, 5 разряд

125. Характеристика работ:

ведение процесса пастеризации и охлаждения пищевых продуктов на комплексно-механизированной линии или пастеризационно-охладительной линии с автоматическим регулированием температурного режима,

регулирование режимов пастеризации и охлаждения пищевых продуктов,

нормализация молока или иных продуктов в потоке на сепараторе-нормализаторе;

гомогенизация молока или иных продуктов по режиму, установленному для каждого в отдельности продукта, регулирование требуемого давления в гомогенизаторе по манометру,

транспортировка охлажденной продукции по производственному назначению,

прием закваски различных видов из заквасочного отделения и составление смесей, купажей и молочных напитков в соответствии с рецептурами;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

126. Должен знать:

устройство, принцип действия и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства пастеризуемых продуктов;

технологические режимы пастеризации и охлаждения пищевых продуктов;

состав и назначение моющих растворов, порядок заполнения термограммы.

Параграф 59. Сепараторщик, 2 разряд

127. Характеристика работ:

ведение процесса сепарирования жидких продуктов на сепараторах производительностью до 3000 литров в час;

ведение процесса сепарирования зерновых смесей методом отделения от зерен основной культуры одного из видов примесей (сора): легковесных - мякины, обрезков соломы, пыли, частично мелких семян сорняков, длинных (овсюг) или коротких (куколь), крупных, мелких тяжелых и мелкого щуплого и битого зерна на простейших машинах: сепараторах, триерах, веялках и тому подобное;

равномерная подача продукта на машину вручную или транспортирующими устройствами;

контроль за процессом сепарирования органолептически;

промывка продукта;

при сепарировании жидких продуктов: перекачка, регулирование подачи воды, жидкого продукта на сепараторы;
отбор проб и проведение простейших анализов исходных и получаемых продуктов;
выгрузка отсепарированных продуктов и транспортировка (перекачивание) их на последующую переработку;
уборка отходов;
чистка, мойка, смазка, пропарка обслуживаемого оборудования, разборка и сборка его.

128. Должен знать:

технологические режимы сепарирования, виды и свойства сепарируемых продуктов ;
требования, предъявляемые к качеству сепарирования;
технологическую последовательность обработки сырья;
принцип работы обслуживаемого оборудования;
способы равномерной подачи продуктов на сепарацию.

Параграф 60. Сепараторщик, 3 разряд

129. Характеристика работ:

ведение процесса сепарирования продуктов от амбарных вредителей и зерновых примесей по комплексу признаков на зерноочистительных, зерносортировальных машинах - агрегатах с доведением исходного зернового материала до продовольственных или посевных кондиций;

ведение процесса сепарирования (осветления, разделения, отделения) эмульсий, жидкостей на центробежных сепараторах всех систем производительностью свыше 3000 литров в час, кроме сверхцентрифуг трубчатых или тарельчато-жидкостных и центрифуг с программным управлением;

подбор сит в зависимости от перерабатываемого продукта, зерна и состава примесей;

контроль за процессом сепарирования продуктов;

подогрев жидких продуктов, перемешивание, охлаждение;

регулирование выхода продукта, его концентрации, плотности;

учет количества и плотности сепарируемого продукта;

устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

130. Должен знать:

технологическую схему процесса сепарирования;

ассортимент сепарируемого продукта;

состав зерновой и сорной примеси,

трудноотделимые примеси, категории отходов, устройство обслуживаемого оборудования;

нормы выхода продукта, порядок ведения учета.

Параграф 61. Сепараторщик, 4 разряд

131. Характеристика работ:

ведение процесса сепарирования жидкостей, эмульсий на сверхцентрифугах трубчатых или тарелочно-жидкостных, центрифугах с программным управлением;

равномерная подача и отвод продукта на сепараторы: открытым потоком, полузакрытым (открытое поступление и отвод под давлением) или герметическим;

подогрев продукта;

регулирование параметров технологического режима сепарирования.

132. Должен знать:

свойства разделяемых продуктов и их удельный вес;

параметры процесса разделения и концентрации продукта;

схему коммуникаций, размещение и порядок пользования запорной и регулирующей арматурой.

Параграф 62. Силосник, 1 разряд

133. Характеристика работ:

прием и переработка до 20 тонн в смену муки, зерна, масличных семян, бобовых, сахара-песка и иного сырья, распределение по силосам с учетом сортности, влажности, засоренности и иных качественных показателей;

передача из силосов продукта на переработку;

очистка силосов, магнитоуловителей, транспортирующих механизмов, аспирационного и иного обслуживаемого оборудования;

подготовка силосов к заполнению.

134. Должен знать:

сорта муки, зерна, бобовых, маслосемян и иного сырья;

устройство, принцип работы силосов и транспортирующего оборудования.

135. При переработке муки, зерна, масличных семян, бобовых, сахара-песка и иного сырья в смену:

от 20 до 40 тонн – 2 разряд;

от 40 до 100 тонн – 3 разряд;

свыше 100 тонн – 4 разряд.

Параграф 63. Аппаратчик сублимационной установки, 5 разряд

136. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке;

контроль основных параметров процесса: степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и иных точках;

определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования,

участие в процессе загрузки продуктов сублимационной камеры, введение установки в заданный режим;

оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей;

участие во всех видах ремонтных работ, приеме и испытании отремонтированного оборудования, снятии индикаторных диаграмм и сдаче обслуживаемого оборудования в эксплуатацию.

137. Должен знать:

устройство и принцип работы сублимационной установки;

требования, предъявляемые к качеству продуктов;

порядок ведения процесса сублимационной сушки;

регулирование работы сублимационной установки;

порядок пользования контрольно-измерительными приборами.

138. Примеры работ:

сушка:

1) овощей, фруктов;

2) мяса и мясопродуктов;

3) молочных продуктов;

4) сырья органолептических препаратов;

5) меланжа, белка яичного;

6) рыбы и рыбопродуктов.

Параграф 64. Регулировщик полей фильтрации, 2 разряд

139. Характеристика работ:

обслуживание полей фильтрации;

наблюдение за наполнением водой карт полей фильтрации;

поддержание в рабочем состоянии накопителей;

наблюдение за исправностью дамб, трубопроводов;

регулирование сброса стоков по картам полей фильтрации;

мелкий ремонт дамб, накопителей, трубопроводов, оборудования и аппаратуры;

наблюдение за работой насосов, подающих воду на поля фильтрации;

выкашивание травы на дамбах в летнее время.

140. Должен знать:

площади обслуживаемых полей фильтрации, количество карт, их техническое состояние;

состояние дамб, бассейнов и трубопроводов;

способы ухода за полями фильтрации и оборудованием;

порядок и способы ремонта дамб, накопителей и оборудования.

Параграф 65. Изготовитель костяного угля, 2 разряд

141. Характеристика работ:

выполнение отдельных операций в процессе обжига, химической и термической регенерации костяного угля;

промывка костяного угля, обработка кальцинированной содой или кислотами;

просеивание крупки, спуск ее в костефильтры;

подноска, загрузка, выгрузка сырья и готового костяного угля;

отбор проб варочных и промывочных вод для лабораторного анализа.

142. Должен знать:

назначение костяного угля, свойства применяемых кислот и щелочей, порядок обращения с ними;

порядок загрузки и выгрузки сырья и готового костяного угля.

Параграф 66. Изготовитель костяного угля, 3 разряд

143. Характеристика работ:

ведение процесса обжига, химической и термической регенерации костяного угля;

пропаривание, просушка и прокаливание костяной крупки в ретортах костекапельной печи;

контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально режима прокаливания, дозировки химикатов, загрузки костяного угля, норм выхода;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима регенерации угля и проверка качества регенерации угля на всех стадиях обработки по результатам химических анализов;

устранение неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

144. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии регенерации костяного угля;

требования, предъявляемые к качеству регенерированного угля;

величину гранул костяного угля.

Параграф 67. Измеритель емкостей, 2 разряд

145. Характеристика работ:

измерение величины объема цистерн, баков, чанов, бочек и иных емкостей с помощью измерительных приборов, мерников или путем взвешивания в соответствии с инструкцией по проверке емкостей;

установка на весы, наполнение водой, измерение емкости;

запись в журнале результатов измерения с учетом поправок по таблице,

удаление старого трафарета;

нанесение краской или выжигание величин измерения емкости: объема, веса;

сдача измеренных емкостей.

146. Должен знать:

инструкцию по определению емкостей и порядок пользования таблицами поправок;

устройство и назначение измерительных приборов, весов, электроклемм;

сроки проведения обязательной проверки емкости;

порядок ведения журнала измерений емкостей.

Параграф 68. Аппаратчик-экстракторщик, 2 разряд

147. Характеристика работ:

ведение процесса замачивания сырья в чанах замочной станции под руководством аппаратчика-экстракторщика более высокой квалификации;

загрузка сырья в чаны;

подача сернистой кислоты;

перекачивание воды по замочной станции;

получение экстракта;

регулирование подачи замоченного зерна на переработку, пара для подогрева замочной воды;

участие в устранении неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

наблюдение за технологическим режимом замачивания по показаниям контрольно-измерительных приборов.

148. Должен знать:

технологический режим замачивания сырья и устройство замочной станции;

требования, предъявляемые к качеству замоченного сырья;

порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

контроль качества замоченного сырья.

Параграф 69. Аппаратчик-экстракторщик, 3 разряд

149. Характеристика работ:

ведение процесса экстракции чая, кофе, масла из эфиромасличного сырья и активированного угля, получение абсолютных масел ("абсолют") под руководством аппаратчика-экстракторщика более высокой квалификации;

загрузка и разгрузка экстракта, залив и слив растворителя, подача шрота в шнеки, выгрузка отработанного сырья, угля и так далее;

пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

наблюдение за качеством поступающего растворителя;

отгонка растворителя из экстрагированного сырья и мисцеллы при нормальном давлении и под вакуумом;

взвешивание, смешивание экстракта с порошком растворимого кофе;

центрифугирование, охлаждение и перегон экстракта;

регулирование работы фильтра смягчения воды,

определение плотности экстракта на рефрактометре.

150. Должен знать:

технологии и режимы экстракции чая, растворимого кофе, эфирных масел, отгонки растворителей, получения масла "абсолют";

устройство и порядок эксплуатации, экстракционных батарей, выпарных вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;

свойства обрабатываемого продукта и растворителя.

Параграф 70. Аппаратчик-экстракторщик, 4 разряд

151. Характеристика работ:

ведение процесса экстракции жирных масел из эфиромасличного сырья, активированного угля на экстракционных одноступенчатых аппаратах и процесса замачивания кукурузного зерна в чанах замочной станции;

загрузка сырья в аппараты и чаны;

отбор проб и проведение химических анализов;

регулирование технологических режимов экстракции и замачивания по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам химических анализов;

транспортировка замоченного зерна на последующие операции;

наблюдение за процессом отгонки и вакуумотгонки растворителя;

ведение процесса получения абсолютных масел "абсолют" из конкретов (экстрактовых масел): растворение конкретов в растворителе, наблюдение за температурой нагревания и охлаждения спиртового раствора, вымораживание восков, контроль за полнотой выделения масла из восков, фильтрацией охлажденного раствора на вакуум-фильтрах и иное;

наблюдение за работой основного и вспомогательного оборудования, устранение неисправностей в их работе.

152. Должен знать:

технологический процесс и режимы экстракции эфирных масел, отгонки растворителей, получения масла "абсолют", замачивания кукурузного зерна; свойства сырья;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций; ассортимент готовой продукции, полуфабрикатов, сырья; порядок проведения химических анализов.

Параграф 71. Аппаратчик-экстракторщик, 5 разряд

153. Характеристика работ:

ведение отдельных операций процесса экстракции по извлечению жирного и эфирного масел на аппаратах непрерывного и периодического действия различных систем из жиромасличного, эфиромасличного сырья и активированного угля;

ведение процесса экстракции чая и кофе на экстракционных аппаратах;

обслуживание основного и вспомогательного технологического оборудования;

определение окончания процессов экстракции;

регулирование параметров технологических режимов экстракции;

контроль за работой расходомеров.

154. Должен знать:

технологический процесс экстракции жиромасличного и эфиромасличного сырья, извлечения абсолютных масел из конкретов;

схему расположения обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

устройство, методы регулирования работы обслуживаемого оборудования, способы устранения неполадок в его работе;

назначение и применение контрольно-измерительных приборов,

технические требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Параграф 72. Аппаратчик-экстракторщик, 6 разряд

155. Характеристика работ:

ведение процесса получения жирного и эфирного масла методом экстракции в аппаратах непрерывного и периодического действия различных систем при помощи различных растворителей;

контроль за работой обслуживаемого оборудования и параметров технологических режимов процессов экстракции по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептически;

координация работы экстракционного и подготовительного отделений.

156. Должен знать:

технологический процесс и режимы экстракции масла из различных видов масличного сырья и порядок его регулирования;

физико-химические и технологические свойства экстрагируемого материала;

устройство и порядок эксплуатации основного и вспомогательного оборудования экстракционного цеха;

средства автоматизации, схемы коммуникаций;

назначение и принцип действия контрольно-измерительных приборов;

способы регенерации растворителей;

способы контроля качества продукции, государственные стандарты на сырье и готовую продукцию.

157. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

Параграф 73. Обработчик пищевых продуктов и тары, 1 разряд

158. Характеристика работ:

обработка емкостей и тары путем окуривания серой под руководством обработчика пищевых продуктов и тары более высокой квалификации;

транспортировка продуктов и материалов для окуривания;

сжигание и перемешивание серы;

закрытие камер окуривания с обеспечением герметичности;

выключение вытяжной вентиляции;

очистка камер окуривания от остатков серы, продуктов и материалов;

открытие камер после окуривания.

159. Должен знать:

технические требования по очистке печей от серного нагара;

порядок по безопасности и охране труда при сжигании серы.

Параграф 74. Обработчик пищевых продуктов и тары, 2 разряд

160. Характеристика работ:

обработка открытых и задоненных емкостей и тары путем окуривания серой;

разжигание угля в специальных печах (мангалах) или на жести;

дозировка серы;

заправка окурника фитилем, зажигание фитиля и опускание в бочку;

обертка шпунтов рогожей и забивка шпунтовых отверстий;

покрытие расплавленной парафиновой массой шпунтовых отверстий, наружной или внутренней поверхности тары, металлических резервуаров вручную;

проверка внешним осмотром парафина и тары на отсутствие посторонних примесей

161. Должен знать:

порядок окуривания;

технические требования, предъявляемые к качеству парафинирования и к очистке печей от серного нагара;

свойства парафина и его заменителей.

Параграф 75. Обработчик пищевых продуктов и тары, 3 разряд

162. Характеристика работ:

ведение процесса обработки пищевой продукции путем окуривания серой;

подготовка материала для окуривания;

загрузка и выгрузка камер окуривания;

сжигание серы, пуск в камеры сероуглерода;

обеспечение герметичности камер;

определение органолептически окончания процесса окуривания;

включение вытяжных вентиляторов.

163. Должен знать:

технологический процесс окуривания пищевой продукции серой;

нормы расхода серы при окуривании в зависимости от вида и сорта продукта,

порядок работы в противогазах и иных защитных приспособлениях;

требования, предъявляемые к качеству окуренных продуктов.

Параграф 76. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 3 разряд

164. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт полуавтоматических линий, отдельных машин и автоматов под руководством наладчика оборудования в производстве пищевой продукции более высокой квалификации;

смазка, набивка сальников, сшивка ремней и выполнение иных работ.

165. Должен знать:

порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования, регулирования, выявления и устранения неисправностей в его работе;

технологические режимы работы машин и агрегатов;

порядок разборки, сборки машин и оборудования;

требования, предъявляемые к качеству ремонта обслуживаемого оборудования.

Параграф 77. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 4 разряд

166. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт механизированных и полуавтоматических линий под руководством наладчика оборудования в производстве пищевой продукции более высокой квалификации и отдельных машин и автоматов;

проверка состояния и правильности взаимодействия всех узлов оборудования;

предупреждение, выявление и устранение технических неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

замена и подгонка быстроизнашивающихся деталей и прокладок, монтаж и балансировка;

опробование оборудования;

контроль за работой полуавтоматических линий и отдельных машин-автоматов;

наладка и регулирование узлов и механизмов в процессе работы обслуживаемого оборудования, участие в различных видах ремонта, испытании и сдаче в эксплуатацию;

составление заявок на замену изнашиваемых деталей;

смазка обслуживаемого оборудования, набивка сальников.

167. Должен знать:

устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования и машин-автоматов;

причины, вызывающие неполадки в работе оборудования, способы выявления и устранения их;

порядок разборки, сборки и регулирования, инструкцию по эксплуатации и ремонту обслуживаемого оборудования;

нормы запаса быстроизнашивающихся деталей;

требования, предъявляемые к качеству наладки оборудования в производстве пищевой продукции;

применяемые контрольно-измерительные инструменты и порядок пользования ими при выполнении наладочных работ.

Параграф 78. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 5 разряд

168. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт механизированных и автоматизированных линий, многоузловых машин и автоматов, центробежных скоростных сепараторов и центрифуг периодического и непрерывного действия,

наладка и регулирование узлов и механизмов в процессе работы;

участие в выполнении различных видов ремонта обслуживаемого оборудования, включая капитальный, испытаний и сдаче в эксплуатацию под рабочей нагрузкой.

169. Должен знать:

устройство и конструктивные особенности механизированных и автоматизированных линий, многоузловых машин и автоматов, центробежных скоростных сепараторов и центрифуг периодического и непрерывного действия;

порядок наладки, взаимодействия и синхронности 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;

устройство и порядок пользования контрольно-измерительными приборами и инструментом;

порядок составления эскизов на несложные детали.

170. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

Параграф 79. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 6 разряд

171. Характеристика работ:

наладка, регулирование и ремонт автоматизированных линий или отдельных высокопроизводительных автоматов по производству туалетного мыла, расфасованного маргарина, масла и сахара, для фасовки порошков, муки, мягких сыров, линий разлива жидкой продукции, производства тары и упаковки пастообразной продукции и иных аналогичных линий и оборудования;

инструктаж рабочих, занятых эксплуатацией обслуживаемого оборудования.

172. Должен знать:

устройство, конструктивные особенности автоматизированных линий и высокопроизводительных автоматов;

порядок обслуживания, наладки, ремонта, эксплуатации обслуживаемого оборудования;

устройство и порядок пользования контрольно-измерительными приборами.

173. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

Параграф 80. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции, 7 разряд

174. Характеристика работ:

наладка, регулирование, 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 автоматизированного управления оборудованием линии.

175. Должен знать:

устройство, конструктивные особенности автоматизированных, автоматических линий и высокопроизводительных автоматов;

порядок обслуживания, наладки, ремонта, оборудования в производстве пищевой продукции;

порядок пользования и устройство контрольно-измерительных приборов;

способы коррекции тестовых и технологических программ управления оборудованием;

практическое применение языка программирования, используемого в системе автоматизированного управления оборудованием линий в производстве пищевой продукции.

176. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

Параграф 81. Оператор линии в производстве пищевой продукции, 3 разряд

177. Характеристика работ:

ведение отдельных операций технологического процесса приготовления сусле, мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях;

участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

178. Должен знать:

принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;

способы устранения возможных неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 82. Оператор линии в производстве пищевой продукции, 4 разряд

179. Характеристика работ:

ведение технологического процесса с обслуживанием до трех различных поточно-механизированных линий (полуавтоматов) нагрева, раздува, мойки, приготовления суслу, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий;

контроль с помощью контрольно-измерительных приборов и автоматики параметров технологического режима приготовления суслу, бесперебойной работы моющих, дозирующих, наполняющих, формирующих, завертывающих, укупоривающих, укладываемых, комплектуемых, транспортирующих и иных автоматов, аппаратуры и механизмов;

контроль соблюдения норм расхода сырья и материалов;

выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности линий, неполадок в работе механизмов поточно-механизированных линий, превышение норм расхода сырья и материалов;

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

180. Должен знать:

порядок ведения на поточно-механизированных линиях технологических процессов : нагрева, раздува, мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования и упаковки продукции и изделий;

виды сырья и рецептуру приготовления пищевой продукции;

требования, предъявляемые к готовой продукции, укупорочно-упаковочным и вспомогательным материалам;

устройство основного и вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов.

Параграф 83. Оператор линии в производстве пищевой продукции, 5 разряд

181. Характеристика работ:

ведение отдельных операций технологического процесса производства пищевой продукции на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях;

ведение процессов с обслуживанием свыше трех поточно-механизированных линий приготовления суслу, мойки, розлива, фасовки, оформления, комплектования, хранения , приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий.

182. Должен знать:

устройство и принцип действия автоматов, агрегатов и механизмов, включенных в комплексно-механизированные и автоматизированные линии;

технологический процесс и режимы приготовления суслу, мойки, розлива, фасовки, оформления, комплектования, хранения, приема и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий.

Параграф 84. Оператор линии в производстве пищевой продукции, 6 разряд

183. Характеристика работ:

ведение с пульта управления технологического процесса производства пищевой продукции и изделий на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях;

расчет компонентов для производства пищевой продукции;

пуск и остановка основного и вспомогательного оборудования,

обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, бесперебойной и синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную или автоматизированную линию;

предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима;

определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания выполняемого технологического процесса;

руководство технологическим процессом и координирование работ, выполняемых на линии и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции

184. Должен знать:

технологический процесс и режимы производства пищевой продукции,

виды сырья, рецептуру, физико-химические свойства полуфабрикатов и готовой продукции;

устройство и принцип действия приборов, установленных на пульте управления;

устройство аппаратуры, автоматов;

схемы коммуникаций, порядок их эксплуатации.

Параграф 85. Сортировщик в производстве пищевой продукции, 1 разряд

185. Характеристика работ:

сортировка вручную по внешним признакам пищевого сырья, материалов, полуфабрикатов, тары, а также продукции, подлежащей вторичной переработке, на две группы годную и бракованную с подноской вручную или с помощью простейших транспортных средств, очистка от загрязнений и механических примесей, отбор дефектного, неполноценного и укладка отсортированного сырья в тару или на транспортные устройства с вложением номера (бирки) сортировщика.

186. Должен знать:

виды сортируемого сырья, материалов, полуфабрикатов, продукции, тары;

внешние признаки дефектов (брака, несортности, пороков, изъянов).

187. Примеры работ:

сортировка, разборка:

- 1) колпачков, туб;
- 2) крышек;
- 3) орехов;
- 4) посуды и тары;
- 5) свечей;
- 6) сырья плодового, фруктов и овощей;

переборка:

- 1) изделий табачных;
- 2) хмеля.

Параграф 86. Сортировщик в производстве пищевой продукции, 2 разряд

188. Характеристика работ:

сортировка, разборка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением настольных сортировочных машин и вручную на движущихся передаточных и транспортировочных механизмах;

подготовка необходимого инвентаря, тары, проверка транспортирующих механизмов;

прием и осмотр мешков до и после выбивки и починки;

маркировка и распределение мешков по сортам и категориям,

транспортировка, прием и загрузка на движущиеся механизмы подлежащих сортировке изделий, сырья и материалов и разравнивание слоя на конвейерах и лентах транспортеров;

регулирование поступления продукции на сортировку;

вскрытие тары, отбор посторонних примесей, нестандартных изделий, продуктов, полуфабрикатов, срезание дефектов и поврежденных частей, взвешивание, дополнение до стандартного веса;

отбор сырья по качеству и целевому назначению, передача и направление для дальнейшей переработки, утилизации или на склад готовой продукции.

189. Должен знать:

способы сортировки, разборки пищевой продукции;

государственные стандарты или технические условия на сортируемую и готовую продукцию;

признаки дефектности, изъянов, пороков сортируемой продукции;

род ткани и категории мешков;

порядок определения годности и качества мешков.

190. Примеры работ:

сортировка, разборка:

- 1) казеина;
- 2) листов покровных табака;
- 3) морепродуктов, крабов, раков;
- 4) полуфабриката чая;
- 5) семян бобовых, зерновых;
- 6) сырья орехового, плодоягодного и овощей;
- 7) хмеля по влажности и партиям;
- 8) тары и упаковки для продукции на экспорт и выставки;
- 9) штабелей шкурок морского зверя, раскладка на площадке и очистка их от соли.

Параграф 87. Сортировщик в производстве пищевой продукции, 3 разряд

191. Характеристика работ:

ведение процесса сортировки сырья, готовой продукции, полуфабрикатов на сортировочных машинах;

осмотр, отбраковка, установление сорта, категории изделия, полуфабриката;

обнаружение дефектов обработки;

определение направления дальнейшего использования;

загрузка сортировочной машины сырьем, полуфабрикатами и материалами;

регулирование работы машины и наблюдение за распределением сырья, полуфабрикатов по поверхности сит и трясунув;

наблюдение за состоянием воздухопроводов, рукавных фильтров и их очистка;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

192. Должен знать:

способы сортировки сырья, готовой продукции и полуфабрикатов на сортировочных машинах;

свойства продукции, сырья, полуфабрикатов, технические условия и государственные стандарты на них;

виды брака;

внешние и химико-технологические признаки брака и дефектов;

устройство и порядок эксплуатации сортировочных машин различных систем.

193. Примеры работ:

сортировка, разборка:

- 1) полуфабриката чая на цилиндрических сортировочных машинах;
- 2) рыбы;
- 3) саго;
- 4) семян бобовых, зерновых, крупяных продуктов и иное;
- 5) сырья для плавленого сыра.

Параграф 88. Сортировщик в производстве пищевой продукции, 4 разряд

194. Характеристика работ:

сортировка полуфабриката чая на плоских сортировочных машинах;
подноска и укладка полуфабриката для сортировки, подача полуфабриката в бункер машины, снятие наполненных мешков (ящиков) и укладка их по номерам, определение готовности всех номеров отсортированного полуфабриката и передача их на купаж;
выборка из какао-бобов и чая посторонних примесей;
периодическая чистка сеток сортировочной машины;
руководство процессами сортировки и купажирования чая, прием чая - сырья по маркам согласно нарядам-актам производственной лаборатории, контроль за наполнением и работой купажных барабанов, ведение установленного учета, прием россыпи чая от развесочных цехов и учет россыпи чая;
сдача порожней тары, устранение мелких неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

195. Должен знать:

технологию сортировки какао-бобов, полуфабриката чая, купажа чая - сырья и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;
виды и марки какао-бобов, байховых сортов чая и государственные стандарты на них;
устройство, принцип работы качающихся сит, магнитных сепараторов и купажных барабанов;
сорта байхового чая и способы органолептической оценки;
порядок учета россыпи чая.

Параграф 89. Контролер пищевой продукции, 2 разряд

196. Характеристика работ:

контроль сплошной или выборочный на различных стадиях упаковки, укупорки, герметичности, забивки, обивки, обертки, маркировки, клеймения, смазки, оформления внешнего вида, наличия ярлыков, пломб порожней стеклянной, деревянной и металлической посуды, ее чистоты и пригодности под налив, внешним осмотром;
контроль количества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции устным подсчетом или по показаниям счетчика;
выявление, отбраковка, возврат на исправление продукции и тары;
укладка и упаковка готовой продукции, кроме легкодеформируемой, хрупкой и ломкой, в различные виды тары.

197. Должен знать:

требования государственных стандартов и технических условий, предъявляемые к укупорке, упаковке, маркировке, качеству мойки;
виды, сорта, размеры упаковочного материала;
порядок обращения с упакованной продукцией и тарой;
причины возникновения дефектов, брака, способы их определения и устранения.

Параграф 90. Контролер пищевой продукции, 3 разряд

198. Характеристика работ:

контроль сплошной или выборочный на различных стадиях производства сырья, полуфабрикатов, продукции, тары по объему наполнения, закладки, укладки, размерам, формам, ассортименту, сортности, категоричности, кондиционности, чистоте, прозрачности, наличию посторонних запахов, включений на основе взвешивания, измерения, внешнего осмотра или осмотра бочковой тары с применением светофильтров, экранов, фонарей и иных приспособлений, с использованием различных светильников, браковочных автоматов и соответствия государственным стандартам и техническим условиям;

визуальный сплошной контроль продукции на комплексно-механизированных и автоматизированных поточных линиях;

контроль качества яиц для производства яичного меланжа и порошка при помощи овоскопа, установленного на столе или под движущимся роликовым конвейером;

контроль в соответствии с рецептурой, заложенного в банки сырья, специй, иных компонентов и их качества;

балансировка весов;

установка разновесов;

укладка, уплотнение содержимого в банках и накрывание крышками;

укладка и упаковка легкодеформируемой, хрупкой и ломкой готовой продукции в различные виды тары.

199. Должен знать:

государственные стандарты, технические условия и требования, предъявляемые к сырию, готовой продукции, бочковой, бумажной, металлической и стеклянной таре;

методы контроля, виды, признаки и причины дефектов, брака;

способы определения дефектов, выявления брака и устранения причин их возникновения;

устройство, порядок применения и проверки точности контрольных приборов, приспособлений, механизмов.

Параграф 91. Контролер пищевой продукции, 4 разряд

200. Характеристика работ:

контроль сплошной или выборочный качества технологической обработки сырья, полуфабрикатов, продукции на разных стадиях производственного процесса по результатам лабораторных анализов: кислотности, растворимости, концентрации, плотности, содержания влаги, активности, тонкости помола, иных показателей и соответствия государственным стандартам, техническим условиям и утвержденным образцам;

отделение бракованной, дефектной продукции, сырья, полуфабриката со снижением качества или забраковкой;

принятие мер к предотвращению брака;

составление актов на брак пищевой продукции.

201. Должен знать:

технологии производства на обслуживаемом участке, стандарты, технические условия, требования, предъявляемые к качеству обработки сырья, полуфабрикатов, продукции;

виды дефектов, по которым контролируемое сырье, полуфабрикаты, продукты могут быть понижены в качестве или забракованы;

методы проведения анализов;

порядок отбора проб;

устройство и порядок применения контрольно-измерительных приборов.

Параграф 92. Дефростатчик пищевых продуктов, 2 разряд

202. Характеристика работ:

выполнение работ по дефростации пищевого сырья и продуктов: прием, транспортировка, подноска и подвозка поступающих продуктов и сырья на дефростацию, проверка веса, количества и качества сырья, продуктов и их рассортировка, подача пара и воды, дефростация сырья и отмочка в ваннах, укладка в тару и передача на последующие операции, учет принятого и дефростированного продукта;

для молочных продуктов: зачистка поверхности монолита, измельчение, дробление, промывка, загрузка (укладка), транспортировка в камеры оттаивания, ванны, мешочки, прессование, перемешивание вручную или механической мешалкой.

203. Должен знать:

технологические режимы дефростации пищевых продуктов в зависимости от вида сырья и продуктов;

требования, предъявляемые к качеству принятого замороженного и дефростированного продукта;

порядок учета пищевых продуктов.

204. При размораживании сырья, продуктов в механических дефростерах -3 разряд.

Параграф 93. Сушильщик пищевой продукции, 1 разряд

205. Характеристика работ:

- ведение процесса воздушной сушки продуктов;
- насыпка слоя продукта на рамы;
- периодическое перемешивание (переворачивание, ворошение) продукта в процессе сушки;
- прием кассет с макаронами от резчиков;
- выравнивание сырых макарон;
- раскладка короткорезанных изделий на рамки, транспортер, развешивание на бастуны в установленном порядке;
- сортировка нестандартного полуфабриката макаронных изделий;
- установка рамок или кассет с полуфабрикатами в сушильные шкафы или вагонетки;
- подноска тары;
- упаковка продукта в мешки, ящики, бочки;
- транспортировка высушенного продукта на последующие операции или на склад;
- ведение процесса просушки вымытой порожней стеклянной и железной тары в сушилках различных конструкций;
- загрузка тары в сушильные камеры, шкафы или аппараты;
- регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов подачи воздуха и пара;
- отбраковка нестандартной или загрязненной тары;
- мойка обслуживаемого оборудования.

206. Должен знать:

- требования государственных стандартов к качеству сушки пищевой продукции;
- порядок сушки продуктов.

Параграф 94. Сушильщик пищевой продукции, 2 разряд

207. Характеристика работ:

- ведение процесса сушки твердых, сыпучих продуктов, веществ в карусельных сушилках;
- механическая или ручная загрузка продукта равномерным слоем на стационарные рамы, лотки (из ткани, сетки, перфорированных листов нержавеющей стали), сотрясаемые сита, движущиеся ленты конвейера, кассеты и иное;
- сушка методом вымораживания;
- сушка в естественных условиях;
- периодическое перемешивание продукта в процессе сушки;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры сушки в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа;
проверка влажности высушиваемого продукта;
выгрузка высушенного продукта, взвешивание, отбраковка нестандартного и транспортировка на последующие операции или на склад;
отбор проб пищевой продукции, дезинфекция обслуживаемого оборудования.

208. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;
порядок пользования контрольно-измерительными приборами;
температурный режим и время сушки пищевой продукции.

209. Примеры работ:

- 1) агар и агароидный раствор;
- 2) дробины, барды;
- 3) казеин;
- 4) клей пектиновый;
- 5) коагулят пектина;
- 6) крахмал;
- 7) морепродукты, рыбная мука и тук;
- 8) сахар молочный;
- 9) сигары;
- 10) соль, вяление рыбы.

Параграф 95. Сушильщик пищевой продукции, 3 разряд

210. Характеристика работ:

ведение процесса сушки твердых, сыпучих продуктов, веществ, экстрактов в вальцевых, камерных, туннельных шкафах, барабанных и распылительных сушилках, в печах;

ведение процесса сушки картофельного пюре, кофейного и чайного экстрактов в распылительных сушилках и вакуум-сушилках под руководством сушильщика пищевой продукции более высокой квалификации;

нейтрализация веществ;

загрузка сушилок, установок пищевой продукцией;

наблюдение за температурным режимом сушки, вентиляционными системами, просеивающими, охлаждающими и транспортирующими устройствами;

определение момента окончания сушки органолептически или по данным лабораторного анализа;

взвешивание, отбраковка нестандартных продуктов, упаковка и транспортировка на последующие операции или на склад;

размол, при необходимости, высушенного продукта на молотковой мельнице;
устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

211. Должен знать:

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

технологии процесса сушки;

способы определения окончания сушки, готовности продукта и его качества;

методы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

212. Примеры работ:

1) изделия макаронные;

2) крахмал, саго, кукурузные зародыши, кукурузные корма;

3) рыба, агаровый студень, агароидный и белковый раствор;

4) солод;

5) стружка мыльная;

6) сырье масличное, семена, плодовые косточки;

7) молочный сахар в производстве сахара-сырца пищевого, рафинированного и фармакопейного молочного сахара.

Параграф 96. Сушильщик пищевой продукции, 4 разряд

213. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сушки различных продуктов с пульта управления на шахтных, ленточных (конвейерных), шнековых и вакуум-вальцовых сушилках;

ведение процесса сушки картофельного пюре в сушильных барабанах;

регулирование температурного режима сушки, влажности, давления пара;

контроль качества сушки;

регулирование количества проходящего отработанного воздуха с помощью поворотных шиберов;

наблюдение за вентиляционными и обогревательными устройствами, работой транспортирующих устройств;

отбор проб;

отбраковка нестандартного продукта;

обслуживание вспомогательного оборудования сушильного отделения;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

214. Должен знать:

технологический процесс и режим сушки пищевых продуктов;

порядок ведения и регулирования технологического процесса сушки;

технологические требования, предъявляемые к высушенному продукту;

органолептические методы определения качества полуфабриката и готовых изделий ;

требования государственных стандартов, предъявляемые к качеству готовых изделий;

устройство и порядок эксплуатации сушилок, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов;

методы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

215. Примеры работ:

- 1) дрожжи;
- 2) изделия макаронные короткорезанные;
- 3) зерно;
- 4) картофелепродукты и хлопья кукурузные;
- 5) крупа;
- 6) сырье масличное (семян, плодовых косточек и иное);
- 7) чай кирпичный.

Параграф 97. Сушильщик пищевой продукции, 5 разряд

216. Характеристика работ:

ведение процесса скоростного непрерывного подсушивания жидкостей, экстрактов, полуфабрикатов, твердых масс большого объема и получения порошков на распылительных и вакуум-сушильных установках различных конструкций, пневматических сушилках непрерывного действия и в сушилках с кипящим и виброкипящим слоем;

ведение процесса сушки сыпучих продуктов на сушилках, оснащенных реактивными двигателями;

сушка яичной массы на специальном оборудовании;

проверка состояния сушильной установки и насосов;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов поступления в сушилку газа, пара или подогретого воздуха, регулирование температурного режима в сушилке;

наблюдение за температурой и давлением масла, поступающего на турбину;

регулирование факела распыления в процессе сушки;

определение окончания процесса сушки;

отбор проб;

включение и выключение газового оборудования;

наблюдение за работой газового калорифера и воздушных вентиляторов;

выгрузка высушенного продукта из сушилки и направление его на последующие операции;

учет количества получаемой продукции и запись параметров технологического процесса в производственном журнале;
подготовка обслуживаемого оборудования к ремонту и прием из ремонта;
удаление нагара с форсунок;
наблюдение за состоянием механизмов сушилки, чистотой фильтров;
зачистка сушильных поверхностей.

217. Должен знать:

технологии процесса сушки и порядок его регулирования;
устройство, принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов;
схему коммуникаций;
технологические свойства сырья;
требования, предъявляемые к сырью и высушенной продукции.

Параграф 98. Резчик пищевой продукции, 1 разряд

218. Характеристика работ:

обрезка заусенцев и ребер кирпичей чая на электроножах;
включение и выключение электроножей;
укладывание обрезных кирпичей с выборкой брака;
периодическая чистка и смазка электроножей.

219. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации электроножей;
требования, предъявляемые государственным стандартом к внешнему виду кирпичного чая.

Параграф 99. Резчик пищевой продукции, 2 разряд

220. Характеристика работ:

резка или рубка вручную ножом, специальным резцом или формочкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий до установленного технологией размера, толщины, прямолинейного, криволинейного или фигурного контура;

укладка нарезанных изделий на стол, лотки, листы, ящики и иную тару или на ленту конвейера и транспортера;

транспортировка сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

отбор деформированного сырья, полуфабрикатов, при необходимости - зачистка, отделение пленки.

221. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству сырья и нарезанным изделиям;
приемы резки, порядок применения режущего инструмента.

Параграф 100. Резчик пищевой продукции, 3 разряд

222. Характеристика работ:

резка и измельчение сырья, полуфабрикатов, готовых изделий на резальных машинах различных конструкций и механизмах до установленного технологией размера, толщины, прямолинейного, криволинейного или фигурного контура;

загрузка резальных машин вручную или при помощи транспортера, шнека и иного погрузочного устройства;

подача сырья, полуфабрикатов к резальной машине, промывка, охлаждение или зачистка;

периодическая проверка в процессе работы качества резки пищевой продукции органолептически;

укладка нарезанных изделий в тару, передача их на упаковку или последующие стадии обработки вручную или с помощью транспортных устройств;

смена, наладка и заточка ножей, регулирование упора и зазора на заданный размер; включение и выключение резальных машин;

чистка, смазка и устранение неисправностей в работе резальных машин и механизмов;

резка галерты и технического желатина на плитки установленных размеров вручную, на резальных машинах или механизмах;

проверка качества желатинизации, подготовка проволоки и иных приспособлений для резки клея и технического желатина.

223. Должен знать:

устройство резальных машин, механизмов и приспособлений;

порядок эксплуатации и регулирования резальных машин, установки и крепления ножей, упоров и зазоров, порядок резки сырья, полуфабрикатов, галерты и технического желатина, предусмотренные государственными стандартами;

требуемую степень остроты ножей;

требования, предъявляемые к качеству нарезанных изделий;

ассортимент и свойства сырья.

Параграф 101. Приемщик-сдатчик пищевой продукции, 2 разряд

224. Характеристика работ:

межцеховая и внутрицеховая приемка и сдача сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары;

проверка количества, объема, веса, сортности, правильности и наличия маркировки, герметичности укупорки пищевой продукции, на соответствие государственным стандартам, техническим условиям и сопроводительным документам;

проверка органолептически качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары, посуды, отбраковка нестандартных;
замер, взвешивание сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции;
отбор проб пищевой продукции;
транспортировка продуктов к производственным участкам или от них;
сдача продукции в установленное место;
составление приемосдаточных документов на пищевую продукцию и ведение учета.

225. Должен знать:

ассортимент сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции;
порядок приемки и сдачи пищевой продукции;
государственные стандарты и требования, предъявляемые к качеству, внешнему виду, упаковке, оформлению сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции;
порядок ведения учета и оформления документов.

Параграф 102. Приемщик-сдатчик пищевой продукции, 3 разряд

226. Характеристика работ:

приемка от поставщиков сырья, выдача в торговую сеть, сбытовые базы, получателям полуфабрикатов, материалов, готовой продукции;
транспортировка, хранение сырья, материалов и готовой продукции;
проверка органолептически или по данным лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары, посуды, крепости, плотности, помутнения, побурения, скисания, тягучести, наличия запаха, осадка, герметичности укупорки, отбраковка нестандартных,
наблюдение за разгрузкой, погрузкой или перекачкой, сливом, наливом емкостей железнодорожного, водного, автомобильного и гужевого транспорта,
включение насоса, контроль за полнотой наполнения по категориям, датам выработки, назначением;
обеспечение параметров режима хранения продуктов;
зачистка продуктов и передача зачисток на утилизацию;
учет сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции и ведение отчетности;
составление спецификаций, заявок, требований на продукцию, актов на бой и брак, некондиционность;
прием и учет заявок от торгующих организаций.

227. Должен знать:

основные свойства и назначение сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, тары;
режимы и порядок хранения, пищевой продукции;
порядок оформления документации на прием и отпуск продукции;

государственные стандарты и технические условия на пищевую продукцию;
схему трубопроводов, расположение запорной и регулирующей арматуры и порядок пользования ею;
устройство насосов, контрольно-измерительных приборов;
порядок ведения учета и оформления документов.

228. При отпуске готовой продукции в торговую сеть через программные транспортеры, оформлении документации на отправку готовой продукции за пределы страны, оформлении товарно-транспортных накладных на компьютере, обслуживании сосудов, теплообменников, работающих под давлением и установок по разогреванию жиров методом горячего размыва во время приема-сдачи продукции, сырья, приеме кислот, щелочей – 4 разряд.

Параграф 103. Обжарщик пищевых продуктов, 3 разряд

229. Характеристика работ:

ведение процесса обжарки сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах, в печах различной конструкции с давлением пара в греющей поверхности до 8 атмосфер;
приготовление жировых смесей;

наполнение противней или сеток сырьем, полуфабрикатами;

загрузка и выгрузка обжарочных печей и аппаратов механическим способом или вручную;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры обжарки и охлаждения, уровня масла и воды, давления пара, подачи газа и воздуха в аппараты и печи;

периодическая смена масла;

перемешивание полуфабриката в процессе обжарки;

карамелизация, отбор проб, замачивание или увлажнение;

определение при помощи приборов или органолептически момента окончания процесса и качества обжарки;

охлаждение пищевых продуктов, их взвешивание, добавление соли и специй;

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

230. Должен знать:

ассортимент обжариваемых продуктов;

технологические режимы обжарки пищевых продуктов;

виды применяемых жиров и порядок их использования в процессе обжарки;

способы определения окончания процесса обжарки и требования, предъявляемые к качеству обжаренных продуктов;

порядок загрузки и выгрузки обжарочных печей и аппаратов, их устройство;

назначение и порядок применения контрольно-измерительных приборов;
приемы регулирования процесса обжарки пищевых продуктов.

231. При выполнении отдельных операций технологического процесса обжарки пищевых продуктов – 2 разряд.

Параграф 104. Обжарщик пищевых продуктов, 4 разряд

232. Характеристика работ:

ведение процесса обжарки сырья и полуфабрикатов в обжарочном оборудовании непрерывного действия, с давлением пара в греющей поверхности свыше 8 атмосфер;
регулирование технологических режимов процесса обжарки различных пищевых продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов;
устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

233. Должен знать:

устройство и конструктивные особенности обжарочного оборудования непрерывного действия для обжарки пищевых продуктов;
порядок регулирования режимов обжарки различных продуктов и пользования контрольно-измерительными приборами;
способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Параграф 105. Дозировщик пищевой продукции, 1 разряд

234. Характеристика работ:

дозирование, отвешивание, отмеривание одного вида сырья, продукта или полуфабриката;

при дозировании кускового, пасто- или тестообразного сырья: деление сырья на порции, куски установленного веса, отсекание определенного количества вручную или на делителе, не допуская отклонений от стандартного веса, контрольное взвешивание порций, кусков;

при дозировании сыпучего или жидкого сырья, продукта: отмеривание (отвешивание) определенного технологией количества (объема) вручную, аппаратами-мерниками или на автоматических весах, наполнение мерников сырьем, продуктами или полуфабрикатами, подогрев, контроль веса, объема, плотности, выпуск из мерников сырья, удаление пены;

подсчет упаковок и наклейка на них этикеток.

235. Должен знать:

виды сырья и требования, предъявляемые к его дозировке пищевой продукции;
порядок работы на весах, аппаратах-мерниках.

Параграф 106. Дозировщик пищевой продукции, 2 разряд

236. Характеристика работ:

дозирование одновременно двух видов сырья, полуфабриката, продукта на дозирующих аппаратах периодического или непрерывного действия;

подноска вручную, подвозка, подача по трубопроводу или с помощью транспортных средств сырья, полуфабриката, продукта в бункера, приемные баки, дозаторы, мерники;

проверка органолептическим методом качества дозируемого сырья, полуфабриката, продукта и отсортровка нестандартного;

контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов плотности и влажности сырья, режимов дозирования;

сигнализация о наполнении мерника или сборника;

предохранение питателя от забивания сырьем.

237. Должен знать:

устройство и принцип действия дозирующих механизмов, автоматов, полуавтоматов;

виды и свойства дозируемых продуктов, материалов;

последовательность дозирования продуктов;

сигнализацию при дозировании;

требования, предъявляемые к точности дозировки пищевой продукции.

Параграф 107. Дозировщик пищевой продукции, 3 разряд

238. Характеристика работ:

ведение процесса дозирования сырья, полуфабриката, продукта на автоматических дозирующих станциях или ведение комплекса процессов дозирования и приготовления смесей заданного состава на дозирующих и смесительных установках различных систем;

ведение процесса дозирования костяной муки;

корректировка состава смесей при изменении качества, влажности, содержания основного вещества и его засоренности;

перемешивание компонентов;

устранение неполадок в работе оборудования;

контроль по результатам анализов за качеством и однородностью смесей;

учет и расчет продуктов при дозировании.

239. Должен знать:

устройство дозирующего и смесительного оборудования;

рецептуру смесей;

способы корректировки состава смесей;
нумерацию и емкость силосов над дозаторами;
производительность дозаторов на разных режимах работы, порядок ее определения;
нормы выхода дозированных продуктов.

Параграф 108. Прессовщик-формовщик пищевой продукции, 1 разряд

240. Характеристика работ:

ведение процесса прессования рыхлых веществ в кипы, тюки, брикеты на прессах различных систем под руководством прессовщика-формовщика пищевой продукции более высокой квалификации;

загрузка пресса, подача пара, съем с пресса кип, тюков, брикетов, укладка в штабеля или транспортировка на склад;

чистка обслуживаемых прессов.

241. Должен знать:

виды перерабатываемого сырья;

технологические режимы прессования.

242. Примеры работ:

прессование:

1) отходов табачного производства;

2) шелухи хлопковых семян.

Параграф 109. Прессовщик-формовщик пищевой продукции, 2 разряд

243. Характеристика работ:

ведение процесса формования, штампования, уплотнения, изменения формы сыпучих или твердых масс в брикеты, бруски, кубики на штамповочных, роликовых, винтовых, рычажных ручных и иных прессах без связующих веществ или прессования продукции в кипы, тюки на прессах различной конструкции.;

пуск, остановка, загрузка пресса, заполнение форм продуктом и передача под прессы;

регулирование режима давления на прессах в зависимости от состава и качества прессуемого продукта по показаниям контрольно-измерительных приборов, поступления продуктов из дозаторов на пресс;

подогрев матриц;

проверка органолептически качества прессования;

выгрузка продукта из пресса, проверка веса и плотности брикетов;

транспортировка готовой продукции на последующие операции, лома на повторную переработку;

снятие после прессования болванок и воронки;

смазка и протирка обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе.

244. Должен знать:

технологические режимы формования, штампования, прессования пищевой продукции;

виды перерабатываемого сырья;

требования, предъявляемые к качеству прессованной продукции;

устройство, порядок обслуживания и регулирования прессов, вспомогательного оборудования;

назначение и порядок применения контрольно-измерительных приборов.

245. Примеры работ:

1) жом сухой;

2) концентраты пищевые

3) косметика компактная;

4) материал кофеиновый;

5) сырье табачное;

6) фрукты и овощи сушеные;

7) хмель.

Параграф 110. Прессовщик-формовщик пищевой продукции, 3 разряд

246. Характеристика работ:

ведение процесса формования сыпучих, порошкообразных, твердых и пастообразных продуктов в брикеты, бруски, кирпичи, кубики, пряжи, трубки, гранулы на пилотезах, ротационных и гидравлических прессах периодического и непрерывного действия, на механических прессах с применением связующих веществ под давлением или на автоматических прессах;

равномерная подача из дозаторов транспортерами сырья на пресс-формы, насосами по трубопроводам воды, эмульсии или масла;

установление и регулирование режима прессования в зависимости от состава продукции и качества;

прогревание камеры-матрицы прессов и шнеков-смесителей;

контроль за режимом давления, нагрева, охлаждения по показаниям контрольно-измерительных приборов;

проверка органолептически качества продуктов прессования, плотности брикетов, брусков, кусков, кирпичей, кубиков, гранул и тому подобное;

предупреждение брака, подмокания, россыпи;

загрузка пресса или разборка пресс-форм;

извлечение или выбивание готового продукта из пресс-форм вручную или гидравлическим;

учет выпуска продукции по отвесам;

отбор деформированного продукта;

резка изделий;

транспортировка прессованных продуктов на последующие операции или на склад.

247. Должен знать:

технологии формования и прессования;

требования, предъявляемые к качеству, весу, внешнему виду прессованной и формованной продукции;

виды, свойства и состав продуктов;

устройство, порядок обслуживания и регулирования работы прессов, вспомогательного оборудования;

порядок выбивания продукции без повреждения формы;

органолептические методы оценки качества полуфабриката и готовой продукции.

248. Примеры работ:

формование:

1) брикетов комбикормов;

2) брусков и кусков мыла;

3) сахара рафинада;

4) брикетов (гранул) сушеного жома.

Параграф 111. Прессовщик-формовщик пищевой продукции, 4 разряд

249. Характеристика работ:

ведение процесса прессования солодкового корня на передвижных прессах под давлением;

определение необходимого количества корня для получения стандартного веса кипы;

обеспечение максимальной плотности прессования при соблюдении установленного размера кип;

регулирование работы пресса, чистка и смазка его механизмов;

упаковка, маркировка и укладка кип в штабель;

участие в текущем ремонте и наладке пресса;

устранение неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

250. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации передвижного гидравлического пресса;

порядок регулирования режимов прессования;

порядок проведения ремонта;

способы определения стандартного веса и объема кипы;
требования, предъявляемые к качеству упаковки и маркировки кип.

Параграф 112. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции, 1 разряд

251. Характеристика работ:

отжим сока из цитрусовых плодов на вращающемся конусе;
наблюдение за полным извлечением сока и стоком его;
удаление отходов, мойка и протирка вращающегося конуса.

252. Должен знать:

порядок отжима сока из цитрусовых плодов;
принцип работы вращающегося конуса.

Параграф 113. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции, 2 разряд

253. Характеристика работ:

ведение технологического процесса обезвоживания пищевой продукции методом отжима влаги на прессах различных систем,

подача сырья в прессы транспортирующими устройствами;

определение времени окончания отжима пищевой продукции в зависимости от исходной влажности;

выгрузка обезвоженного продукта;

ведение технологического процесса отжима сока на ручных прессах различных систем;

набор дробленой массы и разгрузка пресса вручную;

прессование массы;

перемешивание массы в процессе прессования, разгрузка вручную пресса, слив сока, бульона в емкости;

пуск и остановка оборудования, устранение неисправностей в его работе;

чистка, мойка и смазка обслуживаемых прессов.

254. Должен знать:

технологические режимы прессования и обезвоживания;

виды и свойства подаваемого сырья;

требования, предъявляемые к качеству готового продукта после прессования;

нормы выхода сока из различного сырья;

устройство, порядок регулирования прессов и транспортирующих устройств.

255. Примеры работ:

1) лапша крабовая, морские водоросли, печень, мясо и брюшина китов - прессование и отжим;

2) мезга и зародыш - обезвоживание;

- 3) рыбная мука - обезвоживание;
- 4) сырье плодоваягодное, соевый белок - отжим.

Параграф 114. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции, 3 разряд

256. Характеристика работ:

ведение технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия;

подача массы в фильтровальную ткань;

загрузка пресса;

регулирование процесса прессования;

определение времени окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта;

перекачивание соков и растворов в емкости;

очистка фильтровальной ткани;

контроль работы механизмов и качества полученного продукта по результатам проб

;

отбор проб готовой пищевой продукции;

недопущение повреждений рыбы при прессовании и отжиме.

257. Должен знать:

виды и свойства сырья;

технологический процесс отжима соков и растворов;

способы обеспечения качества и наибольшего выхода пищевой продукции;

порядок отбора проб пищевой продукции;

устройство обслуживаемых прессов;

порядок регулирования режимов прессования и отжима пищевой продукции;

требования, предъявляемые к качеству прессования пищевой продукции;

способы работы, обеспечивающие отсутствие лопатца и иных повреждений при отжиме рыбы.

258. Примеры работ:

- 1) дрожжи – отжим, прессование;
- 2) жом свекловичный - отжим;
- 3) коагулянт пектиновый - отжим;
- 4) масса жомовая разваренная - отжим;
- 5) сырье плодоваягодное – отжим соков;
- 6) рыба - прессование и отжим.

Параграф 115. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции, 4 разряд

259. Характеристика работ:

ведение технологического процесса отжима масла или жира из пищевого сырья на прессах различных систем периодического действия;

подогрев и увлажнение сырья до установленных норм, равномерная подача его на прессы и на последующие операции;

контроль работы прессов (скорости прессования), распределительных шнеков, транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально, обеспечение установленных норм выхода масла и содержания масла в жмыхе;

отбор проб пищевой продукции;

регулирование давления, температуры, времени отжима в зависимости от масличности продукта;

пуск и остановка обслуживаемого оборудования и устранение неисправностей в его работе;

ведение технологического процесса отжима соков на прессах непрерывного действия.

260. Должен знать:

технологические режимы выделения масла или жира из пищевого сырья, отжима соков и порядок их регулирования;

устройство прессов и порядок их обслуживания;

требования, предъявляемые к качеству продуктов прессования;

допустимые нормы выхода готовой продукции;

способы обеспечения качества продукции и норм выхода;

порядок отбора проб пищевой продукции.

261. Примеры работ:

получение масла из:

1) зародышей зерна;

2) какао тертого;

3) маслосемян.

Параграф 116. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции, 5 разряд

262. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения высококачественного масла и жмыха из масличных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций;

обеспечение равномерной загрузки прессов мезгой;

пуск и наладка работы обслуживаемого пресса;

наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за степенью измельчения, увлажнения, обжаривания сырья, поступающего на прессование, качеством и внешним видом масла и жмыха;

контроль содержания масла в жмыхе, качества масла по результатам химических анализов и органолептически;

подача масла на предварительную очистку и дальнейшую обработку;

регулирование режима работы обслуживаемого оборудования, предупреждение отклонений от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса;

ведение технологического процесса отжима соков с пульта управления на высокопроизводительных прессах непрерывного действия с соединяющими лентами типа.

263. Должен знать:

технологию прессования, способы получения растительных масел из различных видов масличного сырья, соков из плодовоягодного сырья;

технологический режим отжима;

конструктивные особенности, принцип действия, порядок регулирования обслуживаемого оборудования;

порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

причины отклонения в технологическом режиме и меры их устранения;

государственные стандарты на вырабатываемые масла и соки.

Параграф 117. Загрузчик-выгрузчик пищевой продукции, 2 разряд

264. Характеристика работ:

загрузка до заданного уровня и выгрузка вручную или при помощи тельфера, лебедки, элеватора, и иных загрузочных механизмов, котлов, чанов, баков, бункеров, расфасовочных, выбойных, измельчающих, набойных, дозировочных, мукопосыпательных, просеивающих и иных машин и автоматов продуктами, материалами, сырьем, полуфабрикатами;

засыпка муки в силосы до 5 тонн в смену или сухих компонентов блинной муки по установленной рецептуре;

регулирование просеивательного оборудования, самотасок и буратов;

навешивание, установка, укладка на средства перемещения,

транспортировка продуктов, материалов при помощи транспортных средств (тележек, вагонеток, подвижных козел со стеллажами, грузового лифта, транспортера и иное);

транспортировка разгружаемого материала, сырья, полуфабрикатов;

равномерное распределение и разравнивание продукта по всей площади технологического оборудования;

транспортировка, распаковка порожней тары;

обслуживание средств перемещения и погрузочно-разгрузочных устройств.

265. Должен знать:

ассортимент загружаемого продукта;

сроки и порядок загрузки;

порядок обслуживания оборудования;

органолептические методы определения качества сырья.

Параграф 118. Загрузчик - выгрузчик пищевой продукции, 3 разряд

266. Характеристика работ:

загрузка до заданного уровня или выгрузка вручную при помощи тельфера, лебедки, элеватора, транспортера и иных загрузочных механизмов сушильных камер, камер окуривания, холодильных камер, обжарочных и копильных печей, автоклавов, экстракторов, завальных ям продуктами, материалами, сырьем, полуфабрикатами, шротом и сушильных каналов вагонетками с клеем и желатином;

засыпка муки в силосы свыше 5 тонн в смену;

проверка и опробование работы загрузочных транспортных механизмов обслуживаемого оборудования;

навешивание, установка, укладка, равномерное распределение и разравнивание загружаемых и выгружаемых продуктов на средствах перемещения;

транспортировка загружаемого и выгружаемого продукта, материала, сырья, полуфабриката, горячего шрота;

установка ящиков, коробов, корзин, продукта, материала, сырья, полуфабриката в штабеля, стопы и тому подобное;

устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и транспортирующих устройств.

267. Должен знать:

основные свойства загружаемого продукта;

ассортимент, сорта, размеры, вес, качество загружаемых и выгружаемых продуктов, материалов, сырья и полуфабрикатов, сроки и порядок их загрузки;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Параграф 119. Холодильщик пищевой продукции, 2 разряд

268. Характеристика работ:

ведение технологического процесса охлаждения готовой продукции, полуфабрикатов до установленной температуры в холодильных установках

различными охладителями под руководством холодильщика пищевой продукции более высокой квалификации;

установка, размещение в закалочных и морозильных камерах готовой продукции, уложенной в тару для охлаждения, замораживания;

контроль и регулирование температуры и времени охлаждения;

проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта;

передача охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию;

очистка снега с батареей и труб охлаждения.

269. Должен знать:

порядок укладки и хранения пищевой продукции в морозильных камерах;

устройство сборников, холодильников, насосов, редукторов;

требования, предъявляемые к качеству пищевой продукции.

Параграф 120. Холодильщик пищевой продукции, 3 разряд

270. Характеристика работ:

ведение технологического процесса охлаждения или замораживания готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в холодильных установках до установленной температуры различными охладителями с загрузкой самотеком или под давлением;

регулирование подачи хладагента, температуры, давления;

контроль качества охлаждения (замораживания) продукта;

подключение сборников к трубопроводам и баллонам с углекислотой;

слив охлажденного продукта;

дезинфекция сборников, трубопроводов с разборкой и сборкой.

271. Должен знать:

устройство сборников, холодильников, насосов, редукторов;

схему размещения трубопроводов, воздухопроводов и регулирующей арматуры;

порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

способы определения качества охлаждения (замораживания).

Параграф 121. Калибровщик пищевых продуктов, 2 разряд

272. Характеристика работ:

ведение процесса калибровки овощных культур, фруктов и иных продуктов на калибровочных машинах;

загрузка сырья в машину;

разравнивание сырья в бункерах;

проверка качества калибровки по заданным размерам или весу;

отбор нестандартного сырья;
подноска порожней тары к калибровочной машине;
наполнение тары;
транспортировка тары с откалиброванными продуктами на дальнейшую обработку,
а с дефектными в утильцех;
пуск и остановка обслуживаемого оборудования;
запись в журнале веса откалиброванного продукта по показаниям автоматических весов;
сигнализация в овощехранилище о прекращении или подаче сырья.

273. Должен знать:

виды и сорта калибруемых культур, порядок калибровки;
требования, предъявляемые к качеству поступающих на калибровку культур и калибровке;
признаки нестандартной продукции;
устройство, принцип действия калибровочной машины.

Параграф 122. Плавильщик пищевого жира, 2 разряд

274. Характеристика работ:

ведение процесса вытопки жира из жирового сырца рыбы, морского зверя и животных жиров в аппаратах, котлах и установках различных систем под руководством плавильщика пищевого жира более высокой квалификации;
загрузка жировым сырцом варочного оборудования;
разжигание и топка котлов;
подготовка емкостей-отстойников и жирохранилищ к приему готового жира;
слив и перекачка жира в емкости-отстойники;
выгрузка шквары, спуск жира из отстойников;
продувка, мойка и пропарка варочного оборудования.

275. Должен знать:

виды сырья, поступающего на вытопку жира;
технологические режимы вытопки жира;
устройство и порядок обслуживания оборудования и коммуникаций.

Параграф 123. Плавильщик пищевого жира, 3 разряд

276. Характеристика работ:

ведение процесса вытопки животных жиров в аппаратах, котлах и установках различных систем;
прием, взвешивание жиров;
подкатка бочек с жирами к плавильной камере;

сверление отверстия в торцовой части бочек, установление их на форсунки и подача пара в камеру,

слив готовых жиров в отстойные баки;

выгрузка из плавильных камер порожних бочек и установка их в штабель;

чистка быстроразборных фильтров для жиров;

регулирование подачи пара, температуры в камерах и времени вытопки по контрольно-измерительным приборам.

277. Должен знать:

основные свойства и виды сырья, поступающего на вытопку жира;

основы технологического процесса вытопки жира и способы регулирования в зависимости от вида сырья;

схему паровых, водяных коммуникаций и жировых трубопроводов.

Параграф 124. Плавильщик пищевого жира, 4 разряд

278. Характеристика работ:

ведение процесса вытопки жира из жирового сырья: рыбы, морского зверя и животных жиров в аппаратах, котлах и установках различных систем;

прием жирового сырца, очистка, промывка его от загрязнений, удаление нежировых прирезей, дробление на дробилках или измельчение;

механическая загрузка сырья, обезвоживание, осветление на центрифугах, прессах или ротационных фильтрах;

слив (перекачка) готового жира;

выгрузка шквары, кости;

обработка шквары (отжим, обжарка и иное);

передача кости в утильцех;

регулирование технологического режима процесса вытопки по показаниям контрольно-измерительных приборов;

контроль по результатам химического анализа качества и выхода готового продукта из жира-сырца.

279. Должен знать:

технологический процесс вытопки жира и способы регулирования режимов в зависимости от вида сырья;

устройство и схемы управления паровыми, водяными коммуникациями и жировыми трубопроводами;

порядок работы на обслуживаемых аппаратах;

требования, предъявляемые к качеству готового жира.

Параграф 125. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 1 разряд

280. Характеристика работ:

вскрытие ящиков, мешков, банок;
просев, сортировка сырья, материалов вручную;
промывка сырья и продуктов водой или моющими растворами вручную в баках, чанах, ваннах и иное;
укладка просеянного и отсортированного продукта или материала в тару,
транспортировка сырья, материалов к месту подготовки их к производству и в места складирования;
взвешивание, уборка отходов;
отбраковка нестандартной и влажной тары;
застивание тары бумагой;
очистка сит.

281. Должен знать:

порядок, приемы и содержание работ по выполненным операциям;
виды пищевого сырья и материалов, поступающих на подготовку к производству;
требования, предъявляемые к качеству работ по выполняемым операциям.

Параграф 126. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 2 разряд

282. Характеристика работ:

подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин;
очистка и доочистка овощей, фруктов и корнеплодов, срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, отделение мякоти фруктов от косточек, снятие кожуры;
отбраковка нестандартных и недозрелых овощей и фруктов;
наколка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах;
высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках;
подогрев продуктов при помощи различных подогревателей;
раскладывание мороженых субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания;
вымачивание, промывка продукции до полного удаления загрязнений в ваннах, подготовка их и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи;
наблюдение за процессом обработки;
просеивание продукта или материала на машинах и механизмах различных систем;
обеспечение равномерной загрузки оборудования;
мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, моечных машинах различных систем;
ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных

магнитных заградений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек;

регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку;
очистка вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла;
сбор и отсоса металлических примесей;

включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе;

передача продуктов, сырья, материалов на дальнейшую переработку;
пуск, остановка, разборка, сборка, чистка и смазка обслуживаемых механизмов;
увлажнение бумаги и этикеток в парильной машине;

нарезка бумаги для застилания тары, регулирование работы бумагорезательных машин;

промывка яиц, разбивание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка;

ошпаривание миндаля и иных орехов, очистка от кожуры, замачивание чернослива и иных сухофруктов, отделение мякоти от косточек;

выполнение иных работ по подготовке сырья, материалов и тары.

283. Должен знать:

устройство, порядок обслуживания и регулирования применяемых машин, приспособлений и механизмов;

виды и сорта, нормы допустимых потерь и отходов обрабатываемого сырья, материалов, продуктов;

порядок очистки и отбраковки овощей и фруктов;

порядок укладки в тару и на транспортер;

технологические режимы размораживания, вымачивания, промывки обрабатываемого сырья;

порядок приготовления растворов необходимой концентрации;

температурные режимы подогрева различных продуктов, необходимое давление пара,

порядок эксплуатации сосудов под давлением;

порядок очистки щелочью и промывки от щелочи овощей и фруктов;

периодичность подачи продукта к магнитным установкам;

требования, предъявляемые к качеству обработанного сырья.

Параграф 127. Подготовитель пищевого сырья и материалов, 3 разряд

284. Характеристика работ:

подготовка к размораживанию и ведение процесса размораживания мясопродуктов, рыбы, морепродуктов и иного пищевого сырья;

рассортировка по категориям, сортам и распределение по камерам оттаивания;
наблюдение за размораживанием;

ведение процесса мойки и очистки пищевого сырья и материалов в моечных агрегатах с дистанционным управлением;

подготовка яиц к переработке механизированным способом: промывка, калибровка, разбивание, смешивание;

сбор меланжа в специальные емкости;

отбраковка нестандартных яиц;

передача меланжа на хранение или на последующие стадии переработки;

периодическая очистка и промывка оборудования;

устранение неполадок в работе обслуживаемого оборудования;

проведение необходимых анализов пищевого сырья и продуктов.

285. Должен знать:

технологии и режимы размораживания пищевых продуктов и сырья;

порядок подготовки пищевых продуктов к размораживанию;

категории мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, порядок рассортировки их по категориям;

принципиальную схему дистанционного управления обслуживаемым оборудованием;

принцип работы оборудования для обработки и подготовки яиц;

требования, предъявляемые к меланжу;

допустимые нормы потерь;

требования, предъявляемые к качеству промывки и очистки обслуживаемого оборудования.

Параграф 128. Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов, 4 разряд

286. Характеристика работ:

ведение процесса замораживания пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника;

наблюдение за работой скороморозильных аппаратов, управление механизмами, пуск и выключение;

обеспечение заданного режима работы обслуживаемого оборудования, регулирование продолжительности циклов работы отдельных узлов с целью синхронизации их действий;

контроль за температурой и уровнем воды в глазировочном аппарате;

регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима замораживания;

контроль времени заморозки и хранения в зависимости от вида сырья;

своевременное выявление причин, снижающих производительность скороморозильных аппаратов и качества выпускаемой продукции;

проведение профилактического ремонта обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей;

руководство действиями рабочих, занятых загрузкой, выгрузкой и сортировкой брикетов мороженого сырья и продуктов;

ведение журнала учета.

287. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

систему сигнализации, схемы кинематики, гидравлики;

технологические режимы замораживания, глазирования сырья и продуктов;

нормы загрузки для разных видов сырья и продуктов;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

порядок сбора, консервации, упаковки, хранения мороженого сырья и продуктов;

порядок приема и сдачи сырья;

нормативы выхода сырья из одной тонны и естественной убыли при замораживании и хранении;

порядок ведения журнала учета.

288. Примеры работ:

- 1) эндокринно-ферментное и специальное сырье для производства медицинских препаратов;
- 2) мясо и мясопродукты;
- 3) овощи, фрукты, ягоды;
- 4) пищевые полуфабрикаты.

Параграф 129. Машинист рушальных установок, 2 разряд

289. Характеристика работ:

ведение процесса лущения продуктов сельскохозяйственного производства на лущильных машинах, а также просеивания зерна и семян под руководством машиниста рушальных установок более высокой квалификации;

регулирование подачи сырья;

наблюдение за работой транспортных механизмов и оборудования визуально и при помощи контрольно-измерительных приборов;

чистка и смазка обслуживаемого оборудования.

290. Должен знать:

технологические режимы лущения и просеивания продуктов;
требования, предъявляемые к качеству продуктов до и после лущения, просеивания.

Параграф 130. Машинист рушальных установок, 3 разряд

291. Характеристика работ:

ведение процесса шелушения и лущения зерна, бобовых и масличных семян на рушально-шелушительных и лущильных машинах различных систем;

ведение процесса обработки зерна на шелушительных машинах на заводах с производительностью до 80 тонн в сутки;

наблюдение визуально за работой механизмов и питателей, подающих сырье;

наладка обслуживаемого оборудования;

обеспечение по показаниям контрольно-измерительных приборов и данных лаборатории выходов крупы, масличных семян высших сортов;

подготовка оборудования к работе, пуск, остановка, чистка и смазка его.

292. Должен знать:

технологические режимы шелушения зерна, бобов, масличных семян, свойства обрабатываемого сырья;

требования, предъявляемые к качеству получаемого продукта;

способы получения выходов готовой продукции высших сортов;

устройство рушек, шелушилок и иного оборудования, связанного с осуществлением процесса шелушения.

Параграф 131. Машинист рушальных установок, 4 разряд

293. Характеристика работ:

ведение технологического процесса провеивания, дробления, шлифовки, плющения и полировки зерна, крупы, семян бобовых и масличных культур на машинах и механизмах различных конструкций на крупозаводах с производительностью до 80 тонн в сутки;

ведение процесса обработки зерна на шелушительных машинах на заводах с производительностью свыше 80 тонн в сутки;

контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов и лабораторным анализам качества шелушения продуктов, соответствующего государственным стандартам и техническим условиям;

предотвращение потерь и уносов в отходы кондиционного зерна;

перековка (насечка) рабочих валков вальцедековых станков, барабанов и дисков, голлендоров, поставов, барабанов и обоек;

наладка работы рушально-веечного, шлифовально-полировального и иного оборудования, а также транспортирующих устройств.

294. Должен знать:

схему шелушильного отделения, устройство шелушильного, шлифовального и полировального оборудования;

свойства поступающего на обработку сырья;

требования, предъявляемые к качеству зерна, бобовых культур и технические условия на готовую продукцию;

нормы удельных нагрузок, выходов и качества крупяного сырья и крупы;

способы возобновления и ремонта абразивных рабочих поверхностей.

Параграф 132. Машинист рушальных установок, 5 разряд

295. Характеристика работ:

ведение технологического процесса по шелушению, провеиванию, дроблению, шлифовке, плющению и полировке зерна, крупы, семян бобовых и масличных культур на машинах и механизмах различных конструкций на крупозаводах с производительностью свыше 80 тонн в сутки;

наладка шелушильного, шлифовального и полировального оборудования;

контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и визуально за соблюдением параметров технологических режимов;

участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

296. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;

технологические процессы шелушения, дробления, плющения, шлифования и полирования зерна и крупы;

нормы удельных нагрузок, выходов и качества крупы;

способы возобновления и ремонта абразивных рабочих поверхностей.

Параграф 133. Оператор тестера, 3 разряд

297. Характеристика работ:

ведение процесса контроля герметичности стерилизованных пищевых продуктов в банках на автоматизированной линии;

подготовка тестера к работе;

наблюдение за равномерностью подачи банок со стерилизованной продукцией на линию по проверке герметичности;

обеспечение синхронной работы тестера в автоматической линии;

выявление дефектных банок с продукцией, их устранение.

298. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудован;

технологии производства консервов на обслуживаемом участке;
государственные стандарты и технические условия, предъявляемые к продукции в банках;

виды брака банок, способы его обнаружения и устранения.

299. При обслуживании тестера со сборкой и разборкой оборудования и устранением неисправностей в работе оборудования – 4 разряд.

Параграф 134. Обработчик технологических емкостей и тары, 3 разряд

300. Характеристика работ:

ведение процесса обработки технологических емкостей, крупных резервуаров-хранилищ и иной тары для обеспечения внутренней биологической чистоты;

мойка, замачивание, пропарка различных технологических емкостей вручную и на специальных машинах;

стерилизация тары пароформалиновой смесью и иными антисептиками, дегазация аммиаком;

очистка, мойка наружной и внутренней поверхности бочек, емкостей и иной тары горячей и холодной водой, щелочным или кислотным раствором, поверхностно-активными веществами и антисептиками, окуривание;

контроль правильности осмолки и защитных покрытий;

отбор промывных вод;

удаление пивного камня с алюминиевых емкостей;

проверка наличия в бочках посторонних запахов, устранение их;

определение герметичности резервуаров;

изготовление фитилей;

измерение емкостей взвешиванием, мерниками или иными измерительными приборами, запись результатов измерений;

удаление старого и нанесение нового трафарета, клейма;

подкатка и обработка бочек;

очистка, побелка фундамента технологических емкостей, уборка и дезинфекция помещений;

приготовление дезинфицирующих растворов;

обработка шкантов, пробок.

301. Должен знать:

способы мойки технологических емкостей и тары водой, острым паром;

порядок и способы обработки тары раствором формалина и газообразным формалином;

порядок применения щелочей, кислот;

способы приготовления и применения моющих, дезинфицирующих средств;
устройство и порядок эксплуатации измерительных приборов, весов, электрического клейма и иных приспособлений;
особенности и способы обработки алюминиевой, железной, железобетонной и деревянной тары.

Параграф 135. Аппаратчик гранулирования, 5 разряд

302. Характеристика работ:

ведение технологического процесса гранулирования сухих порошкообразных (в том числе пищевого жома) пищевых продуктов в грануляторе периодического действия, оснащенного средствами автоматического гранулирования и контроля технологических параметров;

обслуживание гранулятора, вентилятора, нагревателя, фильтров;

проверка состояния применяемого оборудования и средств автоматики;

дозировка сырья для гранулирования согласно рецептуре;

последовательное проведение гомогенизации, агломерации, сушки, охлаждения, добавления аромата и иное;

регулирование подачи агломерационной жидкости, выхода готового продукта, поступления и давления воздуха, температуры по показаниям средств автоматического контроля и контрольно-измерительных приборов;

наблюдение и контроль за ходом процесса образования гранул требуемых размеров и работой всей установки;

предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического процесса;

передача гранулированной смеси на дальнейшую обработку;

отбор проб для проведения анализов, определение относительной влажности по контрольно-измерительному прибору;

соблюдение норм расхода сырья и материалов;

выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

303. Должен знать:

принцип работы обслуживаемого оборудования, средств автоматики и контрольно-измерительных приборов;

схему коммуникаций;

технологический процесс гранулирования и порядок его регулирования;

регламенты и режим технологического процесса гранулирования;

методику проведения анализов;

государственные стандарты на готовую продукцию.

304. При смене режимов дозирования агломерационной жидкости более трех раз в течение технологического цикла – 6 разряд.

Параграф 136. Бондарь-укупорщик, 3 разряд

305. Характеристика работ:

откупорка, укупорка наливных и сухотарных бочек и барабанов, наполненных продукцией, кроме рыбопродукции, порожних вручную или с помощью механизмов с обеспечением сохранности налитой или уложенной в бочки и барабаны продукции;

снятие и осадка оброчей прессами или вручную;

вскрытие доньев, крышек, шпунтов и пробок;

осмотр, отбраковка бочек с загрязнениями, посторонними запахами, неполными и дефектными клепками и доньями;

передача забракованных бочек на ремонт;

выгрузка продукции из бочек;

перекатывание и установка бочек в штабеля.

306. Должен знать:

порядок откупорки и укупорки бочек, вскрытия шпунтов, подгонки оброчей и обеспечения плотности клепки и донных щитов;

способы выявления и устранения дефектов бочек;

устройство применяемых механизмов.

Параграф 137. Бондарь-укупорщик, 4 разряд

307. Характеристика работ:

откупорка, укупорка наливных бочек, наполненных рыбопродукцией вручную или с помощью механизмов, с обеспечением сохранности уложенной в бочки рыбопродукции;

ремонт забракованной бочкотары.

308. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству бочек;

способы выявления и устранения дефектов бочек;

устройство применяемых механизмов;

государственные стандарты на бочкотары.

Параграф 138. Машинист дробильных установок, 2 разряд

309. Характеристика работ:

ведение процесса дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, технического, кормового и иного сырья, полуфабрикатов вручную или на дробилках

различных систем с предварительным рыхлением, грохочением, резанием, опилкой, рубкой, разбивкой;

наблюдение за равномерной загрузкой дробилок, качеством и степенью дробления (измельчения) по результатам ситовых анализов или органолептических проверок;

выгрузка дробленого продукта, упаковка, взвешивание, маркировка, транспортировка и укладка в штабель;

очистка сит, пылевых камер, сборников, смазка дробилок;

участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

310. Должен знать:

устройство дробилок;

требования, предъявляемые к качеству дробления сырья и продуктов;

порядок подачи сырья, материалов, полуфабрикатов на дробильные машины; технологические режимы дробления.

311. Примеры работ:

1) агар, пряности, цикорий;

2) кирпич и плитки чая - бракованные;

3) косточки плодовых, ядра орехов, фруктов, ягод;

4) лузга подсолнечная;

5) лед;

6) минеральное сырье - мел, известняк, соль;

7) сухари для кваса;

8) шрот, жмых.

Параграф 139. Машинист дробильных установок, 3 разряд

312. Характеристика работ:

ведение процесса дробления (измельчения), истирания твердого, сухого, влажного сырья, полуфабриката в жареном, вареном, сыром виде для изготовления пищевой продукции на дробилках различных систем с предварительной и последующей сортировкой, резкой, сушкой, грохочением;

равномерная загрузка сырьем и полуфабрикатами дробильных машин с помощью транспортеров или вручную, выгрузка, транспортировка на последующие стадии обработки;

регулирование степени измельчения по результатам проведенных ситовых анализов и органолептическим методом;

выявление и устранение причин отклонений от режима дробления;

контроль за работой транспортных и аспирационных устройств;

подбор и смена сит, молотков, дек, бичей, пальцев;

регулирование зазоров дробильного узла.

313. Должен знать:
требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и качеству дробления;
методы проведения ситовых анализов;
устройство и порядок регулирования дробильных машин и сопряженного с ними оборудования.

314. Примеры работ:

- 1) бобы какао обжаренные, бобы соевые;
- 2) зерно;
- 3) зерно кукурузное замоченное и зародыши;
- 4) отвар сушеный;
- 5) сырье для сыра, наполнители для мороженого и сырково-творожных изделий.

Параграф 140. Машинист дробильных установок, 4 разряд

315. Характеристика работ:

ведение процесса дробления солода, какао-бобов, кости, известнякового камня и иных пищевых продуктов на дробильных агрегатах;
равномерная и бесперебойная загрузка дробильных агрегатов;
регулирование степени измельчения кости, какао-бобов;
регулирование подачи солода на распределительное устройство;
получение фракций помола: муки, какао крупки, шелухи, известняка, отбор их проб ;
обслуживание агрегата, регулирование его работы по результатам анализов проб, устранение отклонений от режима дробления;
наблюдение за бесперебойной и ритмичной работой транспортных устройств (цепных элеваторов, шнеков, ленточных транспортеров), магнитоулавливателя, дробильной машины;
наблюдение за количеством и качеством сырья, поступающего на дробление;
учет количества дробленого солода;
очистка готового солода на полировочных машинах;
дробление и помол ячменя, риса и иных несложных материалов на мельницах всех типов;
контроль за получением требуемой тонкости помола;
обслуживание транспортных средств подачи материалов на мельницу и аэрозольтранспорта для измельченного продукта;
обслуживание бункеров для сбора продуктов дробления и измельчения;
проверка исправности инструмента и обслуживаемого оборудования, смазка подшипников;
пуск и остановка дробильных агрегатов.

316. Должен знать:

устройство, принцип работы и порядок эксплуатации и регулирования дробильных агрегатов и иного обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к сырью (влажность, засоренность, структура строения и иное), поступающему на дробление, размалывание, полирование и к качеству готового продукта;

технологические режимы дробления.

Параграф 141. Насекальщик мелющих камней, 4 разряд

317. Характеристика работ:

насечка борозд, рисунок, рифлей, наковка, заливка различных мельничных жерновов, камней и иных абразивных поверхностей различного оборудования, балансировка и установка их;

разметка мелющей и охлаждающей поверхности мельничных камней с соблюдением точности геометрических размеров для обеспечения определенной степени измельчения и помола продукта;

вырубка и обработка отверстий в жернове;

одевание металлических колец по диаметру камня;

приготовление раствора для заливки мельничных жерновов;

наращивание жерновов абразивным раствором;

подъем и перемещение жерновов и камней тельферами и иными подъемными механизмами.

318. Должен знать:

назначение мельничных камней в зависимости от формы, твердости, зернистости и связки продукта;

состав наждачного слоя мельничных камней;

методыковки, порядок насадки, обработки и регулирования мельничных камней и проверка их на точность;

способы приготовления растворов, заливки мельничных камней, балансировки и их установки;

последовательность обработки мельничных камней, систему допусков и посадок;

квалитеты и параметры шероховатости, условную сигнализацию по управлению подъемными механизмами.

Параграф 142. Кулинар мучных изделий, 4 разряд

319. Характеристика работ:

изготовление кулинарных мучных изделий;

приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой;

замес, вымешивание, проминка, сдобривание теста и раскатка его до определенной толщины;

определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке;

придание мучным изделиям установленной формы;

обжарка фарша;

посадка тестовых заготовок в печи;

ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем;

регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов;

определение момента окончания выпечки мучных изделий.

320. Должен знать:

рецептуру приготовления теста и начинок;

сорта муки;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

нормы расхода сырья;

технологические инструкции по изготовлению мучных кулинарных изделий;

устройство обслуживаемого оборудования.

Параграф 143. Машинист размольного оборудования, 1 разряд

321. Характеристика работ:

размол пищевых продуктов на волчке;

подача продуктов и загрузка в бункер волчка;

пересыпание размолотого продукта в тару и передача на последующие операции.

322. Должен знать:

виды сырья и порядок размола;

принцип действия волчка.

Параграф 144. Машинист размольного оборудования, 2 разряд

323. Характеристика работ:

ведение технологического процесса размола пищевых отходов, получаемых или используемых в пищевом производстве на размольных машинах различных систем без выполнения или с предварительной или последующей очисткой, просеиванием;

ведение процесса размола полуфабриката в махорочную пыль;

загрузка размольных машин вручную или с помощью механизмов;

регулирование скорости (производительности), величины зазора между рабочими органами размольных машин в зависимости от тонкости помола;

передача размолотого продукта вручную или с помощью транспортирующих устройств на последующие операции;

периодическая очистка, смазка обслуживаемого оборудования.

324. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья и продуктов, поступающих на размол и полученных в результате размола;

устройство и принцип работы размольного оборудования.

Параграф 145. Машинист размольного оборудования, 3 разряд

325. Характеристика работ:

ведение процесса сухого и мокрого первичного и вторичного тонкого размола сырья и продуктов для изготовления пищевой продукции на размольных машинах различных систем без выполнения или с предварительной или последующей очисткой, просеиванием;

ведение процесса размола кофе на грануляторе;

равномерная и бесперебойная загрузка сырья и продуктов в размольные машины с помощью транспортных устройств или вручную;

регулирование степени измельчения по стадиям, в соответствии с полученным заданием, по результатам ситовых анализов или определение степени измельчения органолептически;

устранение причин отклонений от задания;

передача размолотого продукта вручную или с помощью транспортных устройств на дальнейшие стадии обработки;

контроль за бесперебойной работой транспортных и аспирационных устройств;

подналадка оборудования;

подбор и смена сит.

326. Должен знать:

технологические режимы размола сырья и продуктов, идущих на размол;

требования к качеству продуктов, полученных в результате размола;

принцип работы и порядок регулирования размольного оборудования.

Параграф 146. Машинист размольного оборудования, 4 разряд

327. Характеристика работ:

ведение технологического процесса сверхтонкого размола сырья и продуктов для изготовления пищевой продукции на размольных машинах непрерывно-поточной механизированной линии и приемно-измельчающих агрегатах;

равномерная и бесперебойная загрузка (выгрузка) сырья, продуктов с помощью транспортных устройств или вручную;

контроль за бесперебойной работой транспортных и аспирационных устройств;
регулирование степени измельчения сырья и продуктов в соответствии с полученным заданием по результатам ситовых анализов;
устранение причин отклонений от заданной степени измельчения;
контроль качества и тонкости помола;
проведение ситовых анализов.

328. Должен знать:

устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования;
технологические режимы размола;
требования, предъявляемые к качеству размола, к качеству сырья, идущего на размол и к качеству продукта;
методику проведения ситовых анализов.

Параграф 147. Машинист протирочных машин, 2 разряд

329. Характеристика работ:

протирка фруктов, плодово-ягодного сырья, овощей, кондитерских отходов и пищевых полуфабрикатов на протирочных машинах;

загрузка протирочной машины продукцией вручную или механизированным способом;

контроль органолептическим методом качества дробления отходов и протирки продуктов;

перекачивание насосом или слив вручную полученного пюре в емкости;

удаление отходов от протирочной машины, пуск и остановка ее;

устранение неисправностей в работе обслуживаемой машины.

330. Должен знать:

виды и сорта протираемых продуктов;

способы и технологические режимы, протирки в зависимости от разновидности плодов, ягод и иных пищевых продуктов;

требования, предъявляемые к качеству поступивших на протирку продуктов, к изготовленному пюре;

нормы отходов протираемой продукции;

устройство протирочной машины;

размеры сетчатых отверстий цилиндра машины;

объемы используемых емкостей.

Параграф 148. Машинист протирочных машин, 3 разряд

331. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения протертой фруктовой, ягодной или овощной массы на протирочных машинах непрерывного действия с параллельным (дополнительным) обслуживанием шпарителей, разваривателей различного типа или комплекса машин и оборудования по механизированной транспортировке, мойке, шпарке (развариванию) поступаемого сырья.

332. Должен знать:

устройство, принцип действия и назначение протирочной машины, шпарителя (разваривателя), транспортировочных и моечных машин и оборудования для сырья;

виды и сорта протираемых продуктов;

способы и технологические режимы протирки в зависимости от разновидности плодов, ягод, овощей;

требования, предъявляемые к качеству поступившего на протирку сырья и изготовленному пюре;

нормы отходов;

порядок шпарки, мойки, транспортировки сырья и порядок пользования контрольно-измерительными приборами.

Параграф 149. Машинист буртоукладочной машины, 4 разряд

333. Характеристика работ:

управление отдельными агрегатами буртоукладочных машин;

регулирование заезда и остановки автотранспорта на площадке опрокидывания;

открытие и закрытие бортов автомобилей и автоприцепов;

предупреждение попадания посторонних предметов и некачественной свеклы на конвейерные линии;

регулирование максимального совмещения разгрузки на площадках;

недопускание переполнения приемного бункера;

обеспечение полной разгрузки автотранспорта;

очистка землеотделителя от мусора;

контроль за состоянием маслопроводов, насосов и нагнетательной линии гидросистемы;

устранение неисправностей в работе гидросистемы;

заправка двигателей;

смазка, чистка и уборка механизмов буртоукладочной машины;

участие в текущем ремонте буртоукладочной машины и отдельных ее агрегатов и узлов;

уход за трактором.

334. Должен знать:

устройство буртоукладочных машин;

порядок подготовки их к работе и проведения текущего ремонта;
сорта горючих и смазочных материалов;
порядок заправки гидросистемы и смазки редукторов и подъемных механизмов;
схему смазки, питания и охлаждения двигателей;
назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами, а также пусковыми устройствами;
порядок пользования установленной сигнализацией;
способы выявления и устранения неисправностей в работе гидросистемы.

Параграф 150. Машинист буртоукладочной машины, 5 разряд

335. Характеристика работ:

управление буртоукладочными машинами при выполнении разгрузочных работ;
подготовка к работе и пуск буртоукладочной машины;
регулирование скорости движения наклонного и укладочного транспортеров и стрелы по горизонтальному и вертикальному направлениям;
руководство с помощью звуковой сигнализации действиями водителей автомобилей при их разгрузке и чередованием разгрузки на площадках;
обеспечение безопасной работы водителей автомашин;
перемещение буртоукладочной машины;
выявление и устранение неисправностей в работе ее узлов и механизмов, текущий ремонт и наладка, монтаж и демонтаж буртоукладочной машины;
участие в среднем и капитальном ремонте буртоукладочной машины и отдельных ее агрегатов и узлов;
оформление приемочных документов на разгружаемую продукцию.

336. Должен знать:

кинематические схемы и схемы управления буртоукладочной машины;
методы регулирования и порядок проведения среднего и капитального ремонта буртоукладочных машин;
порядок пуска, остановки и обслуживания пусковых и основных двигателей;
устройство контрольно-измерительных приборов, технологический режим работы обслуживаемой машины;
способы предупреждения, выявления и устранения неисправностей буртоукладочной машины;
порядок монтажа и демонтажа разнотипных буртоукладочных машин;
порядок испытания двигателей;
порядок ведения приемо-сдаточной документации на укладываемую продукцию.

Параграф 151. Буртоукладчик, 3 разряд

337. Характеристика работ:

подготовка поля к приему различного сырья, укладке его в бурты, бугры (кагаты) и уход за ним во время хранения под руководством буртоукладчика более высокой квалификации;

расчистка и разравнивание поля, рытье дренажных канав, оправка откосов с сохранением правильной формы;

подбор россыпей сырья и обеспечение требуемой формы буртов;

транспортировка материалов для укрытия буртов матами, соломой, землей и иными материалами;

раскрытие буртов, сортировка и просушка матов, дезинфекция сырья и площадок под буртами;

ликвидация очагов поражения сырья в буртах;

закладка и выемка контрольных сеток и термометров для лаборатории;

равномерная подача сырья на переработку;

заполнение паспорта на бурт.

338. Должен знать:

порядок подготовки полей для буртов, бугров (кагатов), укладки, укрытия и раскрытия буртов в зависимости от метеорологических условий;

условия просушивания и хранения матов;

порядок установки, выемки термометров и буртовых сеток;

способы поддержания температурного режима сырья в буртах;

порядок известкования свеклы и порядок подачи ее на переработку.

Параграф 152. Буртоукладчик, 4 разряд

339. Характеристика работ.

подготовка поля к приему различного сырья, укладка его в бурты, бугры;

регулирование подачи соли и сырья в бурты, бугры;

удаление посторонних примесей, загрязняющих соль;

укладка в бурты сырья и соли, подаваемых транспортерами, буртоукладочными и иными машинами;

уплотнение и выравнивание верхнего слоя и оформление буртов и бугров;

контроль за подготовкой к приему поля и сооружений на поле, за качеством поступающего сырья и его распределение по категориям, местам складирования и кондициям, в соответствии с установленными порядками приема и хранения;

проверка правильности отбора проб сырья для анализа;

наблюдение за состоянием сырья и соли в процессе хранения в буртах, буграх и проведение комплекса работ по уходу за ними;

прием и сдача матов;

ведение учета сырья, поступающего на переработку из буртов, бугров;
участие в перемещении и ремонте транспортеров, буртоукладочных и иных машин.

340. Должен знать:

устройство транспортеров, буртоукладочных машин, вентиляционных установок и иных машин, порядок их подключения;

химический состав и физико-механические свойства бассейновой соли и допустимую степень ее влажности при укладке в бурты, бугры;

свойства и углы естественных откосов сыпучих материалов;

порядок и способы уплотнения верхнего слоя соли и сырья в буртах, буграх;

порядок планировки площадок, выбора геометрических форм для размещения бугров, буртов и определения их размеров;

сроки выдержки и хранения соли и сырья в буртах, буграх;

методы определения процента загрязненности сырья, соли и способы их очистки от посторонних примесей;

технологические качества сырья;

причины возникновения неисправностей в работе транспортеров, буртоукладочных и иных машин;

основы биохимии и технологии хранения сырья.

Параграф 153. Вальцовщик сырья и полуфабрикатов, 1 разряд

341. Характеристика работ:

раскатка вручную теста, конфетной массы в пласты или батоны согласно заданной технологии до установленной толщины;

резка вручную ножом раскатанного теста на порции.

342. Должен знать:

виды теста, плотность, толщину и приемы раскатки теста и массы.

Параграф 154. Вальцовщик сырья и полуфабрикатов, 2 разряд

343. Характеристика работ:

ведение процесса вальцевания (прокатывания) масс, теста (кроме затяжных сортов) или полуфабрикатов на вальцовых машинах различных конструкций;

подача вальцуемой массы на валки вальцовой машины вручную или с помощью транспортирующих устройств;

определение органолептически готовности и качества вальцевания сырья и полуфабрикатов;

транспортировка вальцованных масс или теста на последующую обработку;

регулирование подачи масс, величины зазора между валками.

344. Должен знать:

свойства масс, предназначенных для вальцевания;
требования, предъявляемые к качеству раскатки масс;
устройство вальцовых машин, порядок регулирования толщины вальцуемого теста, полуфабрикатов;

органолептические способы и методы определения качества теста и полуфабрикатов.

Параграф 155. Вальцовщик сырья и полуфабрикатов, 3 разряд

345. Характеристика работ:

ведение процесса вальцевания для получения однородных масс затяжных сортов теста, лепестка масличных семян, шоколадной и сырковой массы, крупки и иное на вальцовых машинах различных конструкций, имеющих до 4 вальцов;

подача сырья к вальцовым машинам;

распределение сырья по ширине вала;

наблюдение за качеством получаемого продукта по показаниям контрольно-измерительных приборов и органолептически;

обслуживание вальцовых или растирающих машин и оборудования.

346. Должен знать:

требования, предъявляемые к сырью, предназначенному для вальцевания;

технологические режимы вальцевания;

способы установления зазоров между валками;

технические требования на готовый продукт;

порядок эксплуатации вальцовых машин.

347. При обслуживании вальцовых машин с пятью и более вальцами в масложировом и кондитерском производствах при выработке затяжных сортов теста, шоколадной и сырковой массы, галет, крекера, крупки – 4 разряд.

Параграф 156. Аппаратчик получения экструзионных продуктов, 4 разряд

348. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения экструзионных продуктов (крахмалистых, кукурузных, крупяных и иное) под руководством аппаратчика экструзионных продуктов более высокой квалификации;

подготовка экструдера к работе, пуск и остановка его;

обработка сырья химическими реагентами в экструзионных установках;

подготовка, дозирование сырья и вспомогательных материалов, загрузка в экструдер;

равномерное питание экструдера исходным материалом;

регулирование процесса влаготермомеханической обработки сырья по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

контроль и регулирование работы дробилок исходного сырья, дозаторов-питателей экструдеров;

определение влагоудерживающей способности готового продукта методом органолептической оценки;

контроль выхода готовой продукции;

участие в устранении неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

349. Должен знать:

технологии обработки исходного крахмалосодержащего и иного сырья;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования: дробилок, дозаторов, питателей, экструдеров, контрольно-измерительных приборов;

физико-химические и технологические свойства крахмалосодержащего и иного исходного сырья, химических реагентов и готовой продукции, требования, предъявляемые к их качеству;

порядок работы с химическими реагентами;

нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

Параграф 157. Аппаратчик получения экструзионных продуктов, 5 разряд

350. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения экструзионных продуктов (крахмалистых, кукурузных, крупяных) в экструзионных установках;

наблюдение за правильностью дозирования компонентов сырья;

подготовка материалов к переработке;

обеспечение работы экструдеров в заданном режиме, регулирование его работы по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и визуальным наблюдениям;

обеспечение качества готовой продукции в соответствии с техническими условиями ;

устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов;

отбор проб;

прием сырья и сдача готовой продукции;

учет готовой продукции.

351. Должен знать:

технологии производства экструзионных продуктов;

устройство и конструктивные особенности оборудования, применяемого в производстве экструзионных крахмалистых и иных пищевых продуктов;

государственные стандарты и технические условия на готовую продукцию;
 нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;
 способы регулирования технологического режима;
 порядок ведения технической документации;
 методику расчетов требуемого количества компонентов сырья.

Глава 3. Алфавитный указатель профессий рабочих

352. Алфавитный указатель профессий рабочих приведен в приложении к ЕТКС (выпуск 48).

Приложение
 к Единому тарифно-
 квалификационному
 справочнику работ и профессий
 рабочих (выпуск 48)

Алфавитный указатель профессий рабочих

№ п/п	Наименование профессии	Диапазон разрядов	Страница
1	2	3	4
1.	Бланшировщик	2-4	3
2.	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов	3-5	5
3.	Оператор бутылозагрузочного и бутылоукладочного автомата	4	7
4.	Осмольщик бочек	3-4	8
5.	Аппаратчик гомогенизации	2-3	9
6.	Оформитель готовой продукции	1-4	10
7.	Обмолотчик	3	12
8.	Кондиционерщик зерна и семян	2-3	12
9.	Аппаратчик диффузии	2-7	13
10.	Выбивальщик мягкой тары	1-2	16
11.	Зашивальщик мягкой тары	1-2	17
12.	Машинист по очистке кукурузных початков	2	18
13.	Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов	2-4	18
14.	Аппаратчик получения сернистой кислоты	2-3	20
15.	Варщик	2-5	21
16.	Машинист тестомесильных машин	2-5	26
17.	Изготовитель камышовых и соломенных матов	1-2	27
18.	Составитель смесей	1-4	28
19.	Аппаратчик рафинации жиров и масел	3-6	30
20.	Заготовщик льда	1-2	32
21.	Оператор централизованной мойки	4-5	33
22.	Аппаратчик пастеризации	2-5	34
23.	Сепараторщик	2-4	36

24.	Силосник	1-4	38
25.	Аппаратчик сублимационной установки	5	39
26.	Регулировщик полей фильтрации	2	39
27.	Изготовитель костяного угля	2-3	40
28.	Измеритель емкостей	2	41
29.	Аппаратчик-экстракторщик	2-6	41
30.	Обработчик пищевых продуктов и тары	1-3	44
31.	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	3-7	46
32.	Оператор линии в производстве пищевой продукции	3-6	49
33.	Сортировщик в производстве пищевой продукции	1-4	51
34.	Контролер пищевой продукции	2-4	54
35.	Дефростатчик пищевых продуктов	2-3	56
36.	Сушильщик пищевой продукции	1-5	57
37.	Резчик пищевой продукции	1-3	61
38.	Приемщик-сдатчик пищевой продукции	2-4	63
39.	Обжарщик пищевых продуктов	3-4	64
40.	Дозировщик пищевой продукции	1-3	66
41.	Прессовщик-формовщик пищевой продукции	1-4	67
42.	Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	1-5	70
43.	Загрузчик-выгрузчик пищевой продукции	2-3	73
44.	Холодильщик пищевой продукции	2-3	75
45.	Калибровщик пищевых продуктов	2	76
46.	Плавильщик пищевого жира	2-4	76
47.	Подготовитель пищевого сырья и материалов	1-3	78
48.	Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов	4	81
49.	Машинист рушальных установок	2-5	82
50.	Оператор тестера	3-4	84
51.	Обработчик технологических емкостей и тары	3	84
52.	Аппаратчик гранулирования	5	85
53.	Бондарь-укупорщик	3-4	87
54.	Машинист дробильных установок	2-4	87
55.	Насекальщик мелющих камней	4	89
56.	Кулинар мучных изделий	4	90
57.	Машинист размольного оборудования	1-4	91
58.	Машинист протирочных машин	2-3	93
59.	Машинист буртоукладочной машины	4-5	95
60.	Буртоукладчик	3-4	96
61.	Вальцовщик сырья и полуфабрикатов	1-4	97
62.	Аппаратчик получения экструзионных продуктов	4-5	98

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан