

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

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 25 января 2021 года № 16. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 2 февраля 2021 года № 22149

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 49) 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 29 октября 2012 года № 415-ө-м "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 49)" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 8103, опубликован в газете "Казахстанская правда" от 11 сентября 2013 года № 271 (27545)).

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

С О Г Л А С О В А Н  
Министерство индустрии и развития  
инфраструктурного  
Республики Казахстан

Приложение к приказу  
Министра труда и социальной  
защиты населения  
Республики Казахстан  
от 25 января 2021 года № 16

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

### **Глава 1. Введение**

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих ( выпуск 49) (далее ЕТКС выпуск 49) содержит работы по:

производству мясных продуктов;  
переработке птицы и кроликов;  
маслодельному, сыродельному и молочному производству;  
костеперерабатывающему и клеевому производству.

2. ЕТКС (выпуск 49) 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 49).

### **Глава 2. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по производству мясных продуктов**

#### **Параграф 1. Оператор автоматической линии производства сосисок, 6 разряд**

4. Характеристика работ:

ведение процесса производства сосисок на автоматической линии;  
наблюдение за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки фарша, технологического блока (камеры обжарки, варки, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке

фарша в сосиски, системы охлаждения, гидроприводных механизмов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

регулирование параметров технологического режима;

наладка отдельных машин и аппаратов линии.

5. Должен знать:

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

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

принцип действия системы контрольно-измерительных приборов и автоматики

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

государственные стандарты на сосиски.

## **Параграф 2. Аппаратчик производства альбумина, 4 разряд**

6. Характеристика работ:

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

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

дефибрирование крови, регулирование нагрева газовых топок;

чистка форсунок, дисков;

смазка оборудования.

7. Должен знать:

технологический процесс сушки альбумина и порядок его регулирования;

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

нормы выхода и сортность альбумина.

## **Параграф 3. Аппаратчик производства альбумина, 6 разряд**

8. Характеристика работ:

ведение процесса производства альбумина в сушильных башнях;

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

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

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

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

выгрузка альбумина в тару;

смена дисков и форсунок сушильных башен.

9. Должен знать:

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

технологический процесс сушки альбумина;

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

;

требования, предъявляемые к используемому сырью;

нормы выхода и сортность альбумина.

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

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

#### **Параграф 4. Беконщик, 3 разряд**

12. Характеристика работ:

зачистка остатков эпидермиса и загрязнений свиных полутуш;

выгрузка бекона из чана, укладка в штабеля на стекание;

подготовка упаковочного материала и бирок;

закладка соленых тампонов в полость лопаточной кости;

протирка свиных полутуш полотенцем;

заворачивание бекона в упаковочный материал, зашивание тюка, прикрепление бирок и обвязка кулей, укладка бекона в штабеля.

13. Должен знать:

технологическую инструкцию по обработке и упаковке бекона;

нормы расхода упаковочных материалов.

#### **Параграф 5. Беконщик, 4 разряд**

14. Характеристика работ:

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

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

наблюдение за процессом посола, контроль качества;  
смена ленточных полотен на пилах по мере их затупления, правка ножей.

15. Должен знать:

анатомическое строение свиных туш;  
технологическую инструкцию по разделке и обработке бекона.

## **Параграф 6. Беконщик, 5 разряд**

16. Характеристика работ:

ведение процесса производства бекона;  
разделка полутуши на ее основных участках: замякотка и вырубка хребта секачом, отделение ножом шейных позвонков и удаление грудной кости;  
соблюдение нормативов выхода бекона.

17. Должен знать:

требования, предъявляемые к сырью для производства бекона;  
технологическую инструкцию и стандарты на разделку бекона;  
анатомическое строение свиных туш;  
порядок пользования применяемым инструментом.

## **Параграф 7. Беконщик, 6 разряд**

18. Характеристика работ:

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

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

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

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

обеспечение вкуса, аромата, цвета продукции;

сборка, чистка шприца и шлангов.

19. Должен знать:

требования, предъявляемые к сырью для производства бекона методом шприцевания;

порядок определения качества сырья по внешним признакам;

анатомическое строение свиных туш;

расположение и строение мышц и кровеносных сосудов;

способы приготовления и порядок дозировки посолочной смеси;

порядок работы с оборудованием, работающим под давлением.

## **Параграф 8. Аппаратчик производства бульонных кубиков, 4 разряд**

20. Характеристика работ:

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

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

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

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

прессование массы;

наблюдение за выходом бульонных кубиков из матрицы пресса.

21. Должен знать

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

технологические режимы производства бульонных кубиков;

требования, предъявляемые к качеству используемого мяса;

рецептуру массы для бульонных кубиков;

государственные стандарты на бульонные кубики.

## **Параграф 9. Аппаратчик производства бульонных кубиков, 5 разряд**

22. Характеристика работ:

ведение процесса гидролиза сырья в реакторах для выработки бульонных кубиков; нейтрализация, обработка углем, фильтрация и выпаривание бульонов до заданной концентрации;

регулирование по контрольно-измерительным приборам режимов обработки сырья.

23. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства используемого сырья, режимы его обработки;

схемы расположения паровых, воздушных и водяных коммуникаций;

порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

## **Параграф 10. Обработчик ветсанбрака, 4 разряд**

24. Характеристика работ:

просмотр и обработка ветеринарных конфискатов по указанию ветеринарного врача

;

удаление абсцессов, вырубка или вырезание пораженных частей туши, съемка шкур с эмбрионов;

уборка конфискатов в тару и подача в специальные люки (спуски);

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

25. Должен знать:

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

основные сочленения костной системы и расположение внутренних органов;

приемы и порядок пользования секачами и ножами.

## **Параграф 11. Обработчик ветсанбрака, 5 разряд**

26. Характеристика работ:

выполнение всех операций по обработке трупов или туш больных животных, допущенных ветеринарным надзором на техническую переработку;

снятие шкуры, выемка внутренностей, разрубка на части, загрузка в вагонетки или тачки и подача на дальнейшую переработку;

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

ведение процесса консервирования шкур павших и больных животных;

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

приготовление дезинфицирующих смесей или растворов по установленным рецептам;

хлорирование сточных вод в отстойнике и спуск в канализацию.

27. Должен знать:

анатомическое строение туш скота всех видов;

приемы и способы предупреждения производственных пороков шкур при их снятии

;

способы консервирования и дезинфекции шкур при заболеваниях животных;

рецептуру и порядок приготовления консервирующих и дезинфицирующих смесей и растворов

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

порядок пользования, виды и способы правки и заточки инструмента.

## **Параграф 12. Обвальщик мяса, 3 разряд**

28. Характеристика работ:

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

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

заточка и правка применяемых ножей.

29. Должен знать:

основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и порядок заточки и правки применяемых ножей.

### **Параграф 13. Обвальщик мяса, 4 разряд**

30. Характеристика работ:

обвалка туш и частей туши одного вида скота;

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

срезание мяса, шпика со свиных туш и полутуш;

обвалка свиных голов.

31. Должен знать:

сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета и расположении мышечной, жировой и соединительной тканей одного вида скота;

нормативы выходов обвального мяса и шпика;

порядок пользования защитными приспособлениями.

### **Параграф 14. Обвальщик мяса, 5 разряд**

32. Характеристика работ:

обвалка туш и частей туш скота всех видов:

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

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

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

33. Должен знать:

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

нормативы выходов мяса, копченостей;

устройство и принцип работы механических пил и дисковых ножей.



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

### **Параграф 15. Засольщик мяса и мясопродуктов, 4 разряд**

35. Характеристика работ:

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

составление посолочной смеси и приготовление рассола по заданной рецептуре;

дозирование посолочной смеси в мешалку;

натирка шпика солью или заливка рассолом;

наблюдение за процессом перемешивания, равномерностью посола мяса и шпика;

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

измельчение мяса на волчке.

36. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

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

сроки и режимы посола;

признаки готовности продукта после посола.

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

### **Параграф 16. Засольщик мяса и мясопродуктов, 5 разряд**

38. Характеристика работ:

ведение процесса посола свинокопченостей и языков;

составление рассола по рецептуре, подбор сырья по установленным кондициям и размерам, шприцевание через кровеносную систему, уколами в мышечную ткань или на многоигольчатых шприцах с дозировкой по весу;

натирка посолочной смесью, укладка в чаны, прессование и заливка рассолом;

массирование мяса;

контроль качества посола, перекладка языков и полуфабрикатов в процессе посола;

посол мясопродуктов на механизированных линиях;

чистка, сборка шприца, шлангов, массирующих аппаратов.

39. Должен знать:

устройство и порядок работы оборудования для шприцевания и массажирования;

требования, предъявляемые к сырью для производства свинокопченостей;  
анатомическое расположение мышц и кровеносных сосудов;  
способы приготовления и дозировки посолочной смеси.

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

## **Параграф 17. Распиловщик мясопродуктов, 4 разряд**

41. Характеристика работ:

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

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

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

42. Должен знать:

устройство и принцип действия распиловочного станка;

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

43. При выполнении работ по распиловке рядовой кости – 3 разряд.

## **Параграф 18. Распиловщик мясопродуктов, 5 разряд**

44. Характеристика работ:

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

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

расчленение туш, полутуш, четвертин на основные отрубы перед распиловкой;

наладка, опробование и регулирование распиловочного станка, правка, заточка режущего полотна;

наблюдение за исправным состоянием ограждающих устройств.

45. Должен знать:

конструкцию и порядок наладки распиловочного станка;

анатомическое строение туш скота всех видов;

государственные стандарты розничного сортового разруба мясных туш;

порядок подбора и подготовки сырья для фасования мясопродуктов;  
государственные стандарты на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо.

### **Параграф 19. Резчик мясопродуктов, 2 разряд**

46. Характеристика работ:

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

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

47. Должен знать:

порядок резки и измельчения мясопродуктов.

### **Параграф 20. Резчик мясопродуктов, 3 разряд**

48. Характеристика работ:

измельчение мяса или жира скота на волчке или мясорезке;

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

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

подача мяса или жира к машине и уборка измельченного продукта;

промывание и охлаждение жира перед измельчением;

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

49. Должен знать:

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

назначение отдельных решеток с различным диаметром отверстий;

сортность и свойства мяса или жира скота различных видов.

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

### **Параграф 21. Расфасовщик мясопродуктов, 2 разряд**

51. Характеристика работ:

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

подготовка этикеток, упаковочных материалов и тары;

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

укладка фасованного мяса, полуфабрикатов и кулинарных изделий в тару;

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

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

52. Должен знать:

виды изготавливаемых полуфабрикатов и порядок упаковки мясопродуктов при расфасовке;

порядок укладки мясопродуктов в металлические формы для замораживания.

## **Параграф 22. Расфасовщик мясопродуктов, 3 разряд**

53. Характеристика работ:

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

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

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

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

54. Должен знать:

устройство и принцип действия весов;

порядок подбора порций мяса и мясопродуктов по назначению;

порядок упаковки блоков;

порядок устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

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

## **Параграф 23. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 3 разряд**

56. Характеристика работ:

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

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

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

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

57. Должен знать:

принцип действия обслуживаемого оборудования;

режимы варки, обжарки, копчения колбасных изделий;

ассортимент вырабатываемых мясопродуктов;

порядок загрузки и выгрузки колбасных изделий.

## **Параграф 24. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 4 разряд**

58. Характеристика работ:

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

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

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

разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат;

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

наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельца;

варка рулета из рубца;

приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции;

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

ведение процесса запекания колбасных изделий, мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и других мясопродуктов в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах, укладка сырья (фарша) в формы, регулирование температуры в печах, определение готовности мясопродуктов;

выгрузка мясопродуктов из печей и передача их на охлаждение и упаковку;

периодическая чистка и промывка технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий;

ведение процесса бланширования и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах;

регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима;

передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство;

ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях;  
регулирование температуры и давления в аппарате;  
загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару;  
включение и опробование обслуживаемого оборудования.

59. Должен знать:

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

## **Параграф 25. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 5 разряд**

60. Характеристика работ:

ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах;

ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах;

загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение;

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

61. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

порядок регулирования температурного режима;

способы определения готовности мясопродуктов;

технические условия на мясопродукты;

назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

схемы и порядок обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций.

## **Параграф 26. Аппаратчик термической обработки мясопродуктов, 6 разряд**

62. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

соблюдение санитарно-гигиенического режима в термокамерах и термоагрегатах.

63. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования и порядок его наладки;

устройство и принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов

способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов;

схемы и порядок обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций;

рецептуру колбасных изделий высшего сорта;

физико-химические свойства используемого сырья;

параметры технологических процессов.

## **Параграф 27. Обработчик мясных туш, 3 разряд**

64. Характеристика работ:

сухая и мокрая обработка туш на линиях переработки скота и при подготовке сырья для колбасного, мясоконсервного производства, производства мясных полуфабрикатов;

удаление побитостей и кровоподтеков, срезка пленок и бахромок, обезжиривание туш в соответствии с технологической инструкцией;

отделение хвоста или курдюка;

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

подрезка становой жилы, подготовка шпагата, подвязка петель шеи и передних ног; наложение клейм по упитанности на туши (полутуши);

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

65. Должен знать:

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

порядок пользования инструментом - ножами, мусатами.

## **Параграф 28. Жиловец мяса и субпродуктов, 2 разряд**

66. Характеристика работ:

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

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

разборка вареного мяса и субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.

67. Должен знать:

порядок поджиловки и зачистки субпродуктов;

места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей;

порядок жиловки и разборки мяса и субпродуктов.

## **Параграф 29. Жиловец мяса и субпродуктов, 3 разряд**

68. Характеристика работ:

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

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

удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика;

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

69. Должен знать:

анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей;

требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса;

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

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

## **Параграф 30. Аппаратчик установки для отделения мяса от кости, 5 разряд**

71. Характеристика работ:



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

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

;

определение и анализ выходов продукции после окончания процесса;

проверка работы оборудования, выявление и устранение неисправностей.

72. Должен знать:

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

параметры технологического режима отделения прирези мякотных тканей от кости;

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

### **Параграф 31. Изготовитель мясных полуфабрикатов, 4 разряд**

73. Характеристика работ:

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

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

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

74. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

свойства мяса различных видов скота;

назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов;

установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов.

### **Параграф 32. Оператор автомата по производству полуфабрикатов, 2 разряд**

75. Характеристика работ:

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

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

снятие лотков с полуфабрикатами с транспортера;

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

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

подача тары с продукцией в экспедицию или холодильник.

76. Должен знать:

принцип действия оборудования по изготовлению рубленых полуфабрикатов; требования, предъявляемые к укладке и упаковке разных видов полуфабрикатов и применяемой таре;

порядок загрузки сырья в автоматы.

### **Параграф 33. Оператор автомата по производству полуфабрикатов, 4 разряд**

77. Характеристика работ:

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

регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков;

наблюдение за правильной дозировкой, панировкой и формованием полуфабрикатов в зависимости от вида изготавливаемой продукции;

регулирование подачи холода.

78. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к формованию всего ассортимента полуфабрикатов;

способы недопущения и устранения брака формования полуфабрикатов;

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

79. При работе на автоматах и автоматических линиях с производительностью выпуска котлет до 4000 штук в час и пельменей - до 600 килограмм в час - 3 разряд.

### **Параграф 34. Изготовитель искусственной колбасной оболочки, 3 разряд**

80. Характеристика работ:

изготовление искусственной колбасной оболочки вручную;

нарезка заготовок вручную и их склейка;

приготовление клея и проверка его качества;

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

81. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству искусственной колбасной оболочки;  
порядок приготовления клея.

### **Параграф 35. Изготовитель искусственной колбасной оболочки, 4 разряд**

82. Характеристика работ:

изготовление склеенной искусственной колбасной оболочки на машине;  
укрепление бобины с пленкой в бобинодержателе;  
подготовка клея и заправка его в машину;  
проверка работы машины на холостом ходу;  
наблюдение за работой машины;  
контроль показателей качества оболочки в соответствии с нормативно-технической документацией;  
укладка оболочки в тару;  
выявление и устранение мелких неисправностей в работе машины.

83. Должен знать:

устройство и принцип работы узлов обслуживаемой машины;  
требования, предъявляемые к качеству искусственной колбасной оболочки;  
методы устранения мелких неисправностей в работе машины.

### **Параграф 36. Кормач, 1 разряд**

84. Характеристика работ:

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

85. Должен знать:

способы приготовления краски и сбора шерсти линьки.

### **Параграф 37. Кормач, 2 разряд**

86. Характеристика работ:

выполнение отдельных операций по обслуживанию и уходу за скотом под руководством кормача более высокой квалификации;

нанесение номера или установленного маркировочного знака на животных при приемке.

87. Должен знать:

порядок и приемы маркировки животных.

### **Параграф 38. Кормач, 3 разряд**

88. Характеристика работ:

- выполнение работ по обслуживанию и уходу за скотом;
- перегон скота от места выгрузки или приемки с пастбища;
- перегон скота при сортировке, подаче на весы и после взвешивания;
- размещение скота по загонам, привязывание и отвязывание в стойлах, смена подстилки;
- наблюдение за исправностью автопривязей и цепей;
- транспортировка или подача кормов, подготовка их (измельчение, запаривание и тому подобное) и раздача в кормушки по установленным нормам;
- поение скота, наблюдение за исправностью водопровода и автопоилок, подгон скота к месту водопоя, подвозка и подноска воды, и розлив в поилки;
- выгон скота на пастбище;
- скирдование сена;
- наблюдение за состоянием здоровья скота по заключению ветврача и по указанию приемщика скота, изоляция больного и слабого скота и передача его в санитарную бойню или карантин;
- промывка и дезинфекция загонных помещений, эстакад, пандусов, канализационных трапов, оборудования и инвентаря;
- разгрузка вагонов и автогужевого транспорта со скотом;
- очистка вагонов, сбор и вывоз навоза, выгрузка из вагонов оборудования, кормов в установленное место, прессование сена, измерение температуры скота;
- доение коров.

89. Должен знать:

- требования, предъявляемые к уходу за скотом и обеспечению его сохранности;
- технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота;
- повадки скота при перегонах и стойловом содержании, внешние признаки заболевания и слабости скота;
- порядок измерения температуры скота;
- порядок прессования и скирдования сена.

### **Параграф 39. Разборщик субпродуктов, 1 разряд**

90. Характеристика работ:

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

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

вырезка из ушей металлических бирок;

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

снятие, обработка и сборка сердечных сумок и пленок.

91. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству субпродуктов;

порядок снятия, обработки и сборки сердечных сумок и пленок.

## **Параграф 40. Разборщик субпродуктов, 2 разряд**

92. Характеристика работ:

зачистка всех видов субпродуктов;

навешивание ливеров на рамы (крючки, вешалки);

уборка конфискатов со стола разборки внутренностей;

подача в люк спуска субпродуктов, кишок или укладка в тару (тележку);

подача воды, регулирование температуры;

промывка субпродуктов в барабане или чанах (ваннах, баках);

загрузка и выгрузка субпродуктов;

подготовка оборудования к работе, включение и опробование его;

заточка и правка ножей, подготовка тары.

93. Должен знать:

принцип действия обслуживаемого оборудования;

режимы обработки субпродуктов;

порядок загрузки и выгрузки субпродуктов;

способы точкой и правки ножей.

## **Параграф 41. Разборщик субпродуктов, 3 разряд**

94. Характеристика работ:

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

выемка мозгов, укладывание в тару; вырезание глаз и подглазного жира;

промывка языков, отделение калтыка и подъязычного мяса;

ведение процесса чистки языков в центрифуге;

разборка, обезжиривание ливеров, вымени, мясной обреси;

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

подача желудков в люк спуска или укладка в тару;  
разборка, освобождение от содержимого с одновременной промывкой и обезжиривание желудков свиней и мелкого рогатого скота;  
подача субпродуктов к рабочему месту.

95. Должен знать:

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

#### **Параграф 42. Аппаратчик термической обработки субпродуктов, 4 разряд**

96. Характеристика работ:

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

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

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

подготовка оборудования и тары.

97. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

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

требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов всех видов;

порядок подготовки обслуживаемого оборудования к работе.

#### **Параграф 43. Аппаратчик утилизации конфискатов, 5 разряд**

98. Характеристика работ:

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

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

соблюдение установленной продолжительности обработки непищевых отходов и конфискатов;

выгрузка продукции (кормовой шквары) и слив жира;

соблюдение порядка безопасности при переработке сырья от туш больных животных.

99. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации оборудования, работающего под давлением;  
режимы тепловой обработки пищевых отходов и конфискатов.

#### **Параграф 44. Аппаратчик обработки крови, 4 разряд**

100. Характеристика работ:

процесса дефибринирования крови на дефибринаторах разных конструкций или вручную;

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

подача крови в бункер машины;

пуск и остановка насоса, дефибринатора, машины;

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

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

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

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

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

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

сбор пищевой или технической крови в емкости;

подача пищевой крови к месту выдержки;

наклеивание номерков на бидоны, сборники;

дезинфекция используемого инвентаря и оборудования.

101. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав крови;

технологии и режимы дефибринирования, консервирования и стабилизации крови;

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

режимы процесса сепарирования;

физико-химические и биологические свойства крови и продуктов сепарирования;

порядок сборки и разборки сепараторов.

## **Параграф 45. Аппаратчик обработки крови, 5 разряд**

### 102. Характеристика работ:

ведение процесса обработки пищевой крови и кровепродуктов (сыворотки, плазмы, форменных элементов) на линиях переработки крови, включающих кровяные сепараторы, ультрафильтрационные установки, сушилки, аппараты для замораживания, дефибринаторы, насосы, вакуум - сборники и разборные трубопроводы;

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

контроль качества собранной крови;

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

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

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

### 103. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства крови и кровепродуктов;

требования, предъявляемые к качеству кровяной пищевой сыворотки и плазмы;

нормы выходов крови, кровепродуктов и нормы расхода стабилизаторов крови;

методы консервирования и хранения крови и кровепродуктов;

порядок обескровливания животных при сборе пищевой крови;

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

## **Параграф 46. Аппаратчик обработки крови, 6 разряд**

### 104. Характеристика работ:

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

подготовка системы автоматики к работе установки;

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

наблюдение за работой установки;

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



передача крови на дальнейшую переработку;  
промывка и санитарная обработка кровесборников, баков и трубопроводов.

105. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
технологическую инструкцию по обработке крови;  
способы приготовления дезинфицирующих растворов;

порядок передувки крови в баки блока выдержки в ручном режиме управления работой установки.

## **Параграф 47. Боец скота, 2 разряд**

106. Характеристика работ:

выполнение работ на отдельных простейших операциях при убое и перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота;

наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер всех видов скота;

снятие цепей со шкур скота после механической съемки шкур и подача их к месту фиксации;

заточка и правка ножей.

107. Должен знать:

технологическую инструкцию по убою и перерабатыванию скота и свиней;  
порядок пользования применяемым инструментом;  
виды и способы заточки и правки ножей.

108. Примеры работ:

1) свиньи - отделение ушей;

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

3) скот мелкий рогатый - отделение путового сустава.

## **Параграф 48. Боец скота, 3 разряд**

109. Характеристика работ:

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

подгон скота к боксу или месту оглушения;

фиксация цепью шкур скота при механической съемке;

включение и опробование механизмов в работе.

110. Должен знать:

свойства мышечной, жировой, соединительной тканей и кожного покрова;

сочленение костей скелета;  
порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;  
производственные пороки при убое и переработке скота.

111. Примеры работ:

1) свиньи - окольцевание головы, съемка шкуры с передних и задних конечностей, подрезание мышц вокруг кроны (гузенки);

подрезание подъязычной мышцы без отделения языка от головы с оставлением его на трахее, подрезание головы и навешивание на крюк;

подкатывание туш к шпарильному чану;

подъем туш после шпарки на подвесной путь элеватором, лебедкой или талью;

обнажение сухожилий задних ног, вставка разног;

перевешивание туш, отделение передних и задних конечностей, опаливание свиных туш газовыми горелками, опаливание остатков щетины на тушах газовыми горелками или паяльными лампами после опаливания в печах;

2) скот крупный рогатый - разрезание мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба;

растяжка туш, отделение вымени и пениса;

выворачивание языка для ветеринарного осмотра;

вырезка языка и калтыка;

3) скот мелкий рогатый – обескровливание;

наложение лигатуры;

разрезание шкуры на задних конечностях и заделка сухожилий;

съемка шкуры с задних и передних ног;

отделение пищевода от трахеи с завязыванием его, перевешивание туш для передачи на разделку, подвешивание туши на рамы, люльки или люстры с сортировкой по упитанности.

## **Параграф 49. Боец скота, 4 разряд**

112. Характеристика работ:

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

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

поддувка туш скота сжатым воздухом;

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

разборка внутренностей крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе;

опиливание или обрубка рогов у крупного и мелкого рогатого скота; и опробование работы оборудования конвейеров;

обескровливание туш свиней и мелкого рогатого скота.

113. Должен знать:

анатомическое строение перерабатываемого вида скота;

расположение внутренних органов;

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

114. Примеры работ:

1) свиньи - разрезание грудной кости, фиксация туш при снятии шкуры лебедкой, снятие шкуры с туши,;

предупреждение и устранение задиров мышц и жира, выделение крупона из снятой шкуры после ее мездрения,

разрез мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, загрузка туш в шпарильный чан,

очистка туш от щетины после ошпаривания, от обгоревшего эпидермиса и промывание их;

нанесение контура крупона;

полная обработка поросят в шкуре;

2) скот крупный рогатый - отделение пищевода от трахеи, наложение лигатуры, отделение головы и навешивание на крюк,

пересадка туш на путь забеловки;

освобождение задних ног от путовых цепей и их возврат;

забеловка ахилловых сухожилий, разрезание шкуры хвоста;

мышц вокруг проходника, отделение путового сустава, сухожилий, цевок, фиксация туши, наблюдение за снятием, предупреждение и устранение возможных задиров жира и мышц при механической съемке шкур;

освобождение туш от фиксации, включение и выключение обслуживаемых агрегатов;

разруб лонного сращения.

## **Параграф 50. Боец скота, 5 разряд**

115. Характеристика работ:

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

116. Должен знать:

анатомическое строение перерабатываемых видов скота;

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

117. Примеры работ:

1) свиньи - разрез шкуры по белой линии живота, отделение межсосковой части от шкуры,

снятие шкуры с боков и пахов туш, с грудной и брюшной частей с внутренней стороны конечностей, распиловка или разрубка,

шпарка и опаливание туш в опалочных печах, газовыми горелками, паяльными лампами, окончательное снятие шкуры вручную;

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

3) скот мелкий рогатый - снятие шкуры с лопаток, с брюшной или грудной части туши, с боков и пахов, с огузка;

4) окончательное снятие шкуры вручную, выемка внутренностей на конвейерах и стационарных столах.

## **Параграф 51. Боец скота, 6 разряд**

118. Характеристика работ:

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

119. Должен знать:

анатомическое строение скота всех видов;

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

устройство обслуживаемых линий, санитарных боен;

основы анатомии и физиологии животных.

120. Примеры работ:

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

2) скот крупный рогатый - снятие шкуры с брюшной и грудной части и боков, с пахов, предплечий, лопаток и бедер, окончательное снятие шкуры вручную;

3) выемка внутренностей на конвейерных и стационарных столах, распиливание или разрубка туш на продольные половины.

## **Параграф 52. Изготовитель лайки, 1 разряд**

121. Характеристика работ:

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

очистка пленки от загрязнений и остатков жира;

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

расправливание высушенной лайки;

транспортировка пленки к рабочему месту.

122. Должен знать

признаки готовности лайки к растяжке;

порядок растяжки пленки на шаблонах.

### **Параграф 53. Изготовитель лайки, 2 разряд**

123. Характеристика работ:

ведение процесса дубления пленки;

приготовление раствора серной кислоты для дубления;

загрузка пленки в растворы, выгрузка на стол для стекания;

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

подравнивание бахромы высушенной лайки, связывание ее в пачки;

учет количества с указанием сортности.

124. Должен знать:

свойства применяемых химикатов;

рецептуру и порядок составления растворов;

признаки сортности лайки;

порядок разборки лайки на сорта.

### **Параграф 54. Аппаратчик производства смазочного масла, 4 разряд**

125. Характеристика работ:

ведение процесса обезвоживания жиров при производстве смазочного масла путем сушки в вакуум-сушильном аппарате с мешалкой;

загрузка жира, регулирование температуры и подачи пара по приборам; пуск и остановка мешалки;

перекачивание жира в охлаждающий чан;

слив охлажденного жира для кристаллизации;

ведение процесса кристаллизации и прессования жира;

регулирование и поддержание температурного режима охлаждения жира;

подача кристаллического жира под пресс, регулирование параметров процесса прессования;

разгрузка пресса, слив отпрессованного жира и передача на нейтрализацию;

фильтрация масла;  
смазка механизмов обслуживаемого оборудования.

126. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации оборудования, работающего под давлением;  
технологические режимы обезвоживания, кристаллизации и прессования жиров;  
порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;  
государственные стандарты на смазочное масло.

### **Параграф 55. Аппаратчик производства смазочного масла, 5 разряд**

127. Характеристика работ:

ведение процесса производства смазочного масла на дистилляционной аппаратуре;  
перегонка минерального масла на фракции, обработка фракций серной кислотой и щелочью;

отбеливание, нейтрализация и фильтрация масла;  
составление смеси масла с жиром в установленных пропорциях;  
подготовка и подача материалов к рабочему месту.

128. Должен знать:

технологическую инструкцию и государственные стандарты на смазочное масло.

### **Параграф 56. Приемщик скота, 4 разряд**

129. Характеристика работ:

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

размещение скота по загонам, поение скота;

проверка состояния маркировки скота и при необходимости его маркировка;

ритмичная и бесперебойная подача скота на убой;

проверка соответствия наличия голов в поступивших партиях приемосдаточным документам;

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

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

130. Должен знать:

порядок приемки и сдачи скота по весу и качеству мяса;

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

государственный стандарт на живой скот и мясо;

повадки скота при перегонах и стойловом содержании;  
внешние признаки заболеваний и слабости скота;  
порядок измерения его температуры.

### **Параграф 57. Приемщик скота, 5 разряд**

131. Характеристика работ:

прием скота на базах предубойного содержания;  
сортировка скота по видам, категориям упитанности, полу и возрасту;  
сортировка свиней по способам обработки, определение прижизненных повреждений и пороков кожного покрова;  
взвешивание скота, оформление приемосдаточных документов, ведение первичного учета по приему и направлению скота на переработку;  
выявление и изоляция больного и слабого скота при приеме;  
распределение работы между рабочими бригады по приему и уходу за скотом.

132. Должен знать:

государственные стандарты на живой скот;  
основы зоотехники и ветеринарии;  
способы предупреждения травматизма скота;  
виды прижизненных повреждений и пороков кожного покрова (укусы, роговины, свищи и других) и внешние признаки заболевания и слабости скота;  
методы предотвращения падежа слабого скота;  
технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота;  
порядок ухода за скотом и его повадки при перегонах и стойловом содержании;  
порядок учета скота и оформления отчетных документов.

### **Параграф 58. Обработчик рогов, 2 разряд**

133. Характеристика работ:

загрузка рогов в котел (чан, бак, ванну), регулирование подачи пара, шпарка по установленному режиму;  
выгрузка рогов и снятие роговой оболочки со стержней;  
обрезка и промывка стержней;  
укладка в тару роговых оболочек и стержней и подача на дальнейшую обработку.

134. Должен знать:

температурные режимы обработки рогов.

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

### **Параграф 59. Оператор автомата по производству вареных колбас, 5 разряд**

### 136. Характеристика работ:

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

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

проверка работы автомата на холостом ходу;

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

### 137. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

ассортимент и рецептуру колбасных изделий;

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

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

## **Параграф 60. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 1 разряд**

### 139. Характеристика работ:

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

### 140. Должен знать:

порядок и способы обработки кишков.

## **Параграф 61. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 2 разряд**

### 141. Характеристика работ:

выполнение работ по обработке кишок всех видов скота на операциях;

вязка кишок в пучки или пачки с установленным количеством узлов и указанием их калибра;

надувание кишок для сушки;

дополнительная зачистка кишок вручную после шлямовки на машине;

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

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



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

142. Должен знать:

порядок и способы обработки кишков.

## **Параграф 62. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 3 разряд**

143. Характеристика работ:

выполнение работ по обработке кишок на операциях;

промывка и освобождение от содержимого черев и выворачивание кишок (черев, кругов, синюг) всех видов скота, полная обработка пузырей, съёмка серозной оболочки (пленок) с синюг;

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

полная обработка проходников и пищеводов (пикал);

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

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

комплектование и упаковка всех видов кишок в соответствии с заказами;

подготовка кишечной оболочки для колбасного производств (замачивание, промывание);

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

включение, опробование оборудования.

144. Должен знать:

порядок и способы обработки кишков, эксплуатации обслуживаемого оборудования

## **Параграф 63. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 4 разряд**

145. Характеристика работ:

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

отделение черев от брыжейки;

шлямовка черев всех видов скота на машине или вручную;

посол кишок всех видов скота, подготовка соли и посолочного инвентаря;

раскладка кишок после посола с учетом по сортам и калибрам;  
при обработке кишок крупного рогатого скота - обезжиривание черев и кругов на машинах и вручную, измерение длины концов черев и кругов, полная обработка синюг;  
при обработке кишок свиней - обезжиривание глухарок;  
при обработке бараньих кишок - обезжиривание синюг;  
при подготовке оболочек для колбасного производства - калибровка, выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых колбасных изделий;  
прием всех видов оболочки для фарша по количеству и качеству;  
отбор средних проб и определение правильности оформления сопроводительных документов по сортности и категоричности оболочек для фарша;  
включение, опробование и регулирование оборудования

146. Должен знать:  
способы выполнения всего комплекса операций при обработке кишок;  
технологические требования, предъявляемые к оболочкам для фаршей различных видов вырабатываемых колбасных изделий;  
устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

#### **Параграф 64. Изготовитель натуральной колбасной оболочки, 5 разряд**

147. Характеристика работ:  
выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке кишок всех видов скота в готовый фабрикат;  
сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом), проверка качества обезжиривания, выявление и учет порезов, выработки кишок по сортам;  
комплектование и упаковка всех видов кишок разных видов скота по специальным заказам в соответствии с требованиями нормативной документации (выгрузка пучков кишок из посолочной тары, удаление остатков соли, разборка по сортам и калибрам;  
подсол;  
укладывание в тару с учетом количества, уплотнением и оформлением бирок с отметкой о количестве пучков кишок по сортам и калибрам и маркировкой тары после упаковки);  
подготовка инструмента, инвентаря, тары;  
проверка исправности водопровода и воздухопровода.

148. Должен знать:  
нормативы на кишечное сырье и готовый фабрикат всех видов кишок;  
признаки прижизненных пороков и производственных дефектов кишок и способы их выявления;  
приемы и способы обработки кишок.

## **Параграф 65. Аппаратчик производства пищевых жиров, 4 разряд**

149. Характеристика работ:

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

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

обработка шквары подсушкой в вакуум - горизонтальных котла

подготовка сырья для производства костного жира, дробление кости;

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

составление актов на некачественное сырье;

фасовка и упаковка топленого пищевого жира на автоматах и линиях.

150. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

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

государственные стандарты на пищевые жиры;

порядок подготовки используемого сырья, способы дробления костей;

порядок обработки шквары.

## **Параграф 66. Аппаратчик производства пищевых жиров, 5 разряд**

151. Характеристика работ:

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

регулирование по контрольно-измерительным приборам подачи воды и пара;

поддерживание установленных технологией температурного режима и продолжительности обработки;

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

контроль качества продукции по результатам химических анализов

соблюдение нормативов выхода и сортности топленого жира;

ведение процесса очистки жира методом отстаивания;

слив очищенного жира в накопители.

152. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

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

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

порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;  
устройство и схему расположения паровых, водяных и жировых коммуникаций;  
порядок обслуживания оборудования, работающего под давлением.

## **Параграф 67. Аппаратчик производства пищевых жиров, 6 разряд**

153. Характеристика работ:

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

подготовка аппаратуры к работе;

подбор жира-сырца;

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

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

слив и перекачивание жира, выгрузка шквары;

периодический контроль качества жира по данным лабораторных анализов и органолептически;

составление партий топленого жира;

разборка и сборка аппаратуры;

соблюдение установленных нормативов выхода и сортности жира.

154. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

устройство и схемы управления аппаратурой, работающей под давлением;

порядок регулирования температуры и давления;

виды и свойства жира-сырца;

государственные стандарты на пищевые жиры.

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

## **Параграф 68. Изготовитель кожмягчителя, 3 разряд**

156. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления кожмягчителя;

измельчение поджелудочной железы на волчке и высушенного кожмягчителя на перплексе;

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

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

подача к рабочему месту и просеивание опилок

157. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и материалов;

рецептуру и государственные стандарты на готовую продукцию

порядок затаривания кожмягчителя, взвешивания и сдачи на склад.

### **Параграф 69. Обработчик шкур, 2 разряд**

158. Характеристика работ:

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

удаление крови и грязи скребками под душем;

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

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

159. Должен знать:

режимы и порядок обработки навалых и безнавальных шкур.

### **Параграф 70. Обработчик шкур, 3 разряд**

160. Характеристика работ:

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

промывка шкур в барабанах;

загрузка шкур в барабаны и выгрузка из них;

навешивание шкур на тележки-козлы для стекания;

подготовка барабанов к работе;

сортировка шкур по навальности.

161. Должен знать:

устройство и порядок работы обслуживаемого оборудования и механизмов;

требования, предъявляемые к промывке шкур.

### **Параграф 71. Обработчик шкур, 4 разряд**

162. Характеристика работ:

обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок;  
сбор и укладка прирезей в тару;  
отделение лап и хвостов от овчин и козлин;  
удаление навала со шкур вручную стругом (косой) или навалосгоночным рубанком;  
выполнение работ по приему шкур после снятия их с туш скота;  
расстиланье шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота;  
оценка качества снятых шкур.

163. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству подготовки шкур для дальнейшей обработки ;  
порядок пользования ручным инструментом;  
виды производственных дефектов шкур;  
санитарные требования к сбору и обработке пищевого сырья.

## **Параграф 72. Обработчик шкур, 5 разряд**

164. Характеристика работ:

ведение процесса сгонки навала со шкур на навалосгоночной машине;  
подача шкур к рабочему месту;  
заправка шкур под вальцы машины;  
обработка шкур;  
подготовка машины к работе, чистка и смазка ее механизмов

165. Должен знать:

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

## **Параграф 73. Засольщик шкур, 3 разряд**

166. Характеристика работ:

разборка штабелей шкур после посола, нанесение клейм на шкуры под контролем ветеринарного специалиста, подсчет, составление весовой ведомости по видам и сортам;

встряхивание шкуры, освобождение от соли и подача к месту упаковки (сдачи);

свертывание шкуры в пакет ("в рыбку"), подвеска шкур для сушки, ведение процесса сушки и снятие шкур после сушки;

подсортировка шкур по видам на основании записей в бирках;

укладка шкур отдельно по видам кожевенного и мехового сырья и способам консервирования в тюки (пачки) с перевязыванием их веревкой пересыпание шкур смесью соли и антисептиками, привязывание бирок, нанесение клейм под контролем ветеринарного специалиста;

подготовка краски и маркировка шкур.

167. Должен знать

виды и сортность шкур;

порядок укладки, разборки штабелей и сушки шкур;

требования государственных стандартов по укладке шкур;

виды кожевенного и мехового сырья;

основы консервирования и признаки бактериального разложения шкур;

нормы укладки шкур в тюки

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

## **Параграф 74. Засольщик шкур, 5 разряд**

169. Характеристика работ:

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

дезинфекция шкур;

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

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

наблюдение за процессом консервирования шкур по результатам лабораторного анализа (проверка содержания влаги и окиси алюминия в кожевой ткани, водородный показатель водной вытяжки и температуры сваривания кожевой ткани при консервировании кислотно-солевым способом, влаги и поваренной соли при мокросоленном способе консервирования);

подсол шкур после тузлукования

170. Должен знать:

способы консервирования шкур всех видов;

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

свойства кожевенного и мехового сырья, признаки готовности сырья после консервирования

порядок комплектования штабелей и упаковки кожсырья в тюки;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемых механизмов;  
порядок обращения и меры предосторожности при работе с консервирующими смесями и ядовитыми веществами

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

### **Параграф 75. Тузлуковщик шкур, 3 разряд**

172. Характеристика работ:

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

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

дробление соли;

посыпание шкур тонким слоем соли;

загрузка соли в солерастворитель.

173. Должен знать:

принцип действия обслуживаемого оборудования;

виды шкур;

нормы загрузки шкур в барабаны, чаны.

### **Параграф.76. Тузлуковщик шкур, 5 разряд**

174. Характеристика работ:

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

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

регенерация отработанного тузлука;

подготовка к работе оборудования солерастворителей, барабанов, чанов

175. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

рецептуру консервирующего раствора;

технологические режимы тузлукования шкур скота различных видов;

физико-химические свойства консервирующего раствора;

устройство и схемы расположения водяных и рассольных коммуникаций;

способы регенерации отработанного тузлука;

признаки готовности сырья после тузлукования.

### **Параграф 77. Сортировщик шкур, 6 разряд**



#### 176. Характеристика работ

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

определение шерстности овчин, размера и веса шкур;

комплектование партий шкур, упаковка в тюки и отгрузка;

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

#### 177. Должен знать:

виды прижизненных и производственных пороков шкур скота всех видов;

государственные стандарты на кожевенное и меховое сырье всех видов скота;

способы обработки и методы консервирования шкур всех видов скота;

показатели качества обработки и консервирования шкур.

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

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

### **Параграф 78. Мездрильщик шкур, 5 разряд**

#### 180. Характеристика работ:

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

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

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

наблюдение за состоянием ножевых валов;

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

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

укладка шкур на тележку и передача их на последующую обработку;

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

заточка и правка применяемого инструмента.

#### 181. Должен знать

устройство и принцип действия обслуживаемой машины;

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

порядок обработки шкур;  
признаки пороков шкур, причины их образования и способы устранения;  
санитарные требования к обработке пищевого сырья.

### **Параграф 79. Аппаратчик производства технической продукции, 2 разряд**

182. Характеристика работ:

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

предварительная сортировка сырья по видам и назначению

183. Должен знать:

порядок эксплуатации транспортных средств;

виды технического сырья и порядок его сортировки.

### **Параграф 80. Аппаратчик производства технической продукции, 3 разряд**

184. Характеристика работ:

сортировка технического сырья по содержанию жира;

измельчение сырья на машинах различных конструкций;

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

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

пуск, остановка, чистка и смазка обслуживаемого оборудования.

185. Должен знать

номенклатуру и характеристику технического сырья;

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

порядок смазки обслуживаемого оборудования.

### **Параграф 81. Аппаратчик производства технической продукции, 4 разряд**

186. Характеристика работ:

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

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

подбор сырья;

регулирование подачи пара или огневого обогрева;

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

пуск и остановка мешалки;

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

просеивание технической продукции, затаривание, взвешивание и сдача на склад; соблюдение норм выхода и сортности готовой продукции.

187. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

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

порядок регулирования подачи пара или огневого обогрева.

## **Параграф 82. Аппаратчик производства технической продукции, 5 разряд**

188. Характеристика работ:

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

равномерная подача жировой шквары на прессование;

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

подача отпрессованной шквары на дробление и сбор жира в отстойники;

ведение процесса выработки костной муки подготовка к работе оборудования;

проверка оборудования и коммуникаций для транспортировки жира и костной муки

;

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

соблюдение нормативов выхода и сортности костной муки и жира.

189. Должен знать:

устройство и порядок обслуживания оборудования, работающего под давлением;

схемы управления паровыми, воздушными, водяными и другими коммуникациями;

назначение применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики;

виды и свойства перерабатываемой кости; технологические режимы прессования шквары, производства костных жиров, сушки и измельчения кости;

государственные стандарты на техническую продукцию.

## **Параграф 83. Аппаратчик производства технической продукции, 6 разряд**

190. Характеристика работ:

ведение процесса производства мясной, кровяной, мясокостной муки, пенообразователя и других видов продукции из технического сырья в аппаратах

закрытого типа (вакуумные котлы) с многофазным технологическим циклом, в аппаратах с автоматическим управлением, в автоклавах, диффузорах, шнековых обезвоживателях, на линиях непрерывного действия;

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

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

соблюдение графиков загрузки сырья;

слив и перекачивание жира, выгрузка шквары или кости;

соблюдение нормативов выходов и сортности технической продукции.

191. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;

порядок обслуживания установок, работающих под давлением;

схемы и порядок управления паровыми, воздушными и водяными коммуникациями

;

порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

виды и свойства используемого сырья;

технологические режимы переработки технического сырья;

государственные стандарты на техническую продукцию.

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

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

## **Параграф 84. Просевальщик технической продукции, 3 разряд**

194. Характеристика работ:

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

получение и подача к рабочему месту упаковочных материалов;

наполнение тары просеянной технической продукцией и ее маркировка;

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

проверка качества просеивания;

укладка упакованной продукции в штабель и бункера;

чистка и смазка механизмов оборудования.

195. Должен знать:

устройство и принцип действия просеивающих механизмов и транспортирующих установок;

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

свойства и качественные признаки просеянной технической продукции;

государственные стандарты на техническую продукцию.

## **Параграф 85. Аппаратчик химической обработки технического сырья, 4 разряд**

196. Характеристика работ:

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

регулирование работы оборудования;

проверка качества обработки сырья;

приготовление раствора каустической соды;

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

нейтрализация сырья после щелочной обработки;

загрузка и выгрузка сырья и раствора;

смазка механизмов обслуживаемого оборудования.

197. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологический режим обработки шерстного технического сырья;

свойства применяемых химикатов и шерстного сырья различных видов;

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

порядок смазки механизмов обслуживаемого оборудования.

## **Параграф 86. Оператор линии приготовления фарша 5 разряд**

198. Характеристика работ:

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

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

загрузка сырья, пряностей и других;

пуск и остановка оборудования;  
регулирование работы линии и смазка ее машин.

199. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
виды и сорта мяса;  
рецептуру колбасных изделий;

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

государственные стандарты и технические условия на фарш.

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

### **Параграф 87. Составитель фарша, 4 разряд**

201. Характеристика работ:

ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере;

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

наблюдение за процессом перемешивания;

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

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

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

измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей;

дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку;

наблюдение за процессом перемешивания;

передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку);

включение и опробование технологического оборудования.

202. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

ассортимент котлет, пельменей, пирожков;

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

качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша;

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

режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.

## **Параграф 88. Составитель фарша, 5 разряд**

203. Характеристика работ:

составление фарша и паштетной массы для консервов, расчет и подбор сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов;

обработка мясопродуктов на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах;

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

наблюдение за работой обслуживаемых машин и соблюдение соответствующих режимов обработки;

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

соблюдение норм расхода сырья и компонентов.

204. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

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

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

## **Параграф 89. Составитель фарша, 6 разряд**

205. Характеристика работ:

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

расчет необходимого количества различных видов сырья, основных и вспомогательных компонентов для составления фарша;

подбор сырья в соответствии с рецептурой и ассортиментом изделий из фарша;

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

соблюдение норм расхода сырья.

206. Должен знать:

устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;

технические условия на изделия из фарша;

ассортимент, рецептуру изделий из фарша;

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

методы рационального использования сырья на вырабатываемые виды изделий из фарша.

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

### **Параграф 90. Обработчик волоса, шерсти и щетины, 3 разряд**

208. Характеристика работ:

выдергивание со свиных туш хребтовой щетины;

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

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

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

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

подпаривание хвостов мелкого рогатого скота и снятие с них шерсти;

промывка щетины - шпарки вручную в чане;

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

раскладывание на рамы, загрузка в сушилку;

регулирование работы сушилки;

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

209. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

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

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

### **Параграф 91. Изготовитель струн, 1 разряд**

210. Характеристика работ:

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

211. Должен знать:

требования, предъявляемые к обработке концов кишечных полос;

порядок и способы скрутки шпагата в полосы и вязки петель из веревки.

### **Параграф 92. Изготовитель струн, 2 разряд**

212. Характеристика работ:



формирование технической сшивки (струны) для сшивания жильных струн;  
комплектование пачек струн по сортам;  
упаковка и маркировка струн всех видов;  
вязка и окраска узлов струн;  
вязка пучков струн с учетом их количества.

213. Должен знать:

порядок формирования технической сшивки и окраски узлов жильных струн для соответствующего сорта жильной струны;  
способы вязки узлов и пучков струн.

### **Параграф 93. Изготовитель струн, 3 разряд**

214. Характеристика работ:

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

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

кольцевание музыкальных и теннисных жильных струн на ручном кольцевальном устройстве;

перевязывание колец нитками;

шлифование технических сшивок на шлифовальном станке;

затачивание концов технических сшивок на конус на заточных станках;

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

измерение калибра технических сшивок микрометром;

транспортировка кишков;

опробование работы кольцевального устройства.

215. Должен знать:

порядок подготовки кишок для изготовления жильных струн;

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

способы кольцевания струн;

технические условия, установленные на калибры технических сшивок;

размеры конусов технических сшивок;

приемы шлифования технических сшивок;

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

## **Параграф 94. Изготовитель струн, 4 разряд**

216. Характеристика работ:

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

укладка нарезанных полос в тару;

наладка машины.

217. Должен знать:

порядок и способы очистки и резки кишок на полосы;

качественные признаки и свойства кишечного сырья;

порядок укладки нарезанных полос в тару;

устройство и порядок наладки шлямовочной машины.

## **Параграф 95. Изготовитель струн, 5 разряд**

218. Характеристика работ:

формирование музыкальных и теннисных жильных струн;

сортировка кишечных полос по длине, цвету, плотности стенок, заданному диаметру;

подвязка петель и скручивание на обслуживаемой машине;

двукратное окуривание струн серой;

обезжиривание водными растворами каустической соды, спирта-ректификата и пергидролью;

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

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

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

проверка диаметра струн микрометром, промасливание струн;

калибровка и кольцевание струн на электронно-механических машинах;

контроль навивки;

наладка обслуживаемых машин.

219. Должен знать:

порядок формирования кишечных полос;

порядок химической обработки музыкальных и теннисных жильных струн;

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

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

## **Параграф 96. Изготовитель струн, 6 разряд**

220. Характеристика работ:

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

натягивание струн на рамы перед навивкой;

подтягивание струн по мере ослабления;

закрепление вытянутых струн;

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

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

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

отрезание петель и передача жильных струн на сортировку;

проверка диаметра жильных струн микрометром;

наладка обслуживаемого оборудования.

221. Должен знать:

технические условия на музыкальные и теннисные жильные струны;

требования, предъявляемые к качеству шелка, серебряной или медной проволоки и материалам, применяемым для шлифования и полирования музыкальных и теннисных жильных струн;

устройство и способы наладки навивочных и шлифовальных станков;

приемы шлифования и полирования музыкальных и теннисных жильных струн.

## **Параграф 97. Контролер струн и сшивок, 6 разряд**

222. Характеристика работ:

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

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

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

прием кишечного сырья.

223. Должен знать:

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

технологические процессы обработки музыкальных и теннисных жильных струн, и технических шивок.

## **Параграф 98. Аппаратчик коагулирования шляма, 4 разряд**

224. Характеристика работ:

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

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

сушка вымытых блоков в сушилке.

225. Должен знать:

технологии изготовления шляма коагулированного;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

## **Параграф 99. Обработчик колбасных изделий, 2 разряд**

226. Характеристика работ:

осмотр колбасных изделий на рамах и укладка их в тару;

отбор изделий, не соответствующих требованиям государственного стандарта;

откатывание рам с отсортированной продукцией;

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

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

завертывание в пергамент и подача готовой продукции в экспедицию;

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

227. Должен знать:

признаки брака и несоответствия колбасных изделий требованиям государственных стандартов;

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

## **Параграф 100. Обработчик колбасных изделий, 3 разряд**

228. Характеристика работ:

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

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

укладка колбасных изделий в тару и их взвешивание;

нарезание бумаги по установленному размеру, прокладывание бумаги внутри тары;

упаковка колбасных изделий в тару, укладывание в штабель.

229. Должен знать:

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

требования, предъявляемые к таре.

## **Параграф 101. Формовщик колбасных изделий, 1 разряд**

230. Характеристика работ:

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

231. Должен знать:

сорта шпагата и ниток;

размеры кусков шпагата, ниток и порядок подготовки ниток;

зависимости от сорта колбасных изделий.

## **Параграф 102. Формовщик колбасных изделий, 2 разряд**

232. Характеристика работ:

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

надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем;

подпетливание копченостей.

233. Должен знать:

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

порядок подпетливания копченостей.

## **Параграф 103. Формовщик колбасных изделий, 3 разряд**

#### 234. Характеристика работ:

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

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

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

накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха;

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

приготовление венгерского сала;

подбор сырья, доставка его на обработку;

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

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

#### 235. Должен знать:

порядок подбора сырья, доставки его на обработку;

технические условия на колбасные изделия.

### **Параграф 104. Формовщик колбасных изделий, 4 разряд**

#### 236. Характеристика работ:

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

установка и смена цевок;

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

изготовление рулетов, балыков и шеек.

#### 237. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум шприцов;

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

нормы расхода оболочки и фарша.

### **Параграф 105. Формовщик колбасных изделий, 5 разряд**

238. Характеристика работ:

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

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

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

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

формование колбасы, надевание оболочки;

плотное свертывание и вязка;

укладка в форму, передача на варку и дальнейшую обработку;

соблюдение норм выхода готовой продукции.

239. Должен знать:

качественные признаки и виды используемого сырья;

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

технические условия на колбасные изделия и нормы выхода колбасных изделий.

## **Параграф 106. Сборщик эндокринно-ферментного сырья, 3 разряд**

240. Характеристика работ:

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

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

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

раскладка сырья на противни лотки или тазики;

загрузка и выгрузка эндокринно-ферментного сырья из морозильных камер;

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

заточка и правка ножей.

241. Должен знать:

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

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

### **Параграф 107. Сборщик эпителия, 3 разряд**

242. Характеристика работ:

снятие эпителия с языков крупного рогатого скота вручную в стерильных боксах;  
отбор языков, пригодных для снятия эпителия, доставка их в отделение обработки, промывка и зачистка с помощью различных приспособлений, подача на стол конвейера ;

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

фиксация языков на барабане и установка их на конвейер;

снятие обработанных языков с конвейера и укладка их в тару.

243. Должен знать:

требования, предъявляемые к качеству языков и эпителия;

устройство, порядок эксплуатации и санитарной обработки обслуживаемого оборудования.

### **Параграф 108. Сборщик эпителия, 4 разряд**

244. Характеристика работ:

снятие эпителия с языков крупного рогатого скота на конвейерной линии;

сбор эпителия в банки с консервирующей средой, герметическая закупорка банок;

взвешивание и установка банок в холодильный шкаф;

сборка, заточка дискового ножа при помощи специального точильного устройства.

245. Должен знать:

нормы выхода эпителия, режимы обработки языков и эпителия.

## **Глава 3. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по переработке птицы и кроликов**

### **Параграф 109. Аппаратчик регенерации воскомассы, 3 разряд**

246. Характеристика работ:

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



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

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

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

регулирование подачи воды или пара в котел;

измерение температуры готовой воскомассы.

247. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии процесса приготовления и регенерации воскомассы;

физико-химические свойства воскомассы;

назначение воскомассы и технологический режим ее приготовления.

## **Параграф 110. Аппаратчик регенерации воскомассы, 4 разряд**

248. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

подача отработанной воскомассы на регенерацию вручную или транспортером;

наблюдение за процессом очистки;

передача чистой воскомассы в ванны хранения или воскования;

подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта.

249. Должен знать:

технологии процесса приготовления и регенерации воскомассы;

устройство, принцип действия и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

физико-химические свойства и назначение воскомассы.

## **Параграф 111. Приемщик яиц, 4 разряд**

250. Характеристика работ:

прием яиц от сдатчиков по количеству и качеству;

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

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

количественное определение пищевых неполноценных яиц, технического брака;

проверка качества упаковки, маркировки, состояния тары.

251. Должен знать:

требования, предъявляемые к пищевым куриным яйцам; порядок приемки яиц и методы проверки их качества;

виды пищевого и технического брака яиц;

порядок заполнения и оформления необходимых документов.

## **Параграф 112. Изготовитель перопуховых изделий, 3 разряд**

252. Характеристика работ:

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

предварительное взвешивание наволочек;

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

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

передача подушек и одеял на зашивание;

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

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

чистка набитых подушек и одеял специальными щеточными машинами и вручную;

завязывание узлов в местах обрыва ниток;

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

укладка упакованных подушек и одеял в штабеля;

устранение мелких неполадок в работе оборудования.

253. Должен знать:

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

приемы и методы выполнения технологических операций;

технические условия на перопуховые изделия.

### **Параграф 113. Изготовитель перопуховых изделий, 4 разряд**

254. Характеристика работ:

выполнение работ по изготовлению пуховых, полупуховых и перовых одеял;

крепление и натяжка одеял на раму на специальном столе;

равномерное распределение наполнителя по площади одеяла;

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

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

снятие одеял с рамы;

простегивание матрасов иглой со шпагатом, прикрепление в местах прокола кнопок

;

равномерное распределение наполнителя по всей площади матраса.

255. Должен знать:

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

приемы и порядок натяжения одеял на раму;

способы применения трафаретов различной сложности;

приемы выполнения рисунка для простегивания одеял;

технические условия на перопуховые изделия.

### **Параграф 114. Составитель перопуховой смеси, 4 разряд**

256. Характеристика работ:

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

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

расчет весовых соотношений отдельных компонентов наполнителей по видам полуфабрикатов;

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

257. Должен знать:

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

способы органолептического определения качества всех видов перопухового сырья, полуфабрикатов;

рецептуру наполнителей для подушек всех артикулов;

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

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

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

## **Параграф 115. Машинист перопухообрабатывающих машин, 4 разряд**

258. Характеристика работ:

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

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

загрузка перопухового сырья вручную или с помощью механизмов;

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

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

выполнение работ по частичному обезвоживанию перопухового сырья;

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

обеспыливание перопухового сырья;

контроль и регулирование режимов работы фильтрационных установок;

чистка и освобождение фильтров от пыли;

транспортировка отходов в отделение технической продукции;

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

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

укладка затаренных мешков в штабель или передача на дальнейшую обработку.

259. Должен знать:

классификацию перопухового сырья по видам и составу;

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

порядок пуска и остановки обслуживаемого оборудования;

состав и способ приготовления моющих растворов;

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

### **Параграф 116. Машинист перопухообрабатывающих машин, 5 разряд**

260. Характеристика работ:

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

подача сырья в приемные цилиндры машины;

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

доведение сырья при необходимости до стандартной влажности;

определение конца процесса сортировки;

периодическая чистка оборудования от остатков пера и пыли;

подналадка и мелкий ремонт сортировочной машины.

261. Должен знать:

устройство и порядок подналадки сортировочных машин;

классификацию перопухового сырья по видам и составу;

приемы регулирования скорости воздушного потока при разделении сырья;

режимы технологического процесса сортировки перопухового сырья и рабочую инструкцию;

физико-механические и физико-химические свойства перопухового сырья;

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

### **Параграф 117. Сушильщик перопухового сырья, 4 разряд**

262. Характеристика работ:

ведение процесса сушки пера в сушилках различных типов

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

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

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

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

выгрузка сухого пера с помощью вентилятора в сборник;

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

263. Должен знать:

устройство и принцип работы сушилок и вспомогательного оборудования;

виды пера и его товарные свойства

технологии процесса сушки пера и пуха;

способы определения окончания процесса сушки пера и пуха.

## **Параграф 118. Приемщик перопухового сырья, 4 разряд**

264. Характеристика работ:

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

оформление приемного акта и ведение учета по сырью;

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

подбор партии сырья для направления его на переработку

265. Должен знать:

требования, предъявляемые к перопуховому сырью;

порядок приема сырья и методы проверки его качества;

устройство влагомера и порядок пользования им;

порядок заполнения и оформления необходимых документов.

## **Параграф 119. Оператор линии по обработке перопухового сырья, 3 разряд**

266. Характеристика работ:

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

наблюдение за сигнальным устройством вакуумных кабин по наполнению мешков готовым отсортированным пухом, пером, подкрылком и отходами сортировки;  
выгрузка мешков из кабин, завязывание, взвешивание, маркировка мешков по видам перопухового полуфабриката и подача их на дальнейшую обработку;  
контроль за качеством готового полуфабриката;  
подача отходов к месту складирования;  
проверка работы вакуумных кабин, выявление и устранение их неисправностей.

267. Должен знать:

принцип работы поточно-механизированной линии;  
устройство вакуумных кабин, вентиляторов подачи пуха, пера и отходов;  
схему движения сырья от машин поточно-механизированной линии к вакуумным кабинам;  
классификацию перопухового сырья по видам и составу;  
требования, предъявляемые к качеству перопухового сырья.

## **Параграф 120. Оператор линии по обработке перопухового сырья, 4 разряд**

268. Характеристика работ:

ведение процесса обработки пера и пуха с пульта управления на поточно-механизированной линии;  
обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, программных карт соблюдения технологических режимов и бесперебойной работы машин и оборудования поточно-механизированной линии;  
подналадка машин и оборудования в процессе работы;  
предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима.

269. Должен знать:

устройство поточно-механизированной линии по обработке перопухового сырья;  
порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;  
порядок подналадки машин линии;  
способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных видов обслуживаемого оборудования;  
физико-химические свойства используемого сырья;  
требования, предъявляемые к качеству обработанного пера и пуха.

## **Параграф 121. Обработчик кроликов, 2 разряд**

270. Характеристика работ:

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

удаление трахеи, побитостей и кровоподтеков;  
зачистка шейного разреза, остатков клоаки;  
смыв с тушек остатков крови и шерсти.

271. Должен знать:

порядок обработки тушек кроликов;  
государственные стандарты на обработанные тушки кроликов.

## **Параграф 122. Обработчик кроликов, 3 разряд**

272. Характеристика работ:

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

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

навешивание кроликов на конвейер.

273. Должен знать:

государственные стандарты на тушки кроликов;  
приемы формовки тушек кроликов для придания им требуемого товарного вида.

## **Параграф 123. Обработчик кроликов, 4 разряд**

274. Характеристика работ:

ведение процесса убоя и обработки кроликов на конвейерной линии;

оглушение кроликов вручную или электроаппаратами различных систем;

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

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

стягивание шкурки с одновременным подрезанием ее в местах жировых отложений;

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

сбор ливера в тазики (противни);

заточка и правка ножей.

275. Должен знать:

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



основы анатомии кроликов;  
технические условия на убой кроликов и первичную обработку шкур;  
приемы нутровки, ливеровки и съема шкур кроликов;  
способы заточки и правки ножей.

#### **Параграф 124. Сушительщик шкур кроликов, 4 разряд**

276. Характеристика работ:

сушка обезжиренных шкур кроликов на правилках;  
выравнивание и раскручивание концов шкур по мере их высыхания;  
контроль качества сырья и поддержание влажностно-температурного режима сушки

;

определение органолептическим путем окончания процесса сушки;

съем высохших шкур с правилок;  
штемпелевание шкур штампом организаций;  
передача высохших шкур на сортировку и упаковку.

277. Должен знать:

технологии и температурный режим сушки шкур кроликов;

органолептические признаки определения окончания процесса сушки шкур кроликов;

порядок ведения процесса сушки шкур кроликов;  
установленный порядок маркировки шкур кроликов.

#### **Параграф 125. Сортировщик шкур кроликов, 5 разряд**

278. Характеристика работ:

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

выявление наличия пороков шкур и их размеров;

определение площади шкурки по мездре путем замера ее длины и ширины обхвата;

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

маркировка шкур;

ведение установленного учета готовой продукции.

279. Должен знать:

государственные стандарты на шкурки кроликов меховые, невыделанные;

признаки сортности и брака шкур кроликов.

#### **Параграф 126. Мездрильщик шкур кроликов, 4 разряд**

#### 280. Характеристика работ:

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

удаление остатков хрящей;

передача шкурок на дальнейшую обработку;

натягивание шкурки на правилки мехом внутрь;

закрепление гвоздями шкурки на задних лапах и губах.

#### 281. Должен знать:

порядок и приемы мездрения шкурок кроликов.

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

### **Параграф 127. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, 3 разряд**

#### 283. Характеристика работ:

ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки;

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

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

регулирование оборудования.

#### 284. Должен знать:

устройство и порядок пользования механизмами для распиловки тушек птицы;

анатомическое строение тушки птицы;

порядок распиловки тушек птицы для фасовки.

### **Параграф 128. Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы, 4 разряд**

#### 285. Характеристика работ:

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

отделение частей тушки птицы в соответствии с требованиями технологии;

укладка отдельных частей тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку;

соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки;

изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол;

вырезка котлеты в соответствии с техническими требованиями; взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы;

отделение оставшегося филейного мяса от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленых котлет.

286. Должен знать:

анатомическое строение птицы;

порядок отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов;

технологии процесса производства куриных отбивных котлет.

## **Параграф 129. Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов, 2 разряд**

287. Характеристика работ:

подготовка тушек птицы и кроликов для изготовления кулинарных изделий;

подача тушек к рабочему месту;

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

подготовка рассола;

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

завертка тушек в целлофан и закрепление шпагатом или металлическим зажимом.

288. Должен знать:

технические условия на готовую продукцию и нормативы выходов готовой продукции;

приемы придания тушкам птицы и кроликов требуемого товарного вида.

## **Параграф 130. Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов, 4 разряд**

289. Характеристика работ:

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

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

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

периодический слив использованного жира и чистка противней;

съем жира с поверхности бульона после варки;

регулирование подачи пара и температурного режима жарки и варки;

определение готовности продукта;

выгрузка готовых тушек и раскладка их для остывания;

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

290. Должен знать:

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

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

признаки готовности тушек птицы и кроликов после варки, жарки и запекания; анатомическое строение мышечной ткани тушек птицы и кроликов.

### **Параграф 128. Сортировщик тушек птицы и кроликов, 3-й разряд**

291. Характеристика работ:

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

групповое взвешивание тушек птицы и кроликов;

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

заполнение ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами.

292. Должен знать:

государственные стандарты на мясо птицы и кроликов;

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

методы расчета скидок на естественную убыль мяса птицы и кроликов;

порядок заполнения ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами.

### **Параграф 129. Сортировщик тушек птицы и кроликов, 5-й разряд**

293. Характеристика работ:

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

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

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

маркировка тушек птицы электроклеймением;  
регулирование прибора для электроклеймения.

294. Должен знать:

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

технологическую инструкцию по обработке птицы и кроликов;  
признаки дефектов обработки тушек птицы и кроликов.

### **Параграф 130. Обработчик птицы, 2 разряд**

295. Характеристика работ:

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

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

296. Должен знать:

порядок обработки тушек птицы для придания им товарного вида;

порядок навешивания тушек птицы на конвейер для их дальнейшей обработки.

### **Параграф 131. Обработчик птицы, 3 разряд**

297. Характеристика работ:

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

при формовке потрошенных тушек - заправка кожи шеи под крыло, прижатие крыльев к бокам;

полупотрошенных тушек сухопутной птицы - прижатие шеи с головой к туловищу, крыльев к бокам, ног к груди;

полупотрошенных тушек водоплавающей птицы - вывертывание крыльев в суставах предплечья, ног в заплюсневых суставах;

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

укладка тушек птицы в ящики.

298. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации оборудования, входящего в состав линии упаковки тушек птицы и субпродуктов;  
государственные стандарты на мясо птицы и кроликов;  
риемы формовки и способы упаковки тушек птицы в емкости.

### **Параграф 132. Обработчик птицы, 4 разряд**

299. Характеристика работ:

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

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

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

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

периодическая правка ножа.

300. Должен знать:

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

процесс обработки тушек птицы;

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

краткие сведения по анатомии тушек птицы;

требования к качеству потрошения и полупотрошения.

### **Параграф 133. Обработчик птицы, 5 разряд**

301. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

302. Должен знать:

устройство, принцип действия и порядок эксплуатации автомата для убоя птицы; приемы убоя птицы; требования, предъявляемые к качеству птицы после убоя.

### **Параграф 134. Обвальщик тушек птицы, 4 разряд**

303. Характеристика работ:

ведение процесса обвалки тушек птицы;

снятие кожи с тушек птицы;

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

зачистка костей от остатков мяса;

взвешивание тазиков с мясом и отправка в холодильную камеру;

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

304. Должен знать:

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

приемы обвалки тушек птицы;

нормы выхода мяса при обвалке

### **Параграф 135. Меланжист, 3 разряд**

305. Характеристика работ:

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

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

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

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

слив доброкачественной яичной массы из чашки в емкости;

сбрасывание скорлупы в сборник.

306. Должен знать:

технологическую инструкцию по разбиванию и извлечению яичной массы;

виды и признаки пищевых неполноценных яиц и технического брака;

требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц и яичного меланжа.

### **Параграф 136. Меланжист, 4 разряд**

307. Характеристика работ:

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

при необходимости разделение содержимого яйца на белок и желток;

наблюдение за наполнением емкостей и работой машины;

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

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

извлечение из яиц посторонних примесей;

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

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

308. Должен знать:

устройство, принцип действия и порядок эксплуатации яйцеразбивальных машин;

виды и признаки пищевых неполноценных яиц и технологического брака;

требования, предъявляемые к качеству пищевого яйца и яичного меланжа.

### **Параграф 137. Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов, 3 разряд**

309. Характеристика работ:

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

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



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

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

ведение установленного учета.

310. Должен знать:

государственные стандарты на живую птицу и кроликов;

требования, предъявляемые к качеству принимаемой птицы и порядок ведения установленного учета.

### **Параграф 138. Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов, 5 разряд**

311. Характеристика работ:

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

отбраковка по внешним признакам некондиционной птицы и кроликов по весу, а также птицы и кроликов больных или с травматическими повреждениями;

составление (группировка) партий птицы и кроликов и отправка их на убой;

взвешивание тары;

сверка накладных, данных маркировки на таре;

ведение установленного учета и оформление приемо-сдаточных документов.

312. Должен знать:

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

;

требования, предъявляемые к качеству принимаемой птицы и кроликов;

основные признаки заболевания или травматизма птицы и кроликов;

порядок ведения установленного учета и оформления приемо-сдаточных документов;

устройство обслуживаемых весов и способы их регулирования.

### **Параграф 139. Изготовитель зубочисток, 2 разряд**

313. Характеристика работ:

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

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

вырубка зубочисток на прессе по установленным размерам;

сортировка и укладка зубочисток в целлофановые пакеты по количеству и размерам , заклейка пакетов и вкладывание в них маркировочных ярлыков;

стерилизация упакованных зубочисток в автоклаве, их загрузка и выгрузка.

314. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

способы и порядок подбора, шлифовки и штамповки пера для изготовления зубочисток;

требования, предъявляемые к чистоте шлифовки пера для изготовления зубочисток;

порядок упаковки и маркировки зубочисток;

режимы стерилизации зубочисток в автоклаве.

## **Глава 4. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по маслодельному, сыродельному и молочному производству**

### **Параграф 140. Аппаратчик производства плавленого сыра, 3 разряд**

315. Характеристика работ:

ведение процесса плавления сырной массы в открытых котлах;

прием сырной массы, загрузка котла, наблюдение за процессом плавления сырной массы;

определение готовности плавленой сырной массы, передача ее на расфасовку.

316. Должен знать:

состав и свойства плавленого сыра;

основы технологии производства различных видов плавленых сыров;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и плавленого сыра.

### **Параграф 141. Аппаратчик производства плавленого сыра, 4 разряд**

317. Характеристика работ:

ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов под вакуумом, а также в агрегате для измельчения и плавления сырной массы;

регулирование режима плавления по контрольно-измерительным приборам;

определение окончания процесса плавления, разгрузка аппарата (агрегата), направление расплавленной сырной массы на расфасовку;

участие в разборке и сборке оборудования.

318. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства плавленого сыра;  
технологии производства различных видов плавленых сыров;  
возможные пороки плавленого сыра, зависящие от качества плавления;  
назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и плавленого сыра;  
нормы расхода используемых сырья и материалов.

## **Параграф 142. Изготовитель мороженого, 3 разряд**

319. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления мороженого на мороженицах различного типа;  
получение сырья, подготовка компонентов смеси, составление смеси мороженого по установленной рецептуре;  
подогрев смеси в заготовительных ваннах;  
регулирование, подача пара для подогрева, плавление масла на маслоплавилках;  
наблюдение за перекачиванием смеси на пастеризацию;  
пастеризация смеси, фильтрация и охлаждение;  
сборка мороженицы и подготовка льдосоляной ванны;  
загрузка мороженицы смесью и ее взбивание;  
определение взбитости смеси и перекалывание ее в гильзы или формы;  
передача расфасованного мороженого в закалочную камеру или эскимогенератор;  
контроль веса мороженого;  
подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе;  
установка кассет с палочками в наколочный автомат;  
регулирование работы наколочного автомата, устранение мелких неполадок в его работе;  
участие в завертке и упаковке мороженого;  
установка гильз с мороженым в окоренки (кадки) и набивка их льдосоляной смесью ;  
сдача мороженого.

320. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
технологии производства мороженого;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
рецептуру и порядок составления смеси для мороженого различных видов;  
свойства применяемых видов сырья и материалов;  
требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья и мороженого.

321. При выработке мороженого с гомогенизацией, тортов, пирожных - 4 разряд.

## **Параграф 143. Глазировщик мороженого и сырков, 2 разряд**

322. Характеристика работ:

ведение процесса глазировки мороженого и сырков;  
подноска бачка с глазурью и лотков с мороженым;  
погружение мороженого в глазурь;  
подготовка мороженого для завертки;  
систематическое перемешивание и подогрев глазури;  
выгрузка форм с сырками из рассольной холодильной ванны и отогрев в воде;  
выемка сырков из форм и подготовка для завертки.

323. Должен знать:

основы технологии глазировки мороженого или сырков;  
устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования при глазировке мороженого или сырков;  
нормы расхода глазури.

## **Параграф 144. Закальщик мороженого, 3 разряд**

324. Характеристика работ:

ведение процесса закаливания мороженого;  
прием мороженого в лотках, гильзах и коробках и размещение его по ассортименту в закалочной камере или в рассольной ванне;  
контроль температурного режима в закалочной камере или в рассольной ванне по контрольно-измерительным приборам и регулирование времени закаливания мороженого;  
укладка расфасованного мороженого в контейнеры и пломбировка;  
ведение первичного учета;  
передача мороженого на реализацию или в экспедицию;  
съем снега с батарей охлаждения в камерах.

325. Должен знать:

основы технологии производства и закаливания мороженого;  
порядок укладки и хранения мороженого в камере;  
требования, предъявляемые к температурному режиму закалочной камеры и рассольной ванны.

## **Параграф 145. Оператор линии производства мороженого, 3 разряд**

326. Характеристика работ:

ведение отдельных операций технологического процесса производства мороженого;  
подготовка палочек и кассет для работы палочко - забивного автомата;  
отбраковка и удаление нестандартных порций из ячеек транспортера;

регулирование захвата механических держателей;

наблюдение за приемкой мороженого на ленточный транспортер, правильностью и точностью укладки порций на ленточный транспортер и в заверточную машину, равномерностью поступлений и температурой глазировочной смеси;

прием обратимых производственных отходов в гильзы, ушаты и направление их через обратную линию в накопительную емкость;

загрузка автоматических устройств вафлями, конусами, рожками, стаканчиками, кассетированными палочками и другими наполнителями.

327. Должен знать:

принцип действия и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования линии производства мороженого;

основы технологии производства мороженого;

требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и мороженого;

порядок ведения отдельных операций технологического процесса производства мороженого.

## **Параграф 146. Оператор линии производства мороженого, 4 разряд**

328. Характеристика работ:

ведение процессов закаливания фасованного мороженого в закалочной камере, автоматической упаковки фасованного мороженого различных размеров и форм, наполнения вафельных рожков и стаканчиков на поточно-механизированных и автоматических линиях;

ведение технологического процесса производства мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях под руководством оператора линии производства мороженого более высокой квалификации;

измерение с помощью дисплея температурного режима закаливания;

регулирование скорости конвейера в соответствии с показаниями индикатора производительности дозировочного автомата и производительности закаливания;

наблюдение за работой автоматического пневмомолотка и отделением порций от поддонов;

зарядка магазина кассетированными палочками и обеспечение бесперебойной работы палочко-забивного автомата;

контролирование правильности завертки и упаковки фасованного мороженого;

санитарная обработка закалочной камеры и поддонов конвейера с помощью передвижной электрической моечной установки и электрощетки с душевой установкой.

329. Должен знать:

технологии производства мороженого;

устройство обслуживаемого оборудования поточно-механизированных и автоматических линий, принцип действия линий и способы устранения неисправностей в их работе;

влияние температурных режимов на качество мороженого;

требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и используемых вспомогательных материалов;

свойства различных упаковочных материалов.

## **Параграф 147. Оператор линии производства мороженого, 5 разряд**

330. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях;

контролирование наполнения бункера мороженым, работы дозирующих автоматов, качества используемых вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готового мороженого с отбраковкой нестандартных единиц;

замена и обслуживание сменных формовочных насадок (экструдеров);

регулирование скорости линии, дозировки смеси мороженого, подачи глазури, температуры в скороморозильной камере;

обслуживание автоматических устройств;

обеспечение равномерной подачи мороженого на формовочные устройства, в фасовочно-упаковочные автоматы и закалочную камеру;

контролирование массы порций.

331. Должен знать:

устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий;

технологии производства мороженого и свойства фасуемой продукции;

способы регулирования обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству мороженого;

допустимые нормы потерь мороженого, полуфабрикатов и используемых материалов в процессе расфасовки и закалывания мороженого;

способы устранения неисправностей в работе оборудования.

## **Параграф 148. Машинист вакуум - упаковочной машины, 4 разряд**

332. Характеристика работ:

упаковка сыра на вакуум - упаковочных машинах различного типа под вакуумом в мешочки из полимерной пленки;

приемка полимерной пленки, разрезка и изготовление мешочков или приемка готовых мешочков;

тепловая обработка сыра;

контроль за режимами обсушки сыра, облучение помещения обсушки бактерицидными лампами;

отбор сыров с достаточно обсушенным корковым слоем для упаковки их в пленку, недопущение к упаковке сыров с увлажненной поверхностью;

подготовка к работе вакуум - упаковочной машины;

создание необходимого вакуума;

регулирование режима упаковки по контрольно-измерительным приборам, обеспечение необходимого разрежения с целью качественной упаковки сыра;

укладка сыра на стеллажи;

контроль за процессом созревания сыра;

соблюдение необходимых режимов созревания сыра;

проверка герметичности упаковки, переупаковка сыра в случае необходимости.

333. Должен знать:

устройство и порядок обслуживания вакуум - упаковочных машин для упаковки сыра в пленку;

основы технологии производства твердых сыров;

условия и температурные режимы созревания твердых сыров;

требования, предъявляемые к вкусу и внешнему виду твердых сыров, качеству различных видов пленки для упаковки.

### **Параграф 149. Вафельщик, 3 разряд**

334. Характеристика работ:

выпечка вафель в туннельных конвейерных полуавтоматических печах и вафельных стаканчиков и рожков на автоматах и полуавтоматах с газовым и электрическим обогревом;

наполнение тестом бункера;

смазка форм маслом;

включение и выключение печи, автомата, полуавтомата и наблюдение за выпечкой;

снятие вафель и укладка в тару;

сдача готовой продукции по весу.

335. Должен знать:

технологии изготовления вафельных изделий;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

устройство оборудования по выпечке вафельных изделий и порядок его эксплуатации

336. При выпечке вафель на плоских электропрессах – 2 разряд.

### **Параграф 150. Аппаратчик производства топленого масла, 2 разряд**

337. Характеристика работ:

подготовка котлов к работе;

наполнение котлов водой и нагревание воды;

загрузка котлов маслом, поступившим на перетопку;

приготовление эмали;

запаривание или покрытие эмалью бочек;

наполнение бочек топленным маслом, укупоривание их и откатывание в маслохранилище;

сбор оттопок;

укладка в ящики пергаментных или целлофановых пакетов для упаковки в них топленого масла.

338. Должен знать:

основные свойства масла-сырца и топленого масла;

основы технологии производства топленого масла;

требования, предъявляемые к упаковке масла;

назначение моющих и дезинфицирующих растворов.

## **Параграф 151. Аппаратчик производства топленого масла, 4 разряд**

339. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства топленого масла;

приемка, взвешивание и сортировка масла-сырца;

составление партий масла для перетопки;

загрузка масла в плавитель, наблюдение за плавлением, регулирование температуры плавления, выдержка расплавленного масла в ванне-плавителе;

сепарирование и промывание плазмы масла;

подогрев и пастеризация расплавленного жира, выдержка при температуре пастеризации, орошение его при необходимости горячей водой, направление отделившейся плазмы на обработку;

проверка готовности топленого масла по пробе на осветление;

при производстве топленого масла способом сепарирования пастеризация масла после плавления, очищение от механических примесей, сепарирование с одновременной подачей горячей воды;

направление при необходимости промежуточного продукта в ванны для выдержки, периодическое перемешивание его во время выдержки, регулирование требуемого температурного режима;

повторное сепарирование для окончательного отделения влаги и белка;

направление топленого масла на охлаждение, регулирование температурного режима охлаждения, наблюдение за фасовкой масла;



сбор и обработка осадка, образующегося при переработке сливочного масла;  
наблюдение за условиями хранения топленого масла;  
разборка и сборка оборудования;  
отгрузка топленого масла, оформление документов;  
ведение учета и отчетности.

340. Должен знать:

состав и физико-химические свойства топленого масла;  
технологии производства топленого масла;  
возможные пороки топленого масла и методы их предупреждения;  
устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и топленого масла;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
порядок ведения учета и отчетности.

### **Параграф 152. Изготовитель казеина, 3 разряд**

341. Характеристика работ:

ведение процесса производства казеина;  
наполнение ванн обезжиренным молоком;  
приготовление кислой сыворотки и введение ее в обезжиренное молоко;  
при выработке сычужного казеина - приготовление растворов хлористого кальция и свертывающего фермента, внесение их в обезжиренное молоко;  
заквашивание молока;  
определение готовности сгустка органолептически, обработка его;  
постановка, тепловая обработка и охлаждение зерна, слив сыворотки;  
промывка казеина, обезвоживание путем прессования или центрифугирования;  
дробление казеина-сырца на волчке или казеинотерке;  
сушка казеина-сырца в сушилках разного типа;  
охлаждение казеина;  
сортировка сухого казеина, подготовка его к отгрузке;  
разборка и сборка оборудования.

342. Должен знать:

состав и свойства обезжиренного молока и казеина;  
технологии производства технического и пищевого казеина;  
устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и казеина.

### **Параграф 153. Изготовитель казеина, 4 разряд**

343. Характеристика работ:

ведение процесса производства казеина-сырца на поточно-механизированной линии ;  
подготовка установок линии к работе;  
приемка обезжиренного молока, доведение его до требуемой для коагуляции температуры;  
подготовка рабочего раствора коагулянта;  
обслуживание коагулятора непрерывного действия и установки для непрерывной промывки казеина-сырца;  
отделение воды, ведение процесса обезвоживания казеина-сырца с использованием прессов;  
определение готовности казеина-сырца по данным анализов;  
передача казеина-сырца на дальнейшую переработку или упаковка его для отгрузки , ведение учета и отчетности.

344. Должен знать:

устройство и порядок обслуживания оборудования поточно-механизированной линии по производству казеина-сырца;  
состав и свойства обезжиренного молока и казеина;  
технологии производства казеина-сырца;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и казеина-сырца;  
порядок ведения учета и отчетности.

#### **Параграф 154. Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов, 4 разряд**

345. Характеристика работ:

ведение процесса приготовления казеинатов и казецитов натрия;  
дозирование сырья, составление смесей по заданным соотношениям компонентов;  
введение растворов гидроксида натрия или смесей лимоннокислых солей в соответствии с расчетным количеством, перемешивание раствора;  
определение величины водородный показатель растворов казеината или казецитов натрия посредством водородного метра;  
контроль за качеством раствора;  
направление растворов казенатов или казецитов натрия через коллоидную мельницу в ванну для нагревания и перемешивания высоковязкого продукта;  
наблюдение и регулирование температуры раствора казеинатов или казецитов натрия перед подачей его на дальнейшую переработку (сушку);  
разборка и сборка оборудования.

346. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства растворов казеинатов и казецитов натрия;

состав и физико-химические свойства используемого сырья;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

## **Параграф 155. Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции, 5 разряд**

347. Характеристика работ:

ведение процесса производства пастеризованного молока, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны и других продуктов при выработке до 10 тысяч тонн в год;

учет количества и качества поступающего сырья (молока, сливок, масла и других.);

распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества;

расчет добавления обезжиренного молока или сливок и нормализация молока;

контроль за приготовлением производственных заквасок для вырабатываемых видов продукции и раствора сычужного фермента для творога;

расчет потребности заквасок и внесение их в молоко или сливки;

изготовление производственных заквасок при необходимости;

при выработке творога регулирование температурного режима процесса сквашивания молока и обработка сгустков творога до готовности; ведение процесса прессования творога;

при выработке диетической продукции (кефир, ряженка, простокваша и другие) регулирование температурного режима в термостатной и хладостатной камерах по контрольно-измерительным приборам, процесса сквашивания, охлаждения и определение готовности созревания диетической продукции по лабораторным анализам;

участие в маркировке затаренной продукции и ее отгрузке; оформление необходимой документации;

учет расхода молока, сливок, основных и вспомогательных материалов, химикатов.

348. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства молока и вырабатываемых молочных продуктов;

технологии производства цельномолочных продуктов, творога, творожных изделий и сметаны;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и цельномолочной, кисломолочной продукции;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

порядок ведения учета и отчетности.

349. В организациях по первичной обработке молока, отгружающих охлажденное молоко в организации на дальнейшую переработку - 4 разряд.

350. При выработке цельномолочной и кисломолочной продукции свыше 10 тысяч тонн в год - 6 разряд.

### **Параграф 156. Изготовитель сметаны, 3 разряд**

351. Характеристика работ:

ведение процесса производства сметаны;

наполнение ванн сливками и внесение заквасок;

наблюдение за процессом сквашивания сметаны;

доведение сметаны до заданной жирности;

протирка сметаны на машине или вручную;

при выработке восстановленной сметаны - подготовка смеси молока и свежих жирных сливок или масла согласно заданной рецептуре;

пастеризация смеси в ваннах, гомогенизация и заквашивание закваской на чистых культурах;

обработка сгустка, нормализация сверхжирными сливками;

отбор проб для проведения лабораторного анализа;

наполнение кадок (фляг) сметаной;

передача сметаны на расфасовку или в камеры хранения.

352. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства различных видов сметаны;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны;

назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

### **Параграф 157. Изготовитель сметаны, 4 разряд**

353. Характеристика работ:

ведение процесса производства сметаны на автоматизированной линии;

наполнение вертикальных танков пастеризованными сливками;

внесение закваски при помощи насосов, дозаторов;

расчет нормы закваски в зависимости от ее активности, температуры и продолжительности сквашивания;

наблюдение за процессом сквашивания сметаны по приборам;

проверка содержания жира в заквашенных сливках и дополнительная их нормализация;

подготовка молочно-белковой основы из обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами;

отбор проб для проведения лабораторного анализа;

наполнение кадок (фляг) сметаной;

передача сметаны на расфасовку или в камеру хранения.

354. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства различных видов сметаны;

принцип работы приборов автоматизации;

нормы расхода молока, масла, закваски и вспомогательных материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны;

способы расчета нормы закваски;

порядок отбора проб сметаны для проведения анализа.

## **Параграф 158. Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока, 5 разряд**

355. Характеристика работ:

ведение технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока при выработке до 2000 тонн в год;

учет поступающих сырья, компонентов, материалов и сортировка их по качеству на основе лабораторных анализов;

расчет, подготовка и введение компонентов требуемой дозировки;

контроль стадий технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

обеспечение нормального режима работы вакуум-аппаратов, распылительных сушилок и другого оборудования;

оценка качества сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

ведение учета расхода используемых сырья и материалов.

356. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока;

технологии производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

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

порядок ведения учета и отчетности.

357. При выработке сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока свыше 2000 тонн в год – 6 разряд.

### **Параграф 159. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 3 разряд**

358. Характеристика работ:

ведение процесса сушки молока и молочных продуктов на вальцовой сушилке производительностью до 250 килограмм испаренной влаги в час;

проверка качества молока, молочных продуктов и подготовка их к сгущению;

подготовка оборудования к работе;

сгущение молока, молочных продуктов и перекачивание их в ванну или танк;

введение компонентов требуемой дозировки, смешивание;

подача подсгущенного молока, молочных продуктов (смеси) в питательный резервуар вальцовой сушилки;

регулирование образования пленки сухого молочного продукта на поверхности вальцов по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за снятием пленки сухого молочного продукта и подачей ее на размол;

регулирование размола сухого молочного продукта и подготовка тары для его упаковки, сдача сухого молочного продукта в камеру хранения и участие в отгрузке его на базу или потребителям;

очистка вальцов от подгоревших остатков сгущенного молока;

разбора и сборка оборудования.

359. Должен знать:

устройство и порядок обслуживания вальцовой сушилки и мельницы для размола сухого молока;

основы технологии производства сгущенного молока и сухих молочных продуктов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухих молочных продуктов и их упаковке;

нормы расхода используемого сырья;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

технологическую схему обслуживаемого участка.

### **Параграф 160. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 4 разряд**

### 360. Характеристика работ:

ведение процесса сушки молока и молочных продуктов (сыворотки и пахты) на вальцовой сушилке производительностью свыше 250 килограмм испаренной влаги в час, на распылительной сушилке производительностью до 250 килограмм испаренной влаги в час, а также сушка казеина на сушилках различного типа;

проверка рабочего состояния сушилок и подготовка их к работе;

сгущение цельного или обезжиренного молока, сыворотки в вакуум-аппарате и перекачивание продукта в ванну или танк;

при необходимости, введение компонентов требуемой дозировки, смешивание;

регулирование по контрольно-измерительным приборам образования пленки сухого молочного продукта на поверхности вальцов путем изменения подачи молочного продукта и пара;

наблюдение за снятием пленки сухого молочного продукта с вальцовой сушилки и регулирование его размола;

поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска сушилки по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за подачей сухого молочного продукта из сушилки шнеком в емкость для хранения;

оценка качества сухого молочного продукта;

участие в подготовке тары, упаковке и сдаче сухого молочного продукта в камеру хранения.

### 361. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства молока и молочных продуктов;

технологии производства сгущенного молока и сухих молочных продуктов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухих молочных продуктов и их упаковке;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

назначение и типы контрольно-измерительных приборов;

технологическую схему обслуживаемого оборудования.

## **Параграф 161. Аппаратчик производства сухих молочных продуктов, 5 разряд**

### 362. Характеристика работ:

ведение процесса сушки молока, сыворотки и других жидких продуктов (раствора казеинатов, казецитов, заменителя цельного молока и другие) на распылительных сушилках различных типов производительностью свыше 250 килограмм испаренной влаги в час;

проверка рабочего состояния распылительной установки и подготовка ее к работе;

при необходимости введение различных компонентов требуемой дозировки;  
ведение технологического процесса смешивания;  
наблюдение за процессом сгущения молока или молочной смеси и регулирование поступления сгущенного молока или молочной смеси на распылительную сушилку;  
поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска сушилки по контрольно-измерительным приборам;  
наблюдение за подачей сухого молочного продукта из сушилки шнеком в емкость для хранения  
оценка качества сухого молочного продукта;  
разборка, чистка и сборка распыляющего диска.

363. Должен знать  
состав и физико-химические свойства молока;  
технологии производства сгущенного, сухого молока и молочных продуктов;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сухих молочных продуктов;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
устройство, принцип действия, порядок эксплуатации и способы устранения неисправностей в работе распылительных сушилок различных типов, применяемых контрольно-измерительных приборов;  
технологическую схему обслуживаемого участка;  
технологический режим и порядок регулирования процесса сушки.

## **Параграф 162. Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов, 5 разряд**

364. Характеристика работ:  
ведение технологического процесса выработки кисломолочных и детских молочных продуктов на поточно-механизированных линиях с пульта управления;  
наполнение молоком резервуаров, автоматическое регулирование процесса пастеризации и охлаждения молока до температуры сквашивания;  
определение по расчетным формулам количества бактериальной закваски, компонентов, молочно-витаминных концентратов и внесение их в молоко в зависимости от вида продукта; контроль по приборам автоматического контроля за процессом сквашивания и созревания, кислотностью и другими параметрами в соответствии с требованиями технологической инструкции;  
регулирование подачи смеси в резервуар или пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов и подача продукции на розлив.

365. Должен знать:  
устройство обслуживаемого оборудования;



состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока;  
технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов резервуарным способом, бактериальных заквасок, компонентов и молочно-витаминных концентратов.

### **Параграф 163. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 3 разряд**

366. Характеристика работ:

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

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

определение количества закваски по расчетным формулам технологической инструкции;

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

проверка по данным лабораторных анализов готовности сквашенного молока;

регулирование подачи заквашенного молока на разлив;

ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах;

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

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

передача продукции в хладостат;

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

367. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

основные физико-химические свойства молока;

технология производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

нормы расхода используемого сырья и материалов;

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

порядок ведения учета и отчетности.

## **Параграф 164. Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов, 4 разряд**

368. Характеристика работ:

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

наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком;

определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции;

внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта;

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

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

проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока;

регулирование подачи продуктов на розлив;

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

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

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

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

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

369. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока;

технологии производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов, казеиновых лечебных препаратов и бактериальных заквасок.

## **Параграф 165. Маслодел, 2 разряд**

### 370. Характеристика работ:

- слив молока и сливок в приемные ванны;
- разрезка пергамента по шаблону или на специальной машине;
- сборка картонных коробок, заправка коробок или ящиков пергаментом;
- маркировка коробок или ящиков;
- при выработке масла в маслоизготовителях периодического действия - наполнение маслоизготовителя сливками вручную;
- подноска коробок или ящиков к месту их заполнения;
- относка заполненных коробок или ящиков;
- заклеивание коробок или забивка ящиков с маслом;
- транспортировка коробок или ящиков в камеру;
- при выработке топленого масла - загрузка ванн маслом, предназначенным для перетопки;
- приготовление эмали, покрытие эмалью бочек или подготовка специальных вкладышей;
- заправка бочек или ящиков вкладышами или пакетами;
- составление моющих и дезинфицирующих растворов.

### 371. Должен знать:

- основные свойства сливочного и топленого масла;
- основные требования, предъявляемые к упаковке масел
- назначение и состав моющих и дезинфицирующих растворов.

## **Параграф 166. Маслодел, 3 разряд**

### 372. Характеристика работ:

- ведение процесса производства масла в маслоизготовителях периодического действия;
- подготовка маслоизготовителя к наполнению;
- наполнение маслоизготовителя сливками, наблюдение за их сбиванием, слив пахты;
- промывка при необходимости масляного зерна;
- обработка масляного зерна, регулирование температурного режима обработки;
- расчет количества недостающей влаги, нормализация масла по влаге, дальнейшая обработка до готовности;
- выемка масла из маслоизготовителя с помощью специальных приспособлений или вручную;
- заполнение ящиков маслом, выравнивание поверхности масла;
- взвешивание заполненных ящиков;
- транспортировка ящиков с маслом в камеру.

### 373. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
состав и свойства сливок и масла;  
технологии производства сливочного масла;  
требования, предъявляемые к качеству масла.

## **Параграф 167. Маслодел, 4 разряд**

374. Характеристика работ:

ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия;

регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам;

сепарирование сливок, регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов;

регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам;

наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя, устранение неисправностей;

приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов;

поваренной соли, бактериальной закваски;

проверка качества изготовления масла;

наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков;

подготовка масла к отгрузке.

375. Должен знать:

устройство оборудования по выработке масла;

состав и физико-химические свойства молока, сливок и масла;

технологии производства всех видов сливочного масла;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных и регулирующих приборов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и масла.

## **Параграф 168. Маслодел-мастер, 5 разряд**

376. Характеристика работ:

руководство ведением процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях периодического и непрерывного действия при выработке масла до 500 тонн в год;

учет поступающего сырья, сортировка по качеству на основе лабораторных анализов и органолептически;

контроль всех стадий технологического процесса производства сливочного масла;  
обеспечение нормального режима работы оборудования;  
руководство работой по отгрузке масла, оформление необходимых документов;  
наблюдение за условиями хранения масла в камерах;  
оценка качества масла;  
ведение учета и отчетности.

377. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
требования, предъявляемые к качеству масла.

378. При выработке масла свыше 500 тонн в год - 6 разряд.

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

### **Параграф 169. Оператор расфасовочно-упаковочного автомата, 4 разряд**

380. Характеристика работ:

ведение процесса расфасовки и упаковки плавленной сырной массы и мороженого на расфасовочно-упаковочных автоматах;

загрузка бункера дозирующего устройства продуктом;

заправка автомата вафлями, глазурью, палочками, фольгой, бумагой, этикетками, клеем;

контроль: точности дозировки продукта путем периодического взвешивания на весах;

качества продукта и упаковки; правильности накопления палочек;

закалки, оттаивания и глазировки продукта;

отбраковка нестандартных по объему, весу, количеству и качеству порций продукта

;

регулирование поступления продукта в бункер дозатора и синхронности взаимодействия всех устройств автомата;

устранение мелких неполадок в работе оборудования;

пуск и остановка автомата;

освобождение бункера и дозатора от остатков продукта;

разборка и смазка оборудования.

381. Должен знать:

устройство расфасовочно-упаковочных автоматов;

основные свойства фасуемой продукции;

требования, предъявляемые к качеству фасовки и оформлению упаковки продукции

;

порядок регулирования дозаторов на заданный объем, вес, количество;  
допустимые нормы потерь продукции и упаковочных материалов в процессе фасовки;

меры и способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

382. При работе на расфасовочно – упаковочном полуавтомате - 3 разряд.

### **Параграф 170. Оператор расфасовочно-упаковочного автомата, 5 разряд**

383. Характеристика работ:

ведение процесса расфасовки и упаковки молочных продуктов в полимерную тару на расфасовочно-упаковочном автомате;

установление бункера и дозатора и подключение трубопровода для подачи массы продукта на расфасовку и упаковку;

зарядка автомата фольгой и полистирольной лентой;

установление на автомате фокуса фотоэлемента по контрольной отметке на фольге;

регулирование формирования коробочек, их заполнения и обрезки ленты;

включение и выключение узлов автомата, регулирование дозатора в зависимости от консистенции поступающей массы;

периодический контроль веса коробочек и качества упаковки;

устранение мелких неполадок в работе автомата;

регулирование синхронной работы фасовочно-упаковочного автомата в поточной линии производства молочных продуктов.

384. Должен знать:

основы технологии производства фасуемых молочных продуктов;

требования, предъявляемые к фасовке готового продукта;

устройство и порядок обслуживания расфасовочно-упаковочного автомата, порядок устранения мелких неисправностей в работе автомата;

нормы потерь продукции в процессе расфасовки;

нормы расхода упаковочных материалов.

### **Параграф 171. Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока, 4 разряд**

385. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

386. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физические свойства обезжиренного молока, пахты, сыворотки;

технологии производства заменителя цельного молока;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов, требования, предъявляемые к качеству и нормы расхода используемого сырья и компонентов.

## **Параграф 172. Изготовитель творога, 3 разряд**

387. Характеристика работ:

ведение процесса выработки творога;

наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания;

заквашивание молока и внесение ферментов;

наблюдение за готовностью сгустка, резка его, обработка до готовности калье;

выгрузка калье в мешочки или на сточный стол;

отпрессовка творога и охлаждение его в различных охладителях;

передача творога на расфасовку или укладка в кадки;

ведение процесса выработки творожной массы;

приемка творога, наполнителей и специй;

дозировка компонентов по установленной рецептуре и составление смеси;

загрузка смеси в месильную машину

наблюдение за работой месильной машины;

укладка готовой массы в кадки или передача на расфасовку.

388. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства молока;

технологии производства творога или творожной массы;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

рецептуру и порядок составления смеси творога с наполнителями и специями;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, творога и его упаковке;

назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

### **Параграф 173. Изготовитель творога, 4 разряд**

389. Характеристика работ:

ведение процесса выработки творога на поточной механизированной линии и на всех видах оборудования периодического и непрерывного действия;

регулирование поступления сгустка в сепаратор или творогоизготовитель;

наблюдение за ритмичной работой сепаратора или творогоизготовителя, степенью обезвоживания обезжиренного творога, отделением сухих веществ от сыворотки;

определение готовности творога органолептически и по данным лабораторных анализов;

подача творога и сливок в дозатор-смеситель или в вальцовочную и месильную машины и творогоохладитель;

наблюдение за охлаждением продукта и передача на расфасовку или на реализацию ;

при производстве зернового творога - наполнение ванн молоком, внесение закваски, хлористого кальция и сычужного фермента;

наблюдение за сквашиванием молока и определение готовности сгустка органолептически и по данным лабораторного анализа;

разрезка и обработка сгустка;

промывка и обезвоживание зерна, приготовление и внесение наполнителей;

взвешивание и маркировка творога.

390. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и физико-химические свойства молока;

технологии производства творога;

способы приготовления и внесения наполнителей;

порядок взвешивания и маркировки творога.

### **Параграф 174. Изготовитель творога, 5 разряд**

391. Характеристика работ:

ведение процесса выработки творога на автоматизированной линии с пульта управления, обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов образования сгустка, прессования, охлаждения и других видов работ по заданной программе;

обеспечение бесперебойной работы агрегатов и аппаратуры, входящих в линию;

регулирование температуры обработки сгустка, содержания влаги в твороге, режимов перемешивания сгустка;



контроль за кислотностью сгустка по приборам;  
предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима;  
подготовка к обеспечению циркуляционной санитарной обработки оборудования линии.

392. Должен знать:

устройство автоматизированной линии по выработке творога;  
технологии, микробиологические и биохимические основы производства творога;  
принципы действия технологического оборудования;  
устройство и порядок эксплуатации применяемых контрольно-измерительных приборов;  
устройство схем питания электрооборудования;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и творога.

#### **Параграф 175. Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки, 4 разряд**

393. Характеристика работ:

ведение процесса розлива молока и молочной продукции: кефира, ряженки, ацидофилина, жидких детских молочных продуктов и тому подобное в стеклянные бутылки;

обеспечение работы моеющих, дозирующих, наполняющих, укупоривающих и других механизмов;

контроль за соблюдением норм расхода молока и молочной продукции, вспомогательных материалов и моеющего раствора;

наблюдение за правильностью наполнения и укупорки бутылок;

своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества молока и молочной продукции и снижение производительности линии розлива молока и молочной продукции в бутылки, неполадки в работе механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов;

разборка и сборка оборудования.

394. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологические режимы процесса мойки бутылок;

порядок ведения процесса розлива молока и молочной продукции в бутылки и укупорки их;

требования, предъявляемые к молоку и молочной продукции;

нормы расхода используемых сырья и вспомогательных материалов;

назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

основы производства жидких молочных продуктов и детских молочных продуктов.

## **Параграф 176. Аппаратчик производства молочного сахара, 4 разряд**

395. Характеристика работ:

ведение процесса производства молочного сахара: кристаллизата, сырца, пищевого, рафинированного, фармакопейного;

очистка исходной сыворотки от молочного жира и казеиновой пыли;

коагуляция и выделение белков различными способами;

ведение процесса сгущения молочной сыворотки путем выпаривания в вакуум-аппаратах различного типа до определенной концентрации сухих веществ;

контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов параметров работы вакуум-аппарата;

очистка молочной сыворотки на стадии сгущения;

рафинация очищенной сыворотки при производстве пищевого молочного сахара;

контроль процесса кристаллизации лактозы;

наблюдение за процессом центрифугирования кристаллизата, направление кристаллов сахара на сушку;

контролирование процесса сушки сахара, определение готовности продукта;

размол молочного сахара на молотковой мельнице;

растворение сахара-сырца при производстве рафинированного и фармакопейного молочного сахара;

получение раствора необходимой концентрации, рафинация и фильтрация его, сгущение и дальнейшая обработка с целью получения кристаллов требуемых размеров;

участие в упаковке готового продукта, передаче на склад;

участие в разборке и сборке оборудования

396. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

технологии производства различных видов молочного сахара;

состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца, пищевого, рафинированного, фармакопейного молочного сахара;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и произведенного молочного сахара;

нормы расхода используемых сырья и материалов.

## **Параграф 177. Оператор молокохранилища, 4 разряд**

### 397. Характеристика работ:

регулирование поступления в емкости молокохранилища молока и сливок из приемного и аппаратного отделений с помощью сигнализаторов уровня;

контроль температурного режима молока, уровня наполнения танков с помощью приборов автоматического контроля;

нормализация молока по расчетным формулам обезжиренным молоком или сливками;

автоматическое управление перемешиванием молока и сливок

управление дистанционными клапанами с автоматическим приводом при передаче молока на дальнейшую переработку или розлив;

учет поступления молока и сливок по качеству и количеству.

### 398. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока;

режим хранения молока и сливок;

схему молокопроводов;

устройство и принцип действия приборов и средств автоматизации молокохранилища и порядок управления ими;

порядок ведения учета и отчетности;

режимы мойки обслуживаемого оборудования;

назначение и способы приготовления моющих растворов.

## **Параграф 178. Оператор автоматической линии производства молочных продуктов, 5 разряд**

### 399. Характеристика работ:

ведение процесса приема, охлаждения, очистки, нормализации, сепарирования, тепловой обработки и хранения используемого сырья с пульта управления в определенной последовательности по заданной программе;

ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешения компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов и других работ, предусмотренных технологией, в автоматическом режиме с пульта управления;

подготовка контрольно-измерительных приборов, приборов автоматики и пульта управления к работе;

вывод технологического оборудования на холостой и рабочий режимы;

контроль и регулирование необходимых параметров процесса сепарирования сливок;

ведение процесса санитарной обработки оборудования автоматической линии производства молочных продуктов по заданной программе;

оценка качества молочных продуктов по данным лабораторных анализов.

400. Должен знать:

технологии производства сухого и сгущенного молока, сухих детских молочных продуктов, молока стерилизованного;

принципы действия технологического оборудования;

устройство автоматической системы управления процессом производства молочных продуктов;

порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

схемы питания электрооборудования;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и молочных продуктов

### **Параграф 179. Приемщик молочной продукции, 3 разряд**

401. Характеристика работ:

прием вторичного сырья молочной продукции в разные емкости, слив в цистерны, бочки и другую тару с взвешиванием, замером;

оформление документов на отгрузку.

402. Должен знать:

основные физико-химические свойства вторичного сырья;

порядок приема и слива;

государственные стандарты на вторичное сырье молочной продукции.

### **Параграф 180. Приемщик молочной продукции, 4 разряд**

403. Характеристика работ:

прием молочной продукции по весу или счету;

подготовка склада к приемке продукции или полуфабрикатов молочной продукции;

проверка исправности и чистоты оборудования приемного цеха;

разборка продукции или полуфабрикатов по поставщикам, кислотности, кондиции;

передача на весы;

слив;

подключение шланга к оборудованию для перекачивания молока, доставляемого в цистернах;

передача молока и сливок в производственные цеха для переработки;

хранение продукции;

наблюдение за размещением продукции по камерам, ее группировкой по категориям груза и дате выработки;

регулирование температуры и влажности воздуха на складе;

оформление актами веса тары и зачисток творога, сметаны, сыра, масла и других продуктов;

отпуск продукции в экспедицию или непосредственно потребителю

контроль состояния упаковки и маркировки;

ведение учета, отчетности и составление актов на недостачу веса и некондиционность сырья

404. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

требования, предъявляемые к качеству молока, сливок, творога, сметаны и других молочных продуктов;

приемы обнаружения пороков молочной продукции;

государственные стандарты на упаковку и маркировку;

порядок хранения молочных продуктов и нормы складирования по видам продукции и упаковки;

порядок ведения учета и отчетности.

## **Параграф 181. Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку, 4 разряд**

405. Характеристика работ:

ведение процесса розлива молока, сливок, кисломолочных и детских молочных продуктов в бумажные пакеты и пакеты из полимерной пленки;

подготовка пакетоизготовительного и разливно-укупорочного автоматов к работе, заправка автомата бумажной лентой со специальным покрытием или полимерной пленкой, установка маркировочного штампа, проверка уровня чернил во флаконе и заполнение его свежими чернилами;

подключение молокопровода к автомату;

прием порожних корзин, установка их на укладочный стол автомата, снятие наполненных пакетами корзин со стола автомата на транспортер;

наблюдение за правильностью изготовления и склейкой наполненных пакетов;

контроль уровня молока, температуры нагревателя продольного шва, веса и качества пакетов, правильности нанесения даты на пакеты.

406. Должен знать:

устройство пакетоизготовительного и разливно-укупорочного автоматов и способы устранения неисправностей в их работе;

свойства молока и молочных продуктов;

технологии склеивания бумажных пакетов и пакетов из полимерной пленки и требования, предъявляемые к качеству материалов, идущих на их изготовление;

нормы потерь молочной продукции и расхода бумаги или полимерной пленки.

## **Параграф 182. Аппаратчик охлаждения молочных продуктов, 4 разряд**

407. Характеристика работ:

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

проверка рабочего состояния вакуум-кристаллизаторов или ванн-охладителей;

регулирование подачи холодной воды;

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

контроль и регулирование процесса охлаждения молока;

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

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

определение готовности продукта по данным лабораторного анализа;

проведение стандартизации готового продукта;

направление охлажденного продукта на расфасовку.

408. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

основы технологии производства сгущенного молока и других молочных консервов

;

порядок ведения процесса кристаллизации лактозы при охлаждении;

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

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов.

## **Параграф 183. Аппаратчик восстановления молока, 3 разряд**

409. Характеристика работ:

ведение процесса восстановления молока на машинах различных типов

подача сухого молока шнеком или через воронку в машины вертикального и горизонтального типа;

регулирование поступления воды;

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

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

контроль плотности и вязкости восстановленного молока;

определение по данным лабораторного анализа окончания процесса восстановления молока;

подача восстановленного молока на пастеризацию;

разборка и сборка оборудования.

410. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства молока;

технологии восстановления молока;

требования, предъявляемые к качеству сухого и восстановленного молока.

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

### **Параграф 184. Мастер производства молочного сахара, 5 разряд**

412. Характеристика работ:

ведение процесса производства молочного сахара различных видов;

обеспечение необходимого режима работы оборудования;

ведение учета и отчетности;

отгрузка молочного сахара, оформление необходимых документов по отгрузке.

413. Должен знать:

технологии производства различных видов молочного сахара

состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца, пищевого, рафинированного и фармакопейного молочного сахара;

устройство обслуживаемого оборудования;

порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и молочного сахара;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

порядок ведения учета и отчетности.

### **Параграф 185. Брынзодел, 3 разряд**

414. Характеристика работ:

ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок;

нормализация молока, подготовка к свертыванию (нагревание смеси, внесение закваски, химикатов, свертывающего фермента);

наблюдение за процессом свертывания молока;

определение готовности сгустка органолептически;

разрезка сгустка, постановка и вымешивание зерна;

контроль за обезвоживанием зерна и нарастанием кислотности сыворотки;

удаление части сыворотки;  
подготовка формовочного стола и рамы;  
перекладывание сырной массы на стол, распределение зерна ровным слоем, не допуская комкования;  
укладка щита, прессование сырной массы, поддержание определенного температурного режима прессования;  
разрезка пласта на бруски определенного размера, охлаждение их водой;  
размещение брусков брынзы в бассейне с рассолом, посыпание верхнего слоя солью;  
периодическое перемещение и переворачивание брусков брынзы;  
контроль за концентрацией и температурой рассола в процессе посолки и качеством брынзы;  
подготовка деревянных бочек, рассола требуемой концентрации;  
укладка брусков брынзы в бочки, посыпание рядов брынзы солью, заливание рассолом;  
контроль процесса созревания, доливание при необходимости рассола;  
слив рассола из бочки;  
взвешивание брынзы;  
фильтрация, обновление рассола;  
упаковка, маркировка, отгрузка брынзы в бочках.

415. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
технологии производства брынзы;  
состав и основные свойства молока и брынзы;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и брынзы;  
нормы расхода используемых сырья и материалов.

## **Параграф 186. Брынзодел-мастер, 4 разряд**

416. Характеристика работ:

ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок;  
учет и контроль поступающего сырья, сортировка по качеству и сыропригодности на основе лабораторных анализов и органолептически;  
проведение расчетов нормализации молока по жиру;  
расчет необходимого количества бактериальной закваски, химикатов и фермента;  
изготовление при необходимости бактериальной закваски;  
контроль за процессом свертывания смеси;



определение готовности сгустка, резка его, постановка и вымешивание зерна, удаление части сыворотки, определение готовности зерна;

участие в переключивании сырной массы на формовочный стол, прессовании и разрезке пласта на бруски;

наблюдение за процессом посолки брусков брынзы в бассейне;

контроль за технологическими параметрами процесса посолки, созревания брынзы;

оценка качества брынзы, подготовка к отгрузке;

ведение учета и отчетности.

417. Должен знать:

технологии производства брынзы;

состав и физико-химические свойства молока и брынзы;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и брынзы;

нормы расхода используемых сырья и материалов;

порядок ведения учета и отчетности.

## **Параграф 187. Аппаратчик производства заквасок, 4 разряд**

418. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур;

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

пастеризация и охлаждение сырья;

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

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

передача закваски по назначению для производства различных видов продукции;

составление моющего раствора заданной концентрации.

419. Должен знать:

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

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

## **Параграф 188. Оператор в производстве заквасок, 5 разряд**

420. Характеристика работ:

ведение процесса изготовления производственной закваски и мойки оборудования автоматических линий с пульта управления;

пастеризация и охлаждение сырья, использование лабораторных заквасок при заквашивании сырья, наблюдение за температурой сквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски;

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

передача закваски по назначению для производства различных видов продукции; составление моющего раствора заданной концентрации.

421. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

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

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

назначение и порядок приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;

назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

## **Параграф 189. Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина, 4 разряд**

422. Характеристика работ:

ведение технологического процесса получения сычужного фермента методом экстракции и пищевого пепсина методом автолиза;

охлаждение, фильтрация экстракта, внесение по расчету соли и соляной кислоты;

отстаивание и уплотнение высола, самопрессование его в мешочках, центрифугирование и сушка;

размол сычуга (пепсина) на шаровой мельнице до состояния пудры, просеивание;

перемешивание порошка с высушенной и просеянной солью;

доведение продукта до стандартной активности путем добавления соли и тщательного перемешивания.

423. Должен знать:

технологию производства сычужного фермента и пищевого пепсина;

состав и физико-химические свойства используемого сырья;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

порядок обращения с кислотами;

требования, предъявляемые к сычужному порошку и пищевому пепсину.

## **Параграф 190. Фризерщик, 4 разряд**

424. Характеристика работ:

ведение процесса фризирования (насыщения воздухом) смеси мороженого на фризерах непрерывного действия;

установка фильтра на молокопроводе;

включение фризера и загрузка его смесью мороженого;

регулирование сбивания смеси, температурного режима фризера и скороморозильных аппаратов по контрольно-измерительным приборам, проверка готовности мороженого органолептически;

обеспечение равномерной подачи мороженого на расфасовочный (дозировочный) автомат и в скороморозильный аппарат, а также синхронной работы автоматов поточной линии;

прием взбитой смеси в гильзы и ушаты;

передача мороженого в ушатах на мелкую расфасовку, в генераторные формы или в закалочную камеру;

при необходимости участие в завертке и упаковке расфасованного мороженого;

контроль веса порций;

устранение неисправностей в работе оборудования;

разборка обслуживаемого оборудования. Ведение учета и отчетности.

425. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

способы устранения неисправностей в его работе;

технологии производства мороженого;

требования, предъявляемые к качеству мороженого;

порядок ведения учета и отчетности.

426. При работе на фризерах периодического действия – 3 разряд.

## **Параграф 191. Фризерщик, 5 разряд**

427. Характеристика работ:

ведение процесса фризирования с автоматическим регулированием и поддержанием параметров смеси мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях, оснащенных полуавтоматическими и автоматическими фризерами со сменными насадками (экструдерами) с пульта управления;

заполнение промежуточных емкостей с поплавковыми регуляторами и мешалками смесью мороженого в соответствии с производственной программой;

определение взбитости мороженого по эталону;

регулирование подачи воздуха;

обеспечение равномерной подачи мороженого в формовочные устройства, фасовочно-упаковочные автоматы и в закалочную (скороморозильную) камеру;

обеспечение синхронной работы оборудования поточно-механизированных и автоматических линий с помощью электромеханических и электронных синхронизаторов;

оттаивание фризеров.

428. Должен знать:

устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий;

технологический процесс производства мороженого;

основные положения нормативно-технической документации по производству мороженого;

устройство электромеханических и электронных синхронизаторов, применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики;

порядок определения взбитости мороженого.

## **Параграф 192. Коптильщик колбасного сыра, 2 разряд**

429. Характеристика работ:

ведение процесса копчения колбасного сыра в коптильных камерах;

загрузка рам с батонами сыра в коптильные камеры;

подача топлива в топки, регулирование температурного режима копчения;

определение окончания процесса копчения по внешнему виду и структуре батонов сыра;

выгрузка рам с батонами сыра из коптильных камер и направление их на охлаждение

уборка золы из топок.

430. Должен знать:

устройство коптильной камеры;

основы технологии производства колбасного сыра;

возможные пороки колбасного сыра, зависящие от процесса копчения.

## **Параграф 193. Сыродел, 2 разряд**

431. Характеристика работ:

подача фляг с молоком к весам;

слив молока в приемные ванны;

слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении

укладка брусков сырной массы в формы при образовании и разрезке пласта в сырных ваннах;

сепарирование подсырной сыворотки;

транспортировка форм с сыром к прессам, а отпрессованного сыра в соляное помещение;

транспортировка сыров на тележках при осуществлении операций по уходу за сыром;

подготовка сыров для отгрузки;

маркировка ящиков;

обертывание сыров бумагой, укладка их в ящики.

432. Должен знать:

основные свойства молока и сыра;

основы технологии производства сыров;

основные порядок ухода за различными видами сыра;

назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств;

порядок упаковки.

### **Параграф 194. Сыродел, 3 разряд**

433. Характеристика работ:

ведение процесса производства нежирного сыра;

наполнение ванн обезжиренным молоком и пахтой в установленной пропорции;

внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов;

наблюдение за процессом свертывания;

определение готовности сгустка;

разрезка сгустка, постановка, обработка зерна;

сливание сыворотки;

посолка сыра в зерне в соответствии с технологической инструкцией;

формование сыра;

проведение самопрессования, прессование сыра в соответствии с технологическими инструкциями

при формовании сыра в бочки - плотная набивка их зерном, прессование;

перемещение сыра в соляное отделение, посолка сыра в рассоле;

уход за нежирным сыром во время созревания, при упаковке или без упаковки сыров в пленку;

переворачивание, обтирка, мойка сыров;

маркировка и парафинирование сыров;

заливание поверхности сыра, сформованного в бочки, парафиновой смесью;

взвешивание, упаковка, подготовка к отгрузке.

434. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства обезжиренного молока, пахты и сыра;

технологию производства различных видов нежирных сыров;

требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра;

нормы расхода используемых сырья и материалов.

## **Параграф 195. Сыродел, 4 разряд**

435. Характеристика работ:

ведение процесса производства жирного сыра в ваннах, сыроизготовителях;  
подготовка оборудования к работе;  
регулирование жирности смеси перед свертыванием;  
внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов, доведение смеси до необходимой температуры свертывания;  
наблюдение за процессом свертывания, определение готовности сгустка;  
разрезка сгустка, постановка и обработка зерна, второе нагревание  
удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна;  
передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования;  
образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах, участие в разрезке пласта и укладка брусков сырной массы в формы при формовании вручную;  
контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.

436. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
состав и основные свойства молока и сыра;  
технологии производства сыров;  
возможные пороки сыра и методы их предупреждения;  
назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра.

## **Параграф 196. Сыродел-мастер, 5 разряд**

437. Характеристика работ:

руководство ведением процесса производства сыра при выработке сыра до 300 тонн в год в ваннах (котлах), сыроизготовителях;  
учет поступающего сырья;  
сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептики;  
расчет нормализации молока по содержанию жира и белка и определение необходимого количества бактериальной закваски, химикатов, свертывающего фермента;

при необходимости изготовление бактериальной закваски;  
контроль за процессом обработки сгустка и сырного зерна в ваннах, сыроизготовителях;  
определение готовности сырного зерна перед формованием;  
контроль за процессом формования и прессования сыра;  
периодическая проверка активной кислотности сыра индикаторным методом;  
взвешивание и передача сыра в солильное отделение;  
контроль качества мойки оборудования, форм, инвентаря;  
ведение учета и отчетности;  
участие в оценке качества сыров.

438. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока и сыра;  
технологии производства сыров;  
возможные пороки сыра и методы их предупреждения;  
требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра;  
нормы расхода используемых сырья и материалов;  
порядок ведения учета и отчетности.

439. При выработке сыра свыше 300 тонн в год – 6 разряд.

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

## **Параграф 197. Мойщик сыра, 2 разряд**

441. Характеристика работ:

укладка сыров на стеллажи контейнера или на стационарные стеллажи;  
периодическое переворачивание и перемещение сыров на стеллажах в процессе созревания;  
мойка сыров в ваннах щетками, обсушка сыров, мойка стеллажей и полок;  
обтирка сыров в процессе созревания;  
перемещение сыров в камеры с другим температурно-влажностным режимом;  
при производстве плавленых сыров - освобождение сычужных сыров от упаковки, обработка сыров с целью удаления парафинового покрытия, поврежденной корки, трещин, цифр маркировки, гнилостных колодцев;  
мойка сыров и обработка их подогретой и заквашенной сывороткой;  
передача на дальнейшую обработку.

442. Должен знать:

состав и свойства сыров;  
основы технологии производства сыров;  
порядок ухода за сычужными сырами;

требования, предъявляемые к сычужным сырам.

### **Параграф 198. Мойщик сыра, 3 разряд**

443. Характеристика работ:

мойка и обсушка сыров на машинах разного типа, регулирование температурного режима воды и воздуха по контрольно-измерительным приборам;

мойка крупных сыров (швейцарский, советский и другие) вручную;

мойка стеллажей на специальных машинах;

уход за твердыми и мягкими сычужными сырами в процессе созревания их в камерах;

периодическое подсаливание крупных сыров, обработка их щетками;

наблюдение за образованием слизи при созревании мягких сыров, растирание ее, перетирание увлажненной салфеткой;

прокалывание при необходимости головок сыра при уходе за сыром рокфор, зачистка при обильном развитии плесени, удаление слизи, завертывание сыров в пергамент или фольгу;

упаковка сыров в ящики перед отгрузкой.

444. Должен знать:

состав и свойства сыров;

основы технологии производства сыров;

порядок ухода за различными видами сыров;

нормы убыли при созревании сыров;

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

требования, предъявляемые к упаковке сыров.

### **Параграф 199. Прессовщик сыра, 3 разряд**

445. Характеристика работ:

ведение процесса прессования мелких сыров на прессах различных конструкций, кроме туннельных пневматических прессов;

подача или транспортировка формованных сыров от формовочных аппаратов, отделителей сыворотки или сырных ванн к прессам;

маркировка, завертывание сыров в салфетки или серпанки при прессовании в обычных формах;

сборка форм с перфорированными металлическими или пластмассовыми вставками ;

определение необходимого режима прессования мелких сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование;



контроль, регулирование давления в процессе прессования по контрольно-измерительным приборам;  
наблюдение за характером уплотнения сыра;  
перепрессовка мелких сыров в соответствии с технологическими инструкциями по видам сыров, распрессовка их и проверка качества прессования;  
подготовка и подналадка прессов к работе;  
взвешивание сыров, доставка их в соляное отделение.

446. Должен знать:

состав и свойства различных видов мелких сыров;  
технологии производства мелких сыров;  
требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству мелких сыров;  
устройство обслуживаемых прессов, применяемых контрольно-измерительных приборов;  
возможные пороки мелкого сыра, зависящие от качества прессования.

## **Параграф 200. Прессовщик сыра, 4 разряд**

447. Характеристика работ:

ведение процесса прессования крупных сыров на прессах различных конструкций, а также мелких сыров на туннельных пневматических прессах;  
подготовка прессов к работе;  
определение режима прессования сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование;  
прокалывание крупных сыров для удаления оставшейся сыворотки;  
перепрессовка сыров в соответствии с технологическими инструкциями, распрессовка их и проверка качества прессования;  
наладка прессов.

448. Должен знать:

состав и свойства различных видов крупных и мелких сыров;  
технологии производства крупных и мелких сыров;  
требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству сыров;  
возможные пороки сыра, зависящие от качества прессования;  
устройство и кинематическую схему обслуживаемых прессов;  
способы и порядок их наладки.

## **Параграф 201. Сыросол, 3 разряд**

449. Характеристика работ:

ведение процесса посолки мелких сычужных сыров;  
приемка сыров после прессования, проверка качества сыров;

размещение сыров в бассейнах с рассолом, в контейнерах или без контейнеров;  
соблюдение технологических режимов посолки;

приготовление рассола, пастеризация, охлаждение, осветление, поддержание требуемой температуры, концентрации и кислотности рассола, осуществление его циркуляции или перемешивания, фильтрация рассола;

при посолке в рассоле без контейнеров - размещение сыров в один, два, три ряда, покрытие выступающей из рассола поверхности сыра серпянкой, смачиваемой рассолом.

450. Должен знать:

технологии производства и посолки мелких сыров;  
состав и физико-химические свойства сыров;  
возможные пороки, зависящие от качества посолки,  
методы их предупреждения и устранения;  
порядок приготовления рассола;  
нормы убыли сыров при их посолке;  
основы учета.

### **Параграф 203. Сыросол, 4 разряд**

451. Характеристика работ:

ведение процесса посолки крупных сычужных сыров;  
посыпание солью закрытых серпянкой верхних полотен сыра, периодическое перевертывание головок сыра;  
обмывание отдельных видов крупных сыров солевым раствором, перевертывание, укладка на чистые круги после посолки сыров в бассейнах и обсушка их;  
подсаливание сыров в процессе созревания, обработка щетками для просаливания;  
поддержание требуемых параметров рассола, обновление его.

452. Должен знать:

технологии производства и посолки крупных сыров;  
состав и физико-химические свойства сыров;  
возможные пороки сыра, зависящие от качества его посолки и дальнейшего созревания, методы их предупреждения и устранения;  
требования, предъявляемые к технологическим параметрам рассола;  
нормы убыли сыров при их посолке и созревании;  
порядок ведения учета и отчетности.

### **Параграф 203. Формовщик сыра, 2 разряд**

453. Характеристика работ:

вязка батонов колбасного сыра для придания им соответствующей формы и плотности набивки;

навешивание батонов на палки и подвешивание их на рамы;

передача батонов на копчение;

транспортировка к рабочему месту оболочки для колбасного сыра и шпагата.

454. Должен знать:

способ вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов;

нормы расхода шпагата.

### **Параграф 204. Формовщик сыра, 3 разряд**

455. Характеристика работ:

ведение процесса формования сыра из пласта или насыпью;

подготовка форм, установка их на тележку-стол, тележку или передача к месту формования транспортером;

подготовка формовочного аппарата к работе;

прием сырного зерна, равномерное его распределение для образования пласта одинаковой высоты;

удаление сыворотки, подпрессовка пласта;

контроль за давлением по манометру и регулировка его;

разрезка сырного пласта ножевой рамой, разрезка его в поперечном направлении при опускании двери;

съем брусков сыра с пластины аппарата, укладка в формы;

промывка пластин, сборка аппарата;

при формовании сыра насыпью подготовка вибрлотка, отделителя сыворотки или полуавтомата для формования,

включение насоса для откачивания сыворотки;

заполнение форм индивидуально или групповым способом через разливочное распределительное устройство, подача и съем форм при обслуживании полуавтомата;

ведение процесса формования сырной массы в оболочку на шприцах различной конструкции с соблюдением необходимой плотности набивки массы в оболочку;

прием плавленной сырной массы и зарядка шприца;

подготовка оборудования к работе;

установка и смена цевок;

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

передача батонов колбасного сыра на вязку.

456. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
состав и основные свойства сыра;  
технологии процесса формования различных видов сыров;  
возможные пороки сыра, зависящие от качества его формования;  
требования, предъявляемые к качеству и плотности набивки сырной массы в оболочку;  
нормы расхода оболочки и сырной массы.

## **Параграф 205. Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры, 2 разряд**

457. Характеристика работ:  
ведение процесса парафинирования колбасного сыра;  
подготовка, измельчение полимерно-парафинового сплава и загрузка его в парафинер;  
нагрев сплава до требуемой температуры;  
подготовка колбасного сыра к парафинированию, обрезка, навешивание на рейки;  
парафинирование батонов сыра при установленной температуре, подвешивание реек с батонами для обсушки.

458. Должен знать:  
устройство и порядок обслуживания парафинеров;  
состав и свойства колбасного сыра;  
основы технологии производства плавленого сыра;  
требования, предъявляемые к парафинированию колбасного сыра.

## **Параграф 206. Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры, 3 разряд**

459. Характеристика работ:  
ведение процесса парафинирования сычужных сыров и нанесения полимерных покрытий с помощью аппаратов (машин) различного типа;  
подготовка композиции каркасного слоя покрытия, перемешивание, фильтрация, введение в аппарат (машину) для нанесения покрытия;  
отбор сыров для нанесения парафинового сплава или полимерного покрытия;  
термическая обработка поверхности сыров перед нанесением покрытия, обсушка;  
маркировка сыров перед парафинированием или нанесением защитного слоя покрытия;  
укладка сыров на держатели парафинера или аппаратов (машин) для нанесения покрытия;  
допарафинирование непокрытых парафиновым сплавом мест вручную;

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

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

460. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и свойства сыра, парафиновых сплавов и полимерных покрытий;

основы технологии производства сыра;

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

порядок маркировки сыров.

### **Параграф 207. Сыродел по созреванию сыров, 4 разряд**

461. Характеристика работ:

ведение процесса созревания сыров;

приемка сыров после прессования, проверка качества прессования;

контроль за процессом посолки сыра, поддержание необходимых технологических режимов посолки;

руководство работами по укладке, мойке, обтирке, переворачиванию, парафинированию сыров, упаковке их в пленку;

контроль созревания в камерах с различным температурным и влажностным режимом;

регулирование режима созревания сыров в соответствии с показаниями контрольно-измерительных приборов;

участие в оценке качества сыров;

руководство упаковкой сыров в ящики перед отгрузкой.

462. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

состав и основные свойства сыра;

технологии производства вырабатываемых сыров и ухода за ними;

возможные пороки сыра, возникающие в процессе его созревания, и методы их предупреждения

нормы убыли сыров при созревании;

требования, предъявляемые к качеству сыра.

### **Параграф 208. Сыродел мастер по созреванию сыров, 5 разряд**

463. Характеристика работ:

руководство ведением процесса созревания сыра при выработке сыра до 300 тонн в год;

руководство процессом посолки и хранения сыра;

контроль качества сыра, поступающего в соляное отделение после прессования;

оценка качества сыров;

подготовка партии сыров к отгрузке, оформление необходимых документов;

определение убыли сыров при созревании по действующим нормам;

ведение учета и отчетности.

464. Должен знать:

состав и физико-химические свойства молока и сыра;

технологии производства и созревания различных сыров;

возможные пороки сыра и методы их предупреждения и устранения в процессе производства и созревания;

требования, предъявляемые к качеству сыров;

нормы убыли сыров при созревании;

порядок ведения учета и отчетности.

465. При выработке сыра свыше 300 тонн в год – 6 разряд.

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

## **Глава 5. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по костеперерабатывающему и клеевому производству**

### **Параграф 209. Размольщик (мельник) кости – паренки, 4 разряд**

467. Характеристика работ:

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

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

устранение причин отклонений от заданной степени измельчения;

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

контроль за работой транспортирующих устройств.

468. Должен знать:

устройство шаровых мельниц;

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

требования, предъявляемые к качеству помола кости - паренки;

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

## **Параграф 210. Аппаратчик газового консервирования, 4 разряд**

469. Характеристика работ:

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

подготовка серных печей и газовочных аппаратов к работе;

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

подача сернистого ангидрида и упаренных бульонов в газовочные аппараты;

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

отбор проб и проведение анализов;

определение степени обработки бульонов по показаниям контрольно-измерительных приборов;

подготовка оборудования к ремонту.

470. Должен знать:

технологический процесс получения сернистого ангидрида;

режимы консервирования в зависимости от концентрации бульонов;

физико-химические свойства клея и желатина;

технологический процесс обработки бульонов путем консервирования.

## **Параграф 211. Аппаратчик газового консервирования, 5 разряд**

471. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

замена баллонов по мере расходования сернистого ангидрида;  
контроль температуры, давления и скорости поступления газа и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов;  
обеспечение своевременного слива обработанных бульонов;  
устранение причин отклонений от норм технологического режима;  
прием оборудования из ремонта;  
проверка исправности оборудования, коммуникаций, состояния контрольно-измерительных приборов и защитных приспособлений.

472. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации, приема из ремонта обслуживаемого оборудования;  
нормы расхода серы, сернистого газа;  
режимы консервирования в зависимости от концентрации бульонов;  
способы контроля температуры, давления и скорости поступления газа;  
устройство и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

### **Параграф 212. Загрузчик (выгрузчик) диффузоров, 3 разряд**

473. Характеристика работ:

загрузка и выгрузка диффузоров вручную или с помощью механизмов;  
проверка и опробирование работы загрузочных транспортных механизмов элеваторов, моечного барабана, узкоколейки, поворотных кругов и вагонеток;  
проверка готовности диффузоров к загрузке шротом;  
наблюдение за равномерным распределением шрота на транспортере и распределение его по диффузорам в зависимости от назначения (на выработку клея и желатина);  
выгрузка кости - паренки из диффузоров в рельсовые вагонетки или напольные тележки.

474. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
ассортимент используемого сырья, нормы и периодичность загрузки шрота;  
расположение и нумерацию диффузоров;  
требования, предъявляемые к качеству шрота и кости - паренки в зависимости от их назначения.

### **Параграф 213. Просевальщик (рассевальщик), 3 разряд**

475. Характеристика работ:



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

подготовка и опробование оборудования;

регулирование подачи отходов шрота в сита-бураты;

контроль качества просеивания (рассеивания) и равномерной загрузки оборудования;

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

передача крупных частей шрота на повторную полировку;

разборка, сборка, очистка и смена ситовых поверхностей;

чистка и смазка механизмов;

устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

476. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;

порядок просеивания (рассеивания) отходов шрота;

требования, предъявляемые к качеству азотистых отходов.

#### **Параграф 214. Аппаратчик сушки клея и желатина, 5 разряд**

477. Характеристика работ:

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

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

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

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

определение окончания процесса сушки по данным лабораторного анализа;

учет клея, находящегося в сушильных каналах, по сортности;

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

устранение неисправностей в работе оборудования.

478. Должен знать:

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

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

порядок устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

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

### **Параграф 215. Съемщик клея, 3 разряд**

480. Характеристика работ:

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

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

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

упаковка плиток клея и технического желатина в тару по сортам;

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

481. Должен знать:

государственные стандарты на клей и технический желатин;

способы сортировки клея и технического желатина по сортам, внешнему виду;

порядок съема и укладки готовой продукции;

размер сеток для сушки клея и технического желатина;

порядок ремонта рамок для сушки клея и технического желатина, и натяжения шпагата.

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

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

### **Параграф 216. Приемщик сырья для клея, 4 разряд**

484. Характеристика работ:

приемка кости или мягкого сырья в производство;

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

разгрузка сырья из автомашин с помощью подъемно-транспортных устройств;

транспортировка сырья к месту назначения;

отбор некледающего сырья и посторонних предметов;  
подготовка инструмента и оборудования к работе;  
разгрузка сырья из автомашин вручную, транспортировка кости в бункер.

485. Должен знать:

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

## **Параграф 217. Аппаратчик производства казеинового клея, 4 разряд**

486. Характеристика работ:

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

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

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

выгрузка готовой продукции, затаривание, взвешивание и этикетировка;

ведение записи в рецептурном журнале;

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

чистка и смазка оборудования;

487. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования:

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

качественные показатели казеинового клея;

рецептуру составления казеинового клея;

государственные стандарты на казеиновый клей.

## **Параграф 218. Аппаратчик производства казеинового клея, 5 разряд**

488. Характеристика работ:

ведение процесса дробления казеина на дробильном агрегате периодического действия;

подбор сырья для производства казеинового клея;

определение сортности казеина по установленным внешним признакам;

расчет количества казеина, необходимого для составления данного вида клея;

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

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

равномерная подача казеина в дробильный агрегат пневмотранспортером или вручную;

проведение ситового анализа измельченного казеина;

подача казеина на дальнейшую переработку;

обеспечение работы дробильного агрегата.

489. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации дробильного агрегата;

физико-химические свойства казеина;

внешние признаки сортности казеина;

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

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

## **Параграф 219. Аппаратчик производства казеинового клея, 6 разряд**

490. Характеристика работ:

ведение процесса составления казеинового клея на аппарат периодического действия;

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

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

определение продолжительности и регулирование процесса смешивания клея;

наблюдение за ритмичной работой оборудования.

491. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;

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

качественные показатели казеинового клея всех марок;

рецептуру составления казеинового клея и порядок расчета его компонентов;

режимы смешивания компонентов казеинового клея;

государственные стандарты на казеиновый клей.

## **Параграф 220. Прессовщик коллагенового жгута, 3 разряд**

492. Характеристика работ:

ведение технологического процесса жгутования коллагеновой массы на червячном прессе;

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

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

управление поворотно-укладывающим устройством;

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

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

маркировка каждой партии коллагеновой массы;

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

подготовка оборудования к ремонту, прием из ремонта.

493. Должен знать:

назначение процессов формования коллагеновой массы;

режимы технологического процесса жгутования коллагеновой массы;

физико-химические свойства коллагеновой массы;

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

параметры качества коллагеновой массы для маркировки и указания диаметра оболочки.

## **Параграф 221. Аппаратчик созревания оболочки, 3 разряд**

494. Характеристика работ:

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

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

установление режима увлажнения оболочки;

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

обслуживание аппарата по распылению воды;

периодические замеры технологических параметров созревания оболочки;

отбор проб;

определение готовности оболочки органолептически и по данным лабораторных анализов;

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

отбраковка созревшей оболочки с классификацией по видам брака.

495. Должен знать:

технологию ведения процесса созревания оболочки и его режимы;

физико-химические свойства оболочки;

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

порядок эксплуатации транспортных средств;

стандартные нормы влажности оболочки;

методы установления готовности созревания оболочки;

способы регулирования режимов увлажнения оболочки.

## **Параграф 222. Аппаратчик сушки кости-паренки 4 разряд**

496. Характеристика работ.

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

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

регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима процесса сушки.

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

проверка сушильного агрегата, наличия ограждений и защитных приспособлений.

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

пуск и выключение в определенной последовательности оборудования сушильного агрегата.

соблюдение норм выхода и контроль качества выпускаемой продукции.

497. Должен знать:

устройство и принцип работы сушильного агрегата;  
технологический режим процесса сушки кости-паренки;  
порядок определения влажности в сухой паренке;  
порядок пользования применяемых контрольно-измерительными приборами;  
методы устранения дефектов в работе обслуживаемого оборудования;  
государственные стандарты на кость-паренку.

### **Параграф 223. Аппаратчик производства силикатного клея, 3 разряд**

498. Характеристика работ:

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

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

перекачка клея насосом на сливную станцию и в железнодорожные цистерны;  
слив клея на сливной станции в бочки.

499. Должен знать:

принцип действия стационарных и вращающихся автоклавов;  
схему паровых и водяных коммуникаций и трубопроводов для силикатного клея;  
порядок работы на аппаратах, находящихся под давлением;  
требования, предъявляемые к качеству силикатного клея.

### **Параграф 224. Аппаратчик производства силикатного клея, 5 разряд**

500. Характеристика работ:

ведение процесса варки силикатного клея во вращающихся или стационарных автоклавах;

составление расчета компонентов клея;

регулирование подачи воды, пара и загрузка силикатного сырья в автоклавы;  
систематический отбор и проверка концентрации силикатного клея;

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

ведение сменного технологического журнала;

проверка исправности аппаратуры, оборудования, измерительных приборов, инструмента и устранение их мелких неисправностей;

подготовка специальных смазочных материалов.

501. Должен знать:

устройство стационарных и вращающихся автоклавов;

порядок работы на аппаратах, работающих под давлением;

государственный стандарт на силикатный клей;  
порядок устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

## **Параграф 225. Машинист фильтр-пресса, 4 разряд**

502. Характеристика работ:

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

подготовка оборудования к работе;

подача коллагеновой массы на опрокидывающее устройство фильтр-пресса;

загрузка цилиндров фильтр-пресса коллагеновой массой;

регулирование режимов обработки массы по показаниям контрольно-измерительных приборов;

пуск и остановка оборудования, чистка и смазка его;

подготовка оборудования к ремонту, прием его из ремонта.

503. Должен знать:

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

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

## **Параграф 226. Машинист фильтр-пресса, 5 разряд**

504. Характеристика работ:

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

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

контроль за степенью очистки и вязкости массы;

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

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

505. Должен знать:

технологии процессов фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы;

физико-химические свойства коллагеновой массы;



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

## **Параграф 227. Аппаратчик производства костного клея, 4 разряд**

506. Характеристика работ:

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

установка диффузоров на определенный график работы;

загрузка и выгрузка диффузоров;

определение окончания процесса диффузии и полноты извлечения клеедающих веществ;

подача клеевых бульонов в бульоносборники;

проверка работы оборудования.

507. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

схему расположения паровых, водяных и бульонных коммуникаций;

порядок загрузки и выгрузки диффузоров;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

## **Параграф 228. Аппаратчик производства костного клея, 6 разряд**

508. Характеристика работ:

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

подбор необходимой схемы диффузии;

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

выявление и устранение неисправностей в работе оборудования.

509. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов;

параметры технологического процесса извлечения клеедающих веществ и порядок его регулирования;

свойства белкового сырья;

порядок выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

## **Параграф 229. Сортировщик кости, 3 разряд**

510. Характеристика работ:

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

подготовка инструмента и транспортера к работе, смазка подшипников;

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

пуск и остановка транспортеров.

511. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации дробильного агрегата;

способы сортировки кости;

признаки кледающего сырья;

технологическую инструкцию по обработке кости;

технические условия на сортируемую кость.

## **Параграф 230. Машинист разволакивающей машины, 4 разряд**

512. Характеристика работ:

ведение процесса разволакивания спилка с целью получения тонкой пленки коллагеновых волокон на разволакивающей машине;

равномерная подача измельченного спилка на рабочие органы машины;

регулирование режимов обработки по показаниям контрольно-измерительных приборов;

контроль за степенью разволакивания и температурой спилка;

органолептическая оценка качества разволокненного сырья;

определение и устранение возможных причин отклонения процесса разволакивания от технологических параметров;

обслуживание бункеров-накопителей;

контроль за выгрузкой разволокненного спилка в тележки в определенных весовых пропорциях;

взвешивание тележек, маркировка партий, подача на холодильник;

пуск и остановка оборудования, подготовка его к ремонту и прием из ремонта.

513. Должен знать:

технологический процесс разволакивания спилка и его назначение;

требования, предъявляемые к используемому сырью, и органолептические показатели готового разволокненного спилка;

режимы разволакивания;

устройство, принцип действия и порядок эксплуатации основного и вспомогательного оборудования.

### **Параграф 231. Просевальщик фтористого натрия и извести-пушонки, 3 разряд**

514. Характеристика работ:

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

предварительное измельчение фтористого натрия на дробильных машинах;

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

подноска фтористого натрия и извести, подача в элеватор;

пуск центрифуги;

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

ведение ситового анализа;

контроль качества просеивания по результатам ситового анализа.

515. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации просеивающих механизмов и транспортирующих установок;

свойства и качественные признаки фтористого натрия и извести - пушонки;

государственные стандарты на фтористый натрий и известь - пушонку;

порядок ведения ситового анализа.

### **Параграф 232. Аппаратчик производства мездрового клея, 4 разряд**

516. Характеристика работ:

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

регулирование подачи сырья, воды и пара в варочные аппараты;

ведение процесса варки бульонов фракционным методом;

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

перекачка бульонов на очистку;

ведение процесса очистки бульонов на фильтр-прессах и сепараторах;

приготовление раствора сернокислого цинка для консервирования;

наблюдение за процессом консервирования бульонов;

периодический отбор проб;

определение концентрации бульонов;  
перекачка бульонов на последующие стадии обработки;  
осмотр и подготовка оборудования к работе;  
стерилизация или химическая обработка оборудования и бульоносборников;  
соблюдение норм расхода сырья, материалов, пара, воды и электроэнергии.

517. Должен знать:

устройство обслуживаемого оборудования;  
физико-химические свойства используемого сырья;  
режим технологического процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея;

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

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

### **Параграф 233. Аппаратчик производства мездрового клея, 5 разряд**

518. Характеристика работ:

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

подготовка сырья, рецептурный расчет компонентов клея;  
регулирование загрузки сырья в аппараты;

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

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

подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта;  
обеспечение выхода стандартной продукции.

519. Должен знать:

конструкцию обслуживаемого оборудования;  
физико-химические свойства клеедающего сырья и компонентов мездрового клея;  
способы контроля параметров технологического режима производства мездрового клея;

нормы расхода сырья и компонентов мездрового клея;

государственные стандарты на мездровый клей;

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

## Параграф 234. Полировщик шрота, 4 разряд

520. Характеристика работ:

ведение процесса сухой или мокрой полировки шрота;

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

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

проверка исправности механизмов и опробование оборудования;

включение полировочных барабанов, транспортеров, элеваторов;

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

521. Должен знать:

устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

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

## Глава 3. Алфавитный указатель профессий

522. Алфавитный указатель профессий рабочих приведен в приложении к ЕТКС (выпуск 49).

Приложение  
к Единому тарифно-квалификационному  
справочнику работ и профессий рабочих (  
выпуск 49)

### Алфавитный указатель профессий рабочих

№ п/п	Наименование профессии	Диапазон разрядов	страница
1	2	3	4
Производство мясных продуктов			
1.	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	3
2.	Аппаратчик производства альбумина	4-6	4
3.	Беконщик	3-6	5
4.	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	7
5.	Обработчик ветсанбрака	4-5	7
6.	Обвальщик мяса	3-5	8
7.	Засольщик мяса и мясопродуктов	4-5	10
8.	Распиловщик мясопродуктов	4-5	11
9.	Резчик мясопродуктов	2-3	12
10.	Расфасовщик мясопродуктов	2-3	13

11.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	14
12.	Обработчик мясных туш	3	16
13.	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-3	17
14.	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	18
15.	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	18
16.	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	19
17.	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	20
18.	Кормач	1-3	21
19.	Разборщик субпродуктов	1-3	22
20.	Аппаратчик термической обработки субпродуктов,	4	23
21.	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	24
22.	Аппаратчик обработки крови	4-6	24
23.	Боец скота	2-6	26
24.	Изготовитель лайки	1-2	29
25.	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	30
26.	Приемщик скота	4-5	31
27.	Обработчик рогов	2	32
28.	Оператор автомата по производству вареных колбас	5	33
29.	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	33
30.	Аппаратчик производства пищевых жиров	4-6	36
31.	Изготовитель кожмягчителя	3	37
32.	Обработчик шкур	2-5	38
33.	Засольщик шкур	3-5	39
34.	Тузлуковщик шкур	3-5	41
35.	Сортировщик шкур	6	41
36.	Мездрильщик шкур	5	42
37.	Аппаратчик производства технической продукции	2-6	43
38.	Просевальщик технической продукции	3	45
39.	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	46
40.	Оператор линии приготовления фарша	5	47
41.	Составитель фарша	4-6	47
42.	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	49
43.	Изготовитель струн	1-6	49
44.	Контролер струн и сшивок	6	52
45.	Аппаратчик коагулирования шляма	4	53
46.	Обработчик колбасных изделий	2-3	54
47.	Формовщик колбасных изделий	1-5	54
48.	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	56
49.	Сборщик эпителия	3-4	57
Переработка птицы и кроликов			
50.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	57
51.	Приемщик яиц	4	59

52.	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	59
53.	Составитель перопуховой смеси	4	60
54.	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	61
55.	Сушильщик перопухового сырья	4	62
56.	Приемщик перопухового сырья	4	63
57.	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	63
58.	Обработчик кроликов	2-4	64
59.	Сушильщик шкурок кроликов	4-5	66
60.	Сортировщик шкурок кроликов	5	66
61.	Мездрильщик шкурок кроликов	4	67
62.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	67
63.	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2-4	68
64.	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3-5	69
65.	Обработчик птицы	2-5	70
66.	Обвальщик тушек птицы	4	72
67.	Меланжист	3	72
68.	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3-5	73
69.	Изготовитель зубочисток	2	74
Маслодельное, сыродельное и молочное производства			
70.	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	75
71.	Изготовитель мороженого	3	76
72.	Глазировщик мороженого и сырков	2	77
73.	Закальщик мороженого	3	77
74.	Оператор линии производства мороженого	3-5	78
75.	Машинист вакуум - упаковочной машины	4	79
76.	Вафельщик	3	80
77.	Аппаратчик производства топленого масла	2-4	81
78.	Изготовитель казеина	3-4	82
79.	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов,	4	83
80.	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	5	84
81.	Изготовитель сметаны	3-4	85
82.	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5	86
83.	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	87
84.	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов		89
85.	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	90
86.	Маслодел	3-4	91
87.	Маслодел мастер	5	93
88.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	4-5	94
89.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	95

90.	Изготовитель творога	3-5	96
91.	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	98
92.	Аппаратчик производства молочного сахара	4	99
93.	Оператор молоко хранилища	4	99
94.	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	100
95.	Приемщик молочной продукции	3-4	101
96.	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	102
97.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	102
98.	Аппаратчик восстановления молока	3	103
99.	Мастер производства молочного сахара	5	104
100.	Брынзодел	3	104
101.	Брынзодел-мастер	4	105
102.	Аппаратчик производства заквасок	4	106
103.	Оператор в производстве заквасок	5	106
104.	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	107
105.	Фризерщик	4-5	107
106.	Коптильщик колбасного сыра	2	109
107.	Сыродел	2-5	109
108.	Сыродел-мастер	5	111
109.	Мойщик сыра	2-3	112
110.	Прессовщик сыра	3-4	113
111.	Сыросол	3-4	114
112.	Формовщик сыра	2-3	115
113.	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	116
114.	Сыродел по созреванию сыров	4-5	117
115.	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5	118
Костеперерабатывающее и клеевое производства			
116.	Размольщик (мельник) кости паренки	4	119
117.	Аппаратчик газового консервирования	4-5	119
118.	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	120
119.	Просевальщик (рассевальщик)	3	121
120.	Аппаратчик сушки клея и желатина	5	121
121.	Съемщик клея	3	122
122.	Приемщик сырья для клея	4	123
123.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	123
124.	Прессовщик коллагенового жгута	3	125
125.	Аппаратчик созревания оболочки	3	125
126.	Аппаратчик сушки кости-паренки	4	126
127.	Аппаратчик производства силикатного клея	3-5	127
128.	Машинист фильтр-пресса	4-5	128
129.	Аппаратчик производства костного клея	4-6	129
130.	Сортировщик кости	3	130



131.	Машинист разволакивающей машины	4	130
132.	Просеивальщик фтористого натрия и извести-пушонки	3	131
133.	Аппаратчик производства мездрового клея,	4-5	131
134.	Полировщик шрота	4	133

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