

**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*
 |

      СОГЛАСОВАН
Министерство образования и науки
Республики Казахстан

      СОГЛАСОВАН
Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

|  |  |
| --- | --- |
|   | Приложение к приказуМинистра труда и социальнойзащиты населенияРеспублики Казахстанот 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, глютамината 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 обрубов, 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:

      разделывание 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;

      разделывание 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 массирования;

      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 сортовые 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 изготовляемых 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 петлей 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. Жиловщик 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. Жиловщик 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 срезок 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 рубленных 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 загонов, 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 пятачков 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 точки 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 обрези;

      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 дефибринираторах 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, дефибриниратора, 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, дефибринираторов 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;

      технологию 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, дефибринираторы, 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;

      передувка 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 каныги, 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 перерабатывании 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 перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота и всего комплекса операций по убою и перерабатыванию одного из видов скота.

      116. Должен знать:

      анатомическое строение перерабатываемых видов скота;

      технологический процесс комплекса операций по убою и перерабатыванию 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, распиливаниеили 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 приеме 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, съемка 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 категорийности 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 навальных 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 навальных 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;

      расстилание 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 раздельно 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 мокросоленом способе консервирования и втирание их при кислотно-солевом способе по всей мездряной 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 мокросоленом 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 снятии 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 кожевой 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 мясожирового 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 сшивки;

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

 **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:

      технологию изготовления шляма коагулированнного;

      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 разряжения на вакуум – шприцах;

      изготовление рулетов, балыков и шеек.

      237. Должен знать:

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуу 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;

      технологию 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:

      технологию 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 встрачивание 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 матрацев иглой со шпагатом, прикрепление в местах прокола кнопок;

      равномерное распределение наполнителя по всей площади матраца.

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

      загрузка перопухового сырья вручную или с помощью механизмов;

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

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

      выполнение работ по частичному обезвоживанию перопухового сырья;

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

      обеспыливание перопухового сырья;

      контроль и регулирование режимов работы фильтрационных установок;

      чистка и освобождение фильтров от пыли;

      транспортировка отходов в отделение технической продукции;

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

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

      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

      технологию 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 шкурок;

      приемы нутровки, ливеровки и съема шкурок кроликов;

      способы заточки и правки ножей.

 **Параграф 124. Сушильщик шкурок кроликов, 4 разряд**

      276. Характеристика работ:

      сушка обезжиренных шкурок кроликов на правилках;

      выравнивание и раскручивание концов шкурок по мере их высыхания;

      контроль качества сырья и поддержание влажностно-температурного режима сушки;

      определение органолептическим путем окончания процесса сушки;

      съем высохших шкурок с правилок;

      штемпелевание шкурок штампом организаций;

      передача высохших шкурок на сортировку и упаковку.

      277. Должен знать:

      технологию и температурный режим сушки шкурок кроликов;

      органолептические признаки определения окончания процесса сушки шкурок кроликов;

      порядок ведения процесса сушки шкурок кроликов;

      установленный порядок маркировки шкурок кроликов.

 **Параграф 125. Сортировщик шкурок кроликов, 5 разряд**

      278. Характеристика работ:

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

      выявление наличия пороков шкурок и их размеров;

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

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

      маркировка шкурок;

      ведение установленного учета готовой продукции.

      279. Должен знать:

      государственные стандарты на шкурки кроликов меховые, невыделанные;

      признаки сортности и брака шкурок кроликов.

 **Параграф 126. Мездрильщик шкурок 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 рубленных котлет.

      286. Должен знать:

      анатомическое строение птицы;

      порядок отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов;

      технологию 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, слущивания 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 полупотрошеных тушек - промывка полости рта и очищение клюва от корма и крови, ног от загрязнений, известковых наростов и наминов; у потрошеных 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 потрошеных тушек - заправка кожи шеи под крыло, прижатие крыльев к бокам;

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

      полупотрошеных 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 перощипальных 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 непросиженной птицы, а также с грязным и мокрым оперением;

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

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

      ведение установленного учета.

      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;

      технологию 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 перекладывание ее в гильзы или формы;

      передача расфасованного мороженого в закалочную камеру или эскимогенератор;

      контроль веса мороженого;

      подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе;

      установка кассет с палочками в наколочный автомат;

      регулирование работы наколочного автомата, устранение мелких неполадок в его работе;

      участие в завертке и упаковке мороженого;

      установка гильз с мороженым в окоренки (кадки) и набивка их льдосоляной смесью;

      сдача мороженого.

      320. Должен знать:

      устройство обслуживаемого оборудования;

      технологию 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 закалки 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 закалки 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:

      технологию 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 дозировочных 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;

      технологию производства мороженого и свойства фасуемой продукции;

      способы регулирования обслуживаемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству мороженого;

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

      способы устранения неисправностей в работе оборудования.

 **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:

      технологию 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 топленым 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию 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 гидроокиси 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию производства различных видов сметаны;

      принцип работы приборов автоматики;

      нормы расхода молока, масла, закваски и вспомогательных материалов;

      требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сметаны;

      способы расчета нормы закваски;

      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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок;

      назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов;

      нормы расхода используемого сырья и материалов;

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

      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;

      технологию 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 масл

      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;

      технологию 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;

      технологию 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 плавленой 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию 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;

      технологию, 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 моющих, дозирующих, наполняющих, укупоривающих и других механизмов;

      контроль за соблюдением норм расхода молока и молочной продукции, вспомогательных материалов и моющего раствора;

      наблюдение за правильностью наполнения и укупорки бутылок;

      своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества молока и молочной продукции и снижение производительности линии розлива молока и молочной продукции в бутылки, неполадки в работе механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов;

      разборка и сборка оборудования.

      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 фармокопейного 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;

      технологию 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:

      технологию 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 разливочно-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 разливочно-укупорочного автоматов и способы устранения неисправностей в их работе;

      свойства молока и молочных продуктов;

      технологию 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;

      технологию 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:

      технологию 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;

      технологию 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 перекладывании 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:

      технологию 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 фризерования (насыщения воздухом) смеси мороженого на фризерах непрерывного действия;

      установка фильтра на молокопроводе;

      включение фризера и загрузка его смесью мороженого;

      регулирование сбивания смеси, температурного режима фризера и скороморозильных аппаратов по контрольно-измерительным приборам, проверка готовности мороженого органолептически;

      обеспечение равномерной подачи мороженого на расфасовочный (дозировочный) автомат и в скороморозильный аппарат, а также синхронной работы автоматов поточной линии;

      прием взбитой смеси в гильзы и ушаты;

      передача мороженого в ушатах на мелкую расфасовку, в генераторные формы или в закалочную камеру;

      при необходимости участие в завертке и упаковке расфасованного мороженого;

      контроль веса порций;

      устранение неисправностей в работе оборудования;

      разборка обслуживаемого оборудования. Ведение учета и отчетности.

      425. Должен знать:

      устройство обслуживаемого оборудования;

      способы устранения неисправностей в его работе;

      технологию 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 фризерования с автоматическим регулированием и поддержанием параметров смеси мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях, оснащенных полуавтоматическими и автоматическими фризерами со сменными насадками (экструдерами) с пульта управления;

      заполнение промежуточных емкостей с поплавковыми регуляторами и мешалками смесью мороженого в соответствии с производственной программой;

      определение взбитости мороженого по эталону;

      регулирование подачи воздуха;

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

      обеспечение синхронной работы оборудования поточно-механизированных и автоматических линий с помощью электромеханических и электронных синхронизаторов;

      оттаивание фризеров.

      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 солильное 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 солильное 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 солильное отделение.

      436. Должен знать:

      устройство обслуживаемого оборудования;

      состав и основные свойства молока и сыра;

      технологию 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;

      технологию 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 серпянки при прессовании в обычных формах;

      сборка форм с перфорированными металлическими или пластмассовыми вставками;

      определение необходимого режима прессования мелких сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование;

      контроль, регулирование давления в процессе прессования по контрольно-измерительным приборам;

      наблюдение за характером уплотнения сыра;

      перепрессовка мелких сыров в соответствии с технологическими инструкциями по видам сыров, распрессовка их и проверка качества прессования;

      подготовка и подналадка прессов к работе;

      взвешивание сыров, доставка их в солильное отделение.

      446. Должен знать:

      состав и свойства различных видов мелких сыров;

      технологию 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;

      технологию 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:

      технологию 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:

      технологию 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 вибролотка, 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 плавленой сырной массы и заряжение шприца;

      подготовка оборудования к работе;

      установка и смена цевок;

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

      передача батонов колбасного сыра на вязку.

      456. Должен знать:

      устройство обслуживаемого оборудования;

      состав и основные свойства сыра;

      технологию 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;

      технологию 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 солильное 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;

      технологию 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 неклеедающего 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 пресса, в поллитировочные корзины в виде спирали;

      управление поворотно-укладывающим устройством;

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

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

      маркировка каждой партии коллагеновой массы;

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

      подготовка оборудования к ремонту, прием из ремонта.

      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:

      технологию, 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:

      технологию 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:

      едение 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 неклеедающих 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 клеедающего сырья;

      технологическую инструкцию по обработке кости;

      технические условия на сортируемую кость.

 **Параграф 230. Машинист разволакнивающей машины, 4 разряд**

      512. Характеристика работ:

      ведение процесса разволакнивания спилка с целью получения тонкой пленки коллагеновых волокон на разволакнивающей машине;

      равномерная подача измельченного спилка на рабочие органы машины;

      регулирование режимов обработки по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      контроль за степенью разволакнивания и температурой спилка;

      органолептическая оценка качества разволокненного сырья;

      определение и устранение возможных причин отклонения процесса разволакнивания 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 разволакнивания спилка и его назначение;

      требования, предъявляемые к используемому сырью, и органолептические показатели готового разволокненного спилка;

      режимы разволакнивания;

      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 пареньки |
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 разволакнивающей машины |
4 |
130 |
|
132. |
Просевальщик 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