

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

Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 3 марта 2021 года № 22288

      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 51) 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 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 27 апреля 2013 года № 165-ө-м "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51)" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 8464, опубликован в Бюллетене нрмативных правовых актов центральных и иных государственных органов Республики Казахстан, 2013 год, № 8, ст.47).

      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* |

      CОГЛАСОВАН  
Министерство образования  
и науки  
Республики Казахстан

      CОГЛАСОВАН  
Министерство индустрии и  
инфраструктурного развития  
Республики Казахстан

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение к приказу Министр труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2021 года № 53 |

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

**Глава 1. Введение**

      1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) (выпуск 51) содержит работы по:

      производству алкогольной и безалкогольной продукции;

      хлебопекарно-макаронному производству;

      кондитерскому производству;

      крахмалопаточному производству;

      производству сахара;

      производству пищевых концентратов;

      табачно-махорочному и ферментационному производству;

      эфиромасличному производству;

      производству чая;

      парфюмерно-косметическому производству;

      масложировому производству;

      добычи и производству поваренной соли;

      добычи и переработке солодкового корня;

      элеваторному, мукомольно-крупяному и комбикормовому производству;

      торговле и общественному питанию;

      производству консервов.

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

**Глава 2. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по производству алкогольной и безалкогольной продукции**

**Параграф 1. Аппаратчик выращивания дрожжей, 3 разряд**

      4. Характеристика работ:

      ведение процесса выращивания дрожжей для брожения пивного сусла;

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

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

      учет и распределение дрожжей по генерациям и расам;

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

      промывка дрожжей и подготовка к активному брожению;

      приготовление растворов для подкисления и подщелачивания;

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

      прием дрожжей чистой культуры и наблюдение за процессом их размножения;

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

      розлив товарных дрожжей в тару;

      отпуск на реализацию и учет количества товарных дрожжей.

      5. Должен знать:

      технологию обработки семенных дрожжей, порядок их хранения;

      характеристика дрожжей, отличия рас;

      практические приемы и технику съема дрожжей;

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

      порядок распределения дрожжей по генерациям и расам;

      нормы загрузки дрожжей в емкости для брожения сусла;

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

      порядок санитарной обработки оборудования и помещений дрожжевых камер.

**Параграф 2. Аппаратчик процесса брожения, 3 разряд**

      6. Характеристика работ:

      участие в ведении процесса брожения в соответствии с технологической инструкцией;

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

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

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

      прием и обработка брака;

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

      приготовление колера, настоя мяты и других ингредиентов;

      сдача бражки на сгонку;

      фильтрование и пастеризация бродящей массы;

      наблюдение за работой обслуживаемого оборудования;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      7. Должен знать:

      основные сведения о видах и свойствах сырья, микробиологической чистоте брожения;

      основы технологии брожения;

      свойства дрожжей и принципы их жизнедеятельности;

      основные процессы, происходящих при брожении;

      порядок мойки, дезинфекции и санобработки оборудования и коммуникаций;

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 3. Аппаратчик процесса брожения, 4 разряд**

      8. Характеристика работ:

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

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

      разбавление концентрата квасного сусла до определенной плотности;

      перекачивание квасного сусла в бродильные чаны;

      варка сахарного сиропа и подача его в бродильные чаны;

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

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

      проверка микробиологической чистоты чанов;

      наблюдение за технологическим режимом на всех стадиях процесса брожения;

      купажирование кваса и браги;

      отбор проб;

      подготовка паточных растворов и раствора серной кислоты;

      приготовление пеногасительной смеси и подача ее в бродильную массу.

      9. Должен знать:

      основные требования к сырью;

      технологию производства спирта и пива, кваса и браги;

      технологический процесс брожения, дображивания и выдержки различных сортов пива;

      сроки выдержки;

      виды брака и способы его предупреждения и устранения;

      устройство обслуживаемого оборудования и средств измерений;

      способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      порядок пользования средствами измерений и таблицами поправок;

      порядок определения плотности брожения сусла, температуры брожения.

**Параграф 4. Аппаратчик процесса брожения, 5 разряд**

      10. Характеристика работ:

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

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

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

      регулирование давления, осветления, кислотности в чанах, емкостях;

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

      проведение несложных анализов;

      предупреждение и устранение отклонений от норм технологического режима;

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

      11. Должен знать:

      технологическую схему производства пива, кваса, браги;

      схему расположения коммуникаций;

      технологические свойства готовой продукции;

      порядок и параметры режима брожения различных сортов продукции; методику несложных анализов;

      устройство оборудования, применяемого в производстве продуктов брожения, способы устранения неисправностей в его работе.

**Параграф 5. Аппаратчик процесса брожения, 6 разряд**

      12. Характеристика работ:

      ведение сложного биохимического и микробиологического процесса брожения и дображивания пива в крупногабаритных цилиндроконических танках, оснащенных системой средств измерений и автоматики;

      контроль заполнения бродильной массой цилиндроконических танков;

      подача дрожжей, аэрация стерильным воздухом сусла, поступающего в цилиндроконический танк;

      регулирование температурного режима и давления по показаниям контрольно-измерительных приборов на всех стадиях процесса брожения и дображивания пива;

      контроль содержания экстракта в пиве;

      подача хладоагента в рубашки цилиндроконического танка в соответствии с технологическим режимом;

      предупреждение и устранение отклонений от норм технологического режима;

      съем дрожжей;

      подача пива на фильтрование (осветление);

      отбор проб и проведение анализов.

      13. Должен знать:

      технологию производства пива в крупногабаритных цилиндроконических танках;

      схему расположения коммуникаций;

      режимы брожения и дображивания различных сортов пива;

      причины отклонения от норм технологического режима и способы их устранения;

      устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования.

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

**Параграф 6. Дегоржер, 5 разряд**

      15. Характеристика работ:

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

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

      извлечение пробки, выброс осадка;

      органолептическое испытание вина на отсутствие посторонних запахов;

      установка бутылок в приемные устройства ликеродозировочной машины;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      16. Должен знать:

      основы технологии производства шампанского бутылочным методом;

      сущность и значение процесса дегоржажа и порядок его проведения;

      стандарт вина "Советское шампанское";

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

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

      порядок ведения учета.

**Параграф 7. Обработчик сусла и соков, 1 разряд**

      17. Характеристика работ:

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

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

      загрузка гущи в сборники, отбор проб;

      наружная обтирка технологических емкостей;

      побелка стен, площадок, лагерей;

      окуривание помещений сернистым ангидридом.

      18. Должен знать:

      основные свойства сырья и вспомогательных материалов;

      порядок отбора проб;

      схему расположения коммуникаций;

      виды обслуживаемого оборудования и порядок обращения с ним.

**Параграф 8. Обработчик сусла и соков, 2 разряд**

      19. Характеристика работ:

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

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

      подготовка дезинфицирующих средств для обработки бродильных емкостей;

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

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

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

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

      обработка шпунтов и шпунтовых отверстий;

      приготовление рабочего раствора сернистого ангидрида;

      парафинирование шпунтов;

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

      стерилизация технологических емкостей;

      отбор проб.

      20. Должен знать:

      основные свойства сусла, сока, вина, дрожжей;

      порядок наполнения технологических емкостей;

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

      порядок подготовки дезинфицирующих средств;

      порядок и способы обработки дрожжевых осадков;

      порядок сбора и обработки чистой культуры дрожжей.

**Параграф 9. Обработчик сусла и соков, 3 разряд**

      21. Характеристика работ:

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

      уход за мезгой при настаивании или брожении сусла на мезге;

      в уксусном производстве - ведение процесса уксусного брожения;

      ведение процесса осветления сусла и соков;

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

      выполнение операций и работ по размножению чистой культуры дрожжей и приготовлению дрожжевой разводки под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации или мастера (технолога);

      подготовка и стерилизация аппаратуры, оборудования, емкостей, коммуникаций;

      осветление (фильтрация), отстаивание питательной среды;

      наполнение питательной средой стерилизаторов, стерилизация и слив в стерильные емкости;

      подача дрожжевой разводки в стерильную среду;

      участие в подаче дрожжевой разводки с помощью дозирующих устройств, насосов;

      обслуживание и регулирование работы обслуживаемых аппаратуры, насосов, фильтров и коммуникаций;

      концентрация (уваривание) сусла в открытых котлах;

      наполнение котлов суслом, регулирование температуры нагрева, наблюдение за процессом уваривания;

      переливание сусла по мере уваривания из больших котлов в меньшие, нейтрализация сусла, слив готового концентрата в емкости;

      приготовление суспензии бентонита;

      отбор проб в цехах и складах для микробиологического контроля;

      обслуживание и регулирование работы обслуживаемых аппаратуры, коммуникаций, насосов, мешалок и другого оборудования;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      22. Должен знать:

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

      технологические режимы и основные порядок их выполнения и регулирования;

      принцип работы обслуживаемых оборудования, аппаратуры, коммуникаций;

      порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

      порядок ведения учета.

**Параграф 10. Обработчик сусла и соков, 4 разряд**

      23. Характеристика работ:

      ведение процессов брожения сусла, соков, мезги;

      подготовка емкостей, наполнение их суслом, соком или мезгой, дозирование и подача дрожжевой разводки;

      сульфитация, спиртование;

      тепловая обработка и ферментация мезги;

      снятие виноматериалов с дрожжевых осадков;

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

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

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

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

      наблюдение за процессом генерации;

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

      подача сусла и пара в вакуум-аппарат;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры и разрежения;

      наблюдение за процессом уваривания и определение момента его окончания;

      слив готового концентрата в емкости;

      устранение неисправностей в работе оборудования.

      24. Должен знать:

      биологические и физико-химические свойства сырья, материалов;

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

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

      устройство обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 11. Обработчик сусла и соков, 5 разряд**

      25. Характеристика работ:

      ведение процесса брожения сусла в непрерывном потоке;

      загрузка бродильных батарей, аппаратов суслом, подача дрожжевой разводки;

      регулирование скорости потока материала брожения;

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

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

      26. Должен знать:

      технологии винного брожения в непрерывном потоке;

      параметры технологического режима и порядок его регулирования;

      методы анализа и способы определения стадий готовности виноматериалов;

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

      способы регулирования скорости потока материалов брожения;

      способы определения начала и окончания процесса брожения.

**Параграф 12. Каптажист, 3 разряд**

      27. Характеристика работ:

      обслуживание заводских сборных бассейнов минеральной воды;

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

      отбор проб, проверка качества минеральной воды органолептическим методом;

      выпуск остатков минеральной воды из бассейнов;

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

      проведение санитарной обработки оборудования и бассейнов.

      28. Должен знать:

      свойства и способы определения качества минеральной воды;

      санитарные порядки обработки и содержания бассейнов;

      технологию розлива минеральных вод в бутылки;

      устройство, принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      схему расположения трубопроводов.

**Параграф 13. Аппаратчик коньячного производства, 3 разряд**

      29. Характеристика работ:

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

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

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

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

      перекачивание коньячного спирта на выдержку;

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

      отбор проб.

      30. Должен знать:

      основы технологии перегонки виноматериалов;

      основные свойства виноматериалов, коньячных спиртов, коньяков;

      принцип работы обслуживаемого оборудования;

      схему расположения коммуникаций.

**Параграф 14. Аппаратчик коньячного производства, 4 разряд**

      31. Характеристика работ:

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

      пуск и останов обслуживаемого оборудования; подача пара в змеевики для нагрева перегонных аппаратов, воды - в дифлегматоры и холодильники;

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

      наблюдение за состоянием паровой, водяной, винной и спиртовой коммуникаций; регулирование подачи воды и пара;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

      32. Должен знать:

      основы технологии коньячного производства;

      технологию и параметры режима перегонки виноматериалов;

      устройство основного и вспомогательного оборудования, коммуникаций;

      порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

      требования, предъявляемые к качеству продукции.

**Параграф 15. Аппаратчик коньячного производства, 5 разряд**

      33. Характеристика работ:

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

      отбор погонов и направление их в приемники по отдельным фракциям; определение момента начала и окончания отгонки головной фракции, средней и хвостовой по показаниям контрольно-измерительной аппаратуры и органолептически: по цвету, запаху, вкусу;

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

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

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      34. Должен знать:

      технологическую схему коньячного производства;

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

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

      конструктивные особенности обслуживаемого оборудования коньячного производства, порядок его регулирования;

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 16. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 2 разряд**

      35. Характеристика работ:

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

      проведение технологических переливок;

      отбор проб;

      установка бочек на лагеря и их наполнение;

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

      наполнение технологических и транспортных емкостей коньячным спиртом или коньяком при помощи насосов, аппаратов, приспособлений;

      парафинирование бочек;

      приготовление спиртованных вод, дистиллированной воды;

      нанесение трафарета;

      слив осадков;

      подключение и отключение шлангов, винопроводов к оборудованию и емкостям;

      побелка стен, площадок, лагерей;

      наружная обтирка технологических емкостей;

      покраска уторов и обручей бочек;

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

      36. Должен знать:

      основные свойства коньячных спиртов, коньяков и вспомогательных материалов;

      порядок наполнения технологических и транспортных емкостей;

      принцип работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

**Параграф 17. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 3 разряд**

      37. Характеристика работ:

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

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

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

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

      приготовление оклеивающих растворов;

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

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

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      38. Должен знать:

      основы технологии обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков;

      необходимые технологические инструкции;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      параметры технологического режима и порядок его регулирования на отдельных операциях;

      устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;

      порядок ведения учета.

**Параграф 18. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 4 разряд**

      39. Характеристика работ:

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

      уход за коньячными спиртами на выдержке;

      обработка дубовой клепки для резервуарной выдержки коньячного спирта;

      размещение клепок в эмалированных резервуарах;

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

      периодическая мойка и термическая обработка клепки;

      розлив коньяков в бочки;

      обслуживание оборудования и устранение неисправностей в его работе;

      контроль и регулирование процесса приготовления коньяков, работы обслуживаемого оборудования.

      40. Должен знать:

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

      технологию обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков;

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

      основы технологии обработки дубовой клепки;

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

**Параграф 19. Обработчик коньячных спиртов и коньяков, 5 разряд**

      41. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса выдержки и обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков;

      подбор коньячных спиртов для эгализации и купажирования под руководством технолога и подача на длительную выдержку;

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

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

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

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

      42. Должен знать:

      технологию выдержки коньячных спиртов, приготовления коньяков;

      порядок выбора и технологию обработки дубовой клепки;

      нормы расхода сырья и материалов;

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

      порядок подбора коньячных спиртов для эгализации и купажирования;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 20. Приготовитель игристых вин, 2 разряд**

      43. Характеристика работ:

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

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

      определение момента окончания процесса охлаждения и замораживания;

      загрузка и разгрузка холодильных камер, ванн;

      подача и транспортировка бутылок с игристыми винами;

      укладывание бутылок с вином для брожения и на контрольную выдержку;

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

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

      разборка и перекладка штабелей;

      межоперационная транспортировка бутылок с вином;

      мойка бутылок с игристым вином в процессе многолетней выдержки.

      44. Должен знать:

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

      порядок дезинфекции и расстановки пюпитров, установки в них бутылок с вином;

      порядок укладывания бутылок с вином на брожение и контрольную выдержку.

**Параграф 21. Приготовитель игристых вин, 3 разряд**

      45. Характеристика работ:

      выполнение работ по размножению чистой культуры дрожжей и приготовлению дрожжевой разводки под руководством приготовителя игристых вин более высокой квалификации или мастера (технолога);

      стерилизация аппаратов, емкостей, посуды;

      осветление (фильтрация, отстаивание) питательной среды;

      наполнение питательной средой стерилизаторов, стерилизация и слив в стерильные емкости;

      подача дрожжевой разводки в питательную среду и в производство с помощью насосов, мерников;

      обслуживание и регулирование работы аппаратуры, насосов, фильтров и коммуникаций;

      переливание игристых вин из бутылки в бутылку при помощи аппаратуры и приспособлений для отделения вина от осадков, фильтрация, доливание незаполненных бутылок игристыми винами;

      подготовка пустых и наполненных бутылок к переливанию, перемещение бутылок из штабелей;

      предварительное охлаждение наполненных бутылок и заполнение порожних бутылок углекислотой;

      регулирование работы обслуживаемой аппаратуры;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      46. Должен знать:

      основные свойства вина, дрожжей и применяемых вспомогательных материалов;

      основы технологии размножения чистой культуры дрожжей;

      параметры технологического режима и порядок его выполнения;

      принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры, коммуникаций;

      порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

      порядок ведения учета.

**Параграф 22. Приготовитель игристых вин, 4 разряд**

      47. Характеристика работ:

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

      сбор дрожжей;

      приготовление стерильной питательной среды, посев дрожжей в питательную среду;

      наблюдение за процессом генерации;

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

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

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

      обескислороживание смеси путем пропускания водорода, подбраживания и другими способами;

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

      подача смеси на шампанизацию путем продавливания углекислотой;

      выпуск и откачивание углекислоты из напорных аппаратов компрессором в рессивер;

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

      контроль температуры воды, смеси, дозирования водорода;

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

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

      подача воды, пара, топлива;

      контроль процессов по результатам лабораторных анализов и органолептическим методом;

      определение момента готовности, фильтрация, отбор проб.

      48. Должен знать:

      основы технологии приготовления игристых вин бутылочным и резервуарным методами;

      технологию генерации чистой культуры дрожжей;

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

      технологические инструкции и требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

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

**Параграф 23. Купажист, 4 разряд**

      49. Характеристика работ:

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

      подготовка необходимых материалов и ингредиентов для купажирования;

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

      отбор проб, участие в проведении контрольных анализов;

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

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

      промывка купажных или сортировочных чанов;

      учет сырья и готовой продукции.

      50. Должен знать:

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

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

      методику простых анализов, определения крепости и органолептической оценки;

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

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 24. Купажист, 5 разряд**

      51. Характеристика работ:

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

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

      составление купажа в соответствии с рецептурой;

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

      корректировка крепости, проведение контрольных анализов;

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

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      52. Должен знать:

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

      конструктивные особенности обслуживаемого оборудования;

      способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, схему расположения коммуникаций;

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 25. Приготовитель питательних растворов, 2 разряд**

      53. Характеристика работ:

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

      загрузка, подача химикатов;

      пуск механизмов размешивания;

      подогрев растворов, стерилизация пеногасителя;

      проверка плотности и других показателей растворов.

      54. Должен знать:

      технологию приготовления питательных растворов солей, химикатов, суперфосфатной вытяжки, антисептиков;

      основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве.

**Параграф 26. Аппаратчик приготовления питательных сред, 3 разряд**

      55. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления питательных сред в производстве уксуса под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      прием спирта в цех;

      определение крепости спирта, перекачка его в мерник;

      подача компонентов в сборник для приготовления спиртовых сред;

      приготовление спиртовых сред, отвешивание компонентов, растворение их, расчет необходимого количества уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии, расчет и отмеривание необходимого объема спирта, перемешивание и доведение до кондиции;

      отбор проб;

      обслуживание насосов.

      56. Должен знать:

      основы технологии приготовления питательных сред;

      сущность технологии приготовления спиртовых сред;

      порядок отбора проб и проведения несложных анализов;

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 27. Аппаратчик приготовления питательных сред, 4 разряд**

      57. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления питательных сред в производстве уксуса;

      подготовка компонентов для составления питательных сред (затора): отвешивание и разведение питательных солей, приготовление экстрактов солодовых ростков и дрожжей;

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

      составление смеси (затора) из расчетных количеств компонентов, подача необходимого количества спирта;

      перемешивание, доведение смеси до кондиции, отстаивание;

      подача и регулирование скорости подачи смеси (затора) в окислительные чаны;

      выявление и устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

      58. Должен знать:

      технологии приготовления питательных сред (затора), подготовки компонентов;

      рецептуру составления смеси;

      порядок подачи компонентов смеси (затора);

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

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

      устройство оборудования заторного отделения.

**Параграф 28. Приготовитель сухих пивных дрожжей, 2 разряд**

      59. Характеристика работ:

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

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

      сепарация дрожжей;

      обработка дрожжей соленым раствором;

      промывка дрожжей до полного исчезновения горечи;

      регулирование подачи жидких дрожжей на сушку в сушильные барабаны;

      наблюдение за равномерным распределением дрожжей по поверхности барабана;

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

      наблюдение за работой дробилки;

      расфасовка сухих дрожжей, взвешивание и маркировка расфасованных дрожжей;

      укладка коробов или ящиков с дрожжами в штабеля.

      60. Должен знать:

      основы технологии производства сухих пивных дрожжей;

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

      принцип работы и порядок эксплуатация обслуживаемого оборудования;

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

**Параграф 29. Приготовитель сухих пивных дрожжей, 3 разряд**

      61. Характеристика работ:

      ведение процесса получения сухих пивных дрожжей;

      обеспечение режима сепарации и промывки дрожжей до полного исчезновения горечи;

      наблюдение за ходом процесса сушки дрожжей;

      регулирование температуры и давления по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      определение момента окончания сушки дрожжей, разгрузка сушилок;

      регулирование процесса дробления сухих дрожжей;

      ведение технической документации;

      очистка, дезинфекция и проверка исправности обслуживаемого

      оборудования и контрольно-измерительных приборов, коммуникаций,

      устранение мелких неисправностей в их работе.

      62. Должен знать:

      технологию производства сухих пивных дрожжей;

      параметры технологического режима сепарации, промывки, сушки дрожжей и порядок его регулирования;

      методику анализов и способы определения правильности хода процесса по внешним признакам;

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 30. Приготовитель мелассного сусла, 3 разряд**

      63. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления мелассного сусла;

      разведение мелассы до требуемой концентрации;

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

      приготовление раствора антисептиков и подача их в рассиропку;

      подкисление мелассы соляной или серной кислотой, дозировка химикатов;

      управление насосами, подающими мелассу, питательные вещества, антисептики;

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

      предупреждение перелива мелассы, сусла и химикатов из чана;

      подогрев мелассы до заданной температуры, пастеризация, охлаждение;

      отбор пробы на анализ;

      отпуск приготовленного мелассного сусла в дрожжевое и бродильное отделения;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      64. Должен знать:

      основы технологии производства спирта;

      технологии приготовления мелассного сусла; свойства мелассы;

      основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве;

      способы и порядок применения антисептиков;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования, средств измерений и автоматики;

      схему расположения трубопроводов и запорной, регулирующей арматуры и методы пользования ею;

      способы оказания первой помощи при поражении кислотами.

**Параграф 31. Приготовитель морса, 2 разряд**

      65. Характеристика работ:

      прием и загрузка плодово-ягодного сырья в чаны-смесители;

      первичные и вторичные заливы и сливы морсов и настоев;

      выгрузка отработанного сырья из настойных чанов и бочек;

      отжим на прессе плодово-ягодного сырья и передача выжимок на выпарку;

      промывка чанов, бочек и другого оборудования;

      перекачивание морсов, настоев и соков насосами;

      наблюдение за режимом производства морсов, соков и настоев.

      66. Должен знать:

      основные требования, предъявляемые к качеству плодово-ягодного сырья;

      первичные сведения об основных качественных показателях морсов, соков и настоев в зависимости от качества сырья;

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      сроки выдержки первичного и вторичного заливов.

**Параграф 32. Ремюер, 5 разряд**

      67. Характеристика работ:

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

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

      наблюдение за правильной установкой бутылок в пюпитры;

      определение характера осадка и методов его обработки;

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

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      68. Должен знать:

      основы технологии производства игристых вин бутылочным методом;

      сущность и значение процесса ремюажа и порядок его проведения;

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

      устройство пюпитров и порядок установки и вынимания из них бутылок;

      порядок ведения учета.

**Параграф 33. Аппаратчик перегонки и ректификации спирта, 4 разряд**

      69. Характеристика работ:

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

      загрузка перегонных аппаратов периодического действия;

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

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

      отбор стандартной продукции, полупродуктов и побочных продуктов;

      проверка концентрации спирта в бражке и барде;

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

      регулирование количества начальной и конечной фракций;

      отбор проб, определение количества и качества получаемого спирта;

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

      разгрузка и промывка установки по окончании сгонки;

      наблюдение за состоянием обслуживаемого оборудования;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      70. Должен знать:

      технологию производства спирта на перегонных аппаратах периодического действия;

      теоретические основы перегонки и ректификации, получения ароматных спиртов;

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

      нормы выхода продуктов, потерь спирта в процессе брагоректификации;

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

      приемы рационального расходования пара и воды; порядок ведения учета.

**Параграф 34. Аппратчик перегонки и ректификации, спирта 5 разряд**

      71. Характеристика работ:

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

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

      обеспечение непрерывной работы брагоректификационной установки;

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

      наблюдение за выходом стандартной продукции, полупродуктов и побочных продуктов;

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

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

      выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и их устранение.

      72. Должен знать:

      технологию производства спирта на перегонных аппаратах непрерывного действия;

      устройство брагоректификационных установок непрерывного действия различных систем и средств автоматики;

      нормы расхода тепловой энергии и способы ее экономии.

**Параграф 35. Аппаратчик перегонки и ректификации спирта, 6 разряд**

      73. Характеристика работ:

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

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

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

      определение потерь спирта в барде и лютерной воде;

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

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

      сдача обслуживаемой установки в ремонт и прием ее из ремонта.

      74. Должен знать:

      технологическую схему брагоректификационных установок непрерывного действия;

      новые более совершенные по тепловой энергии схемы брагоректификационных установок;

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

      схему расположения трубопроводов;

      расположение запорной и регулирующей арматуры и методы пользования ею;

      способы чистки поверхностей теплообменника;

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

      схему автоматизации производственных процессов;

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

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

**Параграф 36. Денатураторщик спирта, 3 разряд**

      76. Характеристика работ:

      приготовление денатурированного спирта в чанах-смесителях;

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

      тщательное перемешивание смеси;

      добавление расчетного количества воды;

      перекачивание готового денатурированного спирта насосом в мерные емкости.

      77. Должен знать:

      технологию приготовления денатурированного спирта;

      устройство чанов денатурации спирта, насосов, мерных емкостей;

      назначение и принцип работы спиртомеров и термометров;

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

**Параграф 37. Обработчик воды, 2 разряд**

      78. Характеристика работ:

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

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

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

      подача горячей воды на производство;

      разборка, мойка и сборка фильтров;

      санитарная обработка помещения;

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

      79. Должен знать:

      технологическую инструкцию по подготовке горячей воды для обслуживаемого участка;

      средства и способы смягчения и очистки воды;

      схемы паровых и водяных магистралей;

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

      график подачи горячей воды на участки производства;

      принцип работы водяных фильтров;

      порядок и сроки санитарной обработки баков, оборудования и помещений;

      порядок устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 38. Обработчик воды, 3 разряд**

      80. Характеристика работ:

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

      фильтрация, охлаждение и насыщение воды углекислотой;

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

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

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

      обслуживание газгольдеров, транспортировка баллонов с углекислотой.

      81. Должен знать:

      технологию приготовления газированной воды;

      требования, предъявляемые к качеству газированной воды;

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

**Параграф 39. Обработчик воды, 4 разряд**

      82. Характеристика работ:

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

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

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

      обеспечение работы обслуживаемой установки в заданном режиме;

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

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

      визуальный контроль чистоты воды после рыхления и промывок фильтрующих материалов;

      отбор проб;

      осуществление cистематического контроля за качеством очищенной воды.

      83. Должен знать:

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

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

**Параграф 40. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве, 4 разряд**

      84. Характеристика работ:

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

      засыпка фильтрующих компонентов, проведение намывов и текущих дозировок;

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

      проведение разборки, сборки и подготовки оборудования для фильтрации пива;

      замена фильтр-картона, осуществление регенерации фильтров;

      участие в несложном ремонте оборудования.

      85. Должен знать:

      технологические процессы и режимы фильтрации пива;

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

      устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования.

**Параграф 41. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве, 5 разряд**

      86. Характеристика работ:

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

      разгон и остановка фильтрационных установок;

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

      контроль качества продукта на протяжении всей технологической цепочки;

      запуск автоматических программ;

      контроль наличия концентратов и степени концентрации моющих растворов;

      участие в проведении ремонта обслуживаемого оборудования.

      87. Должен знать:

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

      технологический процесс фильтрации пива;

      виды сырья;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции и вспомогательным материалам;

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

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

**Параграф 42. Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве, 6 разряд**

      89. Характеристика работ:

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

      расчет фильтрующих компонентов;

      контроль за качественными показателями продукта на протяжении всей технологической цепочки;

      пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

      запуск автоматических программ;

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

      предупреждение и устранение причин отклонений от заданного технологического режима;

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

      участие в сдаче и приеме обслуживаемого оборудования из ремонта.

      90. Должен знать:

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

      технологические процессы и режимы фильтрации пива;

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

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

**Параграф 43. Аппаратчик по выработке уксуса, 4 разряд**

      92. Характеристика работ:

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

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

      обеспечение нормального хода процесса окисления и бесперебойной работы обслуживаемого оборудования;

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

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

      контроль и регулирование хода процесса по результатам анализов;

      регулирование подачи воздуха;

      определение момента окончания процесса;

      съем сырого уксуса и перекачка его на последующие операции;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      93. Должен знать:

      технологический процесс получения уксуса скорым периодическим циркуляционным и полунепрерывным способами;

      физиологические особенности культуры уксуснокислых бактерий;

      схему коммуникаций конденсационно-вытяжной системы;

      порядок регулирования подачи воздуха;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      порядок отбора проб и проведения анализов;

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 44. Аппаратчик по выработке уксуса, 5 разряд**

      94. Характеристика работ:

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

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

      обслуживание абсорбционной системы улавливания паров кислоты и спирта;

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

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

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

      95. Должен знать:

      технологический процесс получения уксуса глубинным периодическим и непрерывным способами;

      порядок расчетов при приготовлении питательных сред;

      устройство и порядок эксплуатации аппаратов или батареи интенсивного массообмена;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 45. Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса, 4 разряд**

      96. Характеристика работ:

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

      отбор проб;

      определение необходимой дозировки бентонита;

      приготовление бентонитовой суспензии необходимой концентрации в соответствии с технологическими инструкциями;

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

      промывка и перезарядка фильтра;

      проверка и контроль качества и концентрации готового уксуса;

      перекачка и сдача готового уксуса в отделение розлива;

      размешивание, промывка и удаление суспензии бентонита из сборника;

      промывка фильтрационных и купажных емкостей;

      выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      97. Должен знать:

      технологический процесс обработки, пастеризации, фильтрации и купажирования уксуса;

      способы подготовки бентонита для обработки уксуса;

      способы и порядок обработки бентонита перед удалением из емкостей;

      требования, предъявляемые к качеству готового уксуса;

      порядок отбора проб, методику проведения анализов;

      порядок проведения расчета для купажирования уксуса;

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 46. Солодовщик, 3 разряд**

      98. Характеристика работ:

      участие в процессе солодоращения зерна;

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

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

      регулирование технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      подготовка хлорной извести для хлорирования воды и зерна;

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

      укладка зерна в "постели";

      отбор проб;

      определение степени замачивания по внешним признакам;

      учет количества загружаемого зерна в чаны.

      99. Должен знать:

      порядок замачивания зерна;

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

      порядок отбора проб, ведения учета загружаемого зерна в чаны;

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 47. Солодовщик, 4 разряд**

      100. Характеристика работ:

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

      распределение зерна на токах;

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

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

      обработка солода ускорителями роста;

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

      проведение простых анализов;

      транспортировка зеленого солода на сушилки различных систем;

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

      101. Должен знать:

      технологическую схему солодоращения зерна на токах и в ящиках;

      приемы перелопачивания зерна;

      физико-химические и технологические свойств зерна и солода;

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

      методику проведения простых анализов;

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 48. Солодовщик, 5 разряд**

      102. Характеристика работ:

      ведение процесса солодоращения на токах и в ящиках;

      прием зерна в солодорастительные аппараты, на тока;

      регулирование процесса проращивания зерна в соответствии с технологической инструкцией на всех стадиях;

      регулирование температуры и увлажнения воздуха, подача его в солодорастительные аппараты;

      контроль температурного режима проращивания солода;

      пуск и останов солодоворошителей, передвижной грядки;

      проверка исправности обслуживаемого оборудования;

      устранение мелких дефектов;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      отбор проб;

      выполнение контрольных анализов;

      определение готовности солода.

      103. Должен знать:

      технологическую схему производства солода;

      требования, предъявляемые к качеству зерна для приготовления солода;

      порядок оценки качества солода по внешним признакам и по диастатической силе;

      нормы и методы солодоращения из разных видов зерна;

      устройство и конструктивные особенности оборудования, применяемого в солодоращении.

**Параграф 49. Солодовщик, 6 разряд**

      104. Характеристика работ:

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

      прием зерна в агрегат;

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

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

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

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

      регулирование подачи воздуха и сушильного агента в агрегат;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      отбор проб;

      выполнение контрольных анализов.

      105. Должен знать:

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

      порядок отбора проб;

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

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

**Параграф 50. Аппаратчик производства шампанского, 4 разряд**

      107. Характеристика работ: ведение процесса шампанизации вина периодическим резервуарным методом;

      загрузка резервуаров смесью виноматериалов и ликера путем продавливания углекислотой;

      подача дрожжевой разводки;

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

      контроль и регулирование процессов забраживания, брожения и отстоя;

      определение момента окончания процесса шампанизации по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов; подача шампанского на фильтрацию и розлив;

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

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      108. Должен знать:

      технологию производства шампанского периодическим резервуарным методом;

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

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, регулирующих устройств коммуникаций; порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 51. Аппаратчик производства шампанского, 5 разряд**

      109. Характеристика работ:

      ведение процесса шампанизации вина непрерывным резервуарным методом;

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

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

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

      подача шампанского на фильтрацию и розлив;

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

      110. Должен знать:

      технологическую схему производства шампанского непрерывным резервуарным методом;

      конструктивные особенности основного и вспомогательного оборудования, контрольно - измерительных приборов, регулирующих устройств, коммуникаций.

**Параграф 52. Обработчик отходов виноделия, 2 разряд**

      111. Характеристика работ:

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

      утрамбовка выжимок в хранилищах, укрытие их соответствующими материалами.

      112. Должен знать:

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

      схему расположения коммуникаций.

**Параграф 53. Обработчик отходов виноделия, 3 разряд**

      113. Характеристика работ:

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

      наполнение нейтрализаторов бардой или винасом;

      подготовка раствора кислот и щелочей;

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

      загрузка и разгрузка перегонных аппаратов, передача отходов на утилизацию.

      114. Должен знать:

      основы технологии обработки отходов виноделия;

      основные свойства спирта, дрожжей и винно-кислой извести;

      принцип работы обслуживаемого оборудования, сушилок, насосов, коммуникаций;

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

**Параграф 54. Обработчик отходов виноделия, 4 разряд**

      115. Характеристика работ:

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

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

      перегонка спирта;

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

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

      подготовка его к работе;

      ведение учета.

      116. Должен знать:

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

      основные физико-химические свойства отходов и продуктов их переработки;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

      порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

**Параграф 55. Обработчик виноматериалов и вина, 2 разряд**

      117. Характеристика работ:

      выполнение отдельных простых операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина;

      ведение технологических переливок;

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

      разборка лагерей;

      перекатывание бочек;

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

      обработка шпунтов и шпунтовых отверстий;

      приготовление рабочего раствора сернистого ангидрида и окуривание им подвалов;

      парафинирование шпунтов;

      фильтрация виноматериалов на мешочных фильтрах;

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

      побелка стен, площадок, лагерей;

      наружная обтирка технологических емкостей;

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

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      118. Должен знать:

      основные свойства виноматериалов, вина и вспомогательных материалов;

      порядок наполнения технологических и транспортных емкостей;

      устройство обслуживаемого оборудования;

      порядок ведения учета.

**Параграф 56. Обработчик виноматериалов и вина, 3 разряд**

      119. Характеристика работ:

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

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

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

      приготовление полусладких, шипучих и ароматизированных вин;

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

      приготовление сахарного сиропа в аппаратах различного способа нагрева;

      бентонита - в аппаратах с паровым подогревом и в емкостях;

      оклеивающих растворов: желтой кровяной соли, желатина, полиакриламида и других;

      подготовка сусла в вакуум-аппаратах и подача его в купажную емкость, добавление спирта при корректировании купажа;

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

      регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      120. Должен знать:

      основы технологии обработки виноматериалов и приготовления полусладких, шипучих и ароматизированных вин;

      технологические инструкции и требования, предъявляемые к качеству винопродукции;

      параметры технологического режима и порядок его регулирования на отдельных операциях;

      устройство обслуживаемого оборудования;

      назначение и порядок пользования контрольно-измерительными приборами.

**Параграф 57. Обработчик виноматериалов и вина, 4 разряд**

      121. Характеристика работ:

      выполнение комплексных технологических операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина;

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

      выдержка вина на холоде в камерах и резервуарах;

      мадеризация виноматериалов в аппаратах с системой теплового обогрева;

      наполнение аппаратов виноматериалами насосами, самотеком или путем подавливания углекислотой;

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

      периодическое перемешивание виноматериалов мешалками, насосами или другим способом;

      насыщение виноматериалов кислородом путем подачи его под давлением из баллонов;

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

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

      определение момента окончания процесса мадеризации;

      приготовление хереса периодическим методом, наполнение емкостей виноматериалами;

      посев хересной пленки, наблюдение за ее развитием;

      отбор проб из емкостей и готовых хересных материалов из-под пленки;

      регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

      122. Должен знать:

      основные биологические и -физико-химические свойства виноматериалов и вина;

      технологию термической обработки виноматериалов и вина;

      технологию мадеризации виноматериалов и приготовления хереса периодическим методом;

      порядок регулирования режимов работы технологического оборудования;

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

**Параграф 58. Обработчик виноматериалов и вина, 5 разряд**

      123. Характеристика работ:

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

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

      обработка, хересование виноматериалов, приготовление полусладких вин в непрерывном потоке;

      загрузка батарей, аппаратов непрерывного действия для хересования виноматериалов;

      выращивание хересной пленки, нанесение ее на поверхность вина;

      регулирование скорости прохождения потока и выхода готового вина с помощью регулирующих устройств;

      контроль процесса хересования, определение момента его окончания;

      загрузка бродильных батарей, каскадно-ярусных установок и других аппаратов скупажированной смесью;

      равномерная подача в систему на вторичное брожение скупажированной смеси и дрожжевой разводки;

      фильтрация, термическая обработка;

      выдержка на холоде и подача нарозлив вина;

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

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

      дозировка и подача оклеивающих веществ;

      перемешивание виноматериалов мешалками, насосами, очистка центрифугированием, фильтрацией;

      наблюдение за наполнением емкостей виноматериалами;

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

      124. Должен знать:

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

      методы и способы определения готовности вина;

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

**Параграф 59. Обработчик винного сырья, 1 разряд**

      125. Характеристика работ:

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

      участие в разборке и сборке технологического и транспортирующего оборудования.

      126. Должен знать:

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

      основы процессов получения соков, сусла, мезги и выжимок;

      принцип работы, порядок мойки и чистки обслуживаемого оборудования;

      схему расположения коммуникаций.

**Параграф 60. Обработчик винного сырья, 2 разряд**

      127. Характеристика работ:

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

      сортировка (инспекция) сырья при подаче его на переработку;

      подача сырья в дробильные машины и на мойку;

      отжим сусла и сока на ручных прессах;

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

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

      выгрузка выжимок и передача их на дальнейшую переработку или отправку;

      разборка и сборка обслуживаемого оборудования.

      128. Должен знать:

      основные свойства винограда, плодов, ягод;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования и транспортирующих средств;

      порядок отбора проб;

      порядок разборки и сборки обслуживаемого оборудования;

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

**Параграф 61. Обработчик винного сырья, 3 разряд**

      129. Характеристика работ:

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

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

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

      сусла - в отстойники или на дальнейшую обработку;

      нагрев, сульфитация, ферментация мезги в потоке;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      130. Должен знать:

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

      сущность технологию получения и основные свойства сока, сусла, мезги, выжимок;

      устройство обслуживаемого оборудования, транспортирующих средств и коммуникаций;

      способы определения степени отжатия сырья и мезги;

      порядок ведения учета.

**Параграф 62. Обработчик винного сырья, 4 разряд**

      131. Характеристика работ:

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

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

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

      132. Должен знать:

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

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

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

**Глава 3. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по добыче и производству поваренной соли**

**Параграф 1. Навальщик соли в бассейнах, 4 разряд**

      133. Характеристика работ:

      подломка пласта соли из-под куч;

      навалка соли на транспортирующие устройства;

      удаление комков ила;

      установка передвижных транспортеров в бассейнах;

      передвижка транспортеров по мере продвижения бугра;

      подборка россыпи соли вдоль транспортеров;

      участие в ремонте транспортеров.

      134. Должен знать:

      способы и порядок отделения пласта соли из-под куч и погрузки соли на транспортер, отделения соли от ила;

      устройство транспортеров и схемы их подключения;

      порядок установки и передвижки транспортеров в бассейнах, регулирования подачи соли с транспортера на транспортер;

      причины возникновения неисправностей в работе транспортеров и способы их устранения.

**Параграф 2. Подготовитель бассейнов, 2 разряд**

      135. Характеристика работ:

      разметка пласта соли в садочных бассейнах на квадраты определенных размеров с нанесением линий;

      определение площади бассейнов.

      136. Должен знать:

      порядок и способы киркования соли;

      порядок разбивки площадей различной геометрической формы на квадраты и определение их площади;

      механические свойства добываемой соли и грунта основания бассейнов.

**Параграф 3. Подготовитель бассейнов, 3 разряд**

      137. Характеристика работ:

      гладка, планировка и укатка основания садочного бассейна;

      срезка грунта, разбивка комьев ила, выравнивание дна, зачистка и укатка углов садочных бассейнов;

      осмотр и ремонт промысловых сооружений: канав, дамб, шлюзов и перемычек;

      чистка наливных, дренажных и распределительных канав.

      138. Должен знать:

      устройство промысловых сооружений и ручного катка;

      способы регулирования давления катка на грунт;

      порядок и способы планировки и укатки дна садочных бассейнов;

      способы передвижения по бассейну.

**Параграф 4. Подготовитель бассейнов, 4 разряд**

      139. Характеристика работ:

      распределение рассолов по подготовительным бассейнам в зависимости от их концентрации;

      подготовка рапы для передачи ее на площади садочных бассейнов;

      снятие маточных рассолов, дождевых вод с садочных площадей с последующим сбрасыванием их в озеро;

      определение химического состава рапы по наличию солей брома, гипса;

      определение концентрации рапы.

      140. Должен знать:

      расположение, устройство и назначение садочных и подготовительных бассейнов;

      химический состав рапы по наличию в ней солей и гипса;

      порядок перемещения рассолов по бассейнам и определения концентрации рассолов.

**Параграф 5. Машинист вальцовых станков, 2 разряд**

      141. Характеристика работ:

      подача и регулирование подачи соли в бункер вальцовых станков и на другое размольное оборудование;

      очистка бункера от налипшей соли;

      смазка вальцовых станков;

      участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

      142. Должен знать:

      принцип работы вальцовых станков и другого обслуживаемого оборудования;

      порядок пользования пусковой аппаратурой;

      причины слеживания соли и способы его предотвращения;

      параметры режима смазки и применяемые смазочные материалы.

**Параграф 6. Машинист вальцовых станков, 3 разряд**

      143. Характеристика работ:

      ведение процесса размола соли на вальцовых станках под руководством вальцовщика более высокой квалификации;

      обеспечение бесперебойного и равномерного поступления соли на валки;

      регулирование величины зазора между рабочими органами вальцовых станков в соответствии с номерами помолов соли;

      извлечение металлических предметов из соли;

      обеспыливание соли;

      очистка бункера, воздуховодов;

      регулирование установленного режима работы вальцовых станков, электромагнитных сепараторов, наблюдение за правильной их работой;

      участие в устранении мелких неисправностей в работе оборудования.

      144. Должен знать:

      устройство вальцовых станков и другого обслуживаемого оборудования;

      виды, номера помола соли, взаимосвязь вальцовых станков с работой остального оборудования;

      слесарное дело.

**Параграф 7. Машинист вальцовых станков, 4 разряд**

      145. Характеристика работ:

      ведение процесса размола соли на вальцовых станках различных конструкций;

      проверка технической исправности и подготовка к работе вальцовых станков, тормозного и пускового устройства, механизма раздвижения валков, транспортных коммуникаций и контрольно-измерительных приборов;

      обеспечение бесперебойного и равномерного поступления соли в валки;

      контроль по показаниям приборов, данным ситовых анализов и визуально за выполнением установленных режимов измельчения, качеством перерабатываемой соли;

      определение степени износа валков;

      смазка, контроль температуры подшипников на вальцах и редукторе, мелкий ремонт оборудования;

      пуск и останов аспирационной системы, визуальный осмотр ее во время работы;

      проверка смотровых люков.

      146. Должен знать:

      устройство, технические характеристики обслуживаемого оборудования, блокировочных и пусковых устройств;

      порядок включения и регулирования работы вальцовых станков в соответствии с установленным режимом помола;

      сущность технологии измельчения соли;

      гранулометрический состав молотой соли;

      причины возникновения неисправностей в работе оборудования и способы их устранения;

      требования, предъявляемые к измельченному материалу.

**Параграф 8. Машинист агрегатов по добыче соли в озере, 3 разряд**

      147. Характеристика работ:

      участие в выполнении операций по добыче соли и солеблоков в озере;

      наполнение баков горючесмазочными материалами, водой и транспортирование их к обслуживаемым агрегатам;

      обслуживание насосных установок при перекачке горючесмазочных материалов и воды в заправочные баки агрегатов по добыче соли;

      переноска шлангов, троса;

      зацепление троса за раму железнодорожного вагона или за рельсы при их передвижке;

      подготовка агрегатов по добыче соли к работе;

      участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

      148. Должен знать:

      устройство, назначение и принцип работы отдельных узлов обслуживаемых машин и насосных установок;

      технические требования, предъявляемые к железнодорожным путям в озере;

      нормы расхода горючесмазочных материалов, их марки и свойства;

      систему смазки.

**Параграф 9. Машинист агрегатов по добыче соли в озере, 5 разряд**

      149. Характеристика работ:

      выполнение операций по добыче соли и солеблоков в озере: погрузка соли и солеблоков на транспортные средства, выполнение маневровых работ, передвижка железнодорожных путей в озере, бугрование соли и разработка бугров;

      очистка поверхности озера от соляных наносов, песка и боя солеблоков;

      очистка рабочих выходных и заходных траншей при добыче солеблоков;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      150. Должен знать:

      устройство, технические характеристики и принцип работы тракторов, экскаваторов различных марок, тепловозов и мотовозов, насосов и электрооборудования;

      порядок производства маневровых работ в озере;

      требования, предъявляемые к механизированному передвижению железнодорожных путей и способы его выполнения;

      свойства пластов соли и допустимый уровень рапы в озере при работе на агрегатах;

      порядок и требования по хранению соли в буграх;

      схему расположения выломов и ограждений;

      причины возникновения неисправностей обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

**Параграф 10. Путевой рабочий на озере, 3 разряд**

      151. Характеристика работ:

      текущий ремонт железнодорожных путей и стрелочных переводов на озере;

      доставка шпал, скреплений, стрелочных переводов и рельсов на рабочее место;

      рубка, выравнивание, изгибание и выкантовка рельсов;

      перенос стяжки и троса, зацепление крюка за рельсы при передвижении путей механизированным способом;

      смена шпал, рельсов, болтов, накладок, подкладок, костылей;

      разгонка и регулирование зазоров, закрепление пути от угона;

      участие в сборке рельсовых звеньев, настилке, передвижке и рихтовке железнодорожных путей на озере или бассейне;

      установка и уход за переносными сигналами и путевыми знаками на озере.

      152. Должен знать:

      расположение железнодорожных путей, технические условия и нормы их содержания на озере и бассейне;

      профиль пути обслуживаемого участка;

      типы стрелочных переводов, рельсов, шпал и скреплений;

      эпюру шпал;

      условия содержания стыковых зазоров;

      порядок и сроки технических осмотров пути, стрелочных переводов и искусственных сооружений на озерах или бассейнах;

      схемы расположения противоугонных приспособлений;

      мероприятия по предупреждению появления расстройств пути и продлению сроков службы отдельных его элементов.

**Параграф 11. Путевой рабочий на озере, 4 разряд**

      153. Характеристика работ:

      устройство разминовок, рихтовка, перешивка, балластировка солью и передвижение железнодорожного пути по пласту соли на озерах или бассейнах;

      сборка рельсовых звеньев на деревянных или металлических шпалах;

      устройство шпальных клеток для выравнивания профиля и противовесов;

      сверление отверстий в рельсах;

      участие в ремонте механизмов путевого хозяйства на озере.

      154. Должен знать:

      допускаемую глубину, плотность рапы озера при укладке железнодорожного пути;

      порядок сборки, разборки рельсовых звеньев, стрелочных переводов и устройства разминовок на дне озера или бассейна;

      порядок пользования рельсосверлильным станком;

      способы передвижения и рихтовки путей, схему расположения выломов и ограждений;

      устройство искусственных сооружений, путепередвижчика;

      причины возникновения неисправностей в работе рельсосверлильного станка, путепередвижчика, путерихтовщика и способы их устранения.

**Параграф 12. Путевой рабочий на озера, 5 разряд**

      155. Характеристика работ:

      укладка пути и стрелочных переводов по пласту соли;

      управление плавучими путепередвижчиками и путеподъемниками;

      подъем рельсовых путей на поверхность рапы, проверка их по шаблону и уровню;

      расчет и выправка кривых участков пути;

      маркировка и хранение инструмента строгого учета;

      ведение книги учета смены материалов верхнего строения пути;

      определение мест установки переносных сигналов и путевых знаков в озере.

      156. Должен знать:

      конструкцию пути и путевых устройств;

      порядок укладки пути и стрелочных переводов на дно озера;

      условия содержания кривых участков пути в озере;

      методы расчета и порядок выправки кривых;

      порядок обмера и подсчета путевых работ, учета и отчетности;

      свойства илистых грунтов дна озера;

      величину мощности залегания пласта и физико-механические свойства соли в пласте;

      причины возникновения неисправностей в работе применяемого оборудования и способы их устранения.

**Параграф 13. Машинист механического катка, 4 разряд**

      157. Характеристика работ:

      обкатка оснований и углов подготовительных и садочных бассейнов механическим катком;

      устройство настила и перегон катка из бассейна в бассейн;

      заправка катка горючесмазочными материалами;

      регулирование работы и мелкий ремонт механизмов катка.

      158. Должен знать:

      устройство, техническую характеристику и порядок эксплуатации механического катка;

      порядок и схемы обкатки грунта;

      расположение, устройство и назначение бассейнов;

      нормы расхода горючесмазочных материалов, их марки и свойства;

      величину допустимого давления на грунт в зависимости от его свойств и способы его регулирования;

      причины возникновения неисправностей в работе катка и способы их устранения.

**Параграф 14. Моторист рапокачки, 4 разряд**

      159. Характеристика работ:

      управление насосными станциями при подаче рапы по питательным канавкам в подготовительные и садочные бассейны;

      откачка маточника по маточным канавкам из садочных бассейнов;

      регулирование работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей, насосов различных типов и подачи рапы в подготовительные и садочные бассейны;

      заправка двигателей внутреннего сгорания горючесмазочными материалами;

      смазка всех узлов и механизмов насосной станции;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      160. Должен знать:

      устройство, технические характеристики и принцип работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и насосов различных типов;

      порядок подачи рапы в подготовительные и садочные бассейны и откачки маточников из садочных бассейнов;

      параметры режима смазки и применяемые смазочные материалы;

      причины возникновения неисправностей в работе оборудования и способы их устранения.

**Параграф 15. Машинист солеуборочного комбайна, 3 разряд**

      161. Характеристика работ:

      участие в управлении солеуборочным комбайном, не оборудованным гидравлической системой;

      подломка пласта соли при введении под пластсоли заборных ножей солеуборочного комбайна;

      введение заборных ножей под пласт соли и регулирование их положения в процессе ломки пласта;

      установка и передвижение транспортных средств под погрузку соли в бассейне;

      отделение посторонних примесей от соли;

      подготовка устройств для перемещения комбайна через перемычки;

      устранение неисправностей в работе транспортирующих устройств;

      участие в ремонте солеуборочного комбайна.

      162. Должен знать:

      принцип работы заборной части обслуживаемых солеуборочных комбайнов, транспортных средств;

      порядок поломки пласта соли, введения заборных ножей под пласт соли, загрузки транспортных средств, укладки и передвижения железнодорожных путей и транспортеров в бассейнах;

      свойства илистых грунтов основания бассейнов;

      допустимую степень влажности и особенности строения пласта соли;

      способы перемещения комбайна через перемычки.

**Параграф 16. Машинист солеуборочного комбайна, 4 разряд**

      163. Характеристика работ:

      участие в управлении солеуборочными комбайнами, оборудованными гидравлической системой;

      введение заборных ножей под пласт соли и регулирование их положения в процессе поломки пласта в бассейнах;

      установка и передвижение транспортных средств под погрузку соли в бассейне;

      перемещение транспортных средств в другие бассейны;

      смазка комбайна;

      устранение неисправностей в работе солеуборочного комбайна с гидравлической системой и участие в его ремонте.

      164. Должен знать:

      устройство заборной части солеуборочных комбайнов, оборудованных гидравлической системой;

      принцип работы гидравлической системы.

**Параграф 17. Машинист солеуборочного комбайна, 5 разряд**

      165. Характеристика работ:

      управление солеуборочными комбайнами, не оборудованными гидравлической системой, при добыче соли и погрузке ее на транспортные средства в бассейнах;

      разравнивание илистого дна бассейна;

      пуск двигателя, регулирование работы механизмов солеуборочного комбайна;

      обеспечение правильной разработки пласта;

      перегон комбайна в другие бассейны;

      ремонт солеуборочного комбайна.

      166. Должен знать:

      устройство солеуборочных комбайнов, не оборудованных гидравлической системой;

      порядок регулирования двигателей внутреннего сгорания, узлов и механизмов комбайна;

      порядок обращения с электрооборудованием;

      параметры режима работы солеуборочного комбайна при добыче и погрузке соли;

      физико-механические свойства соли;

      расположение бассейнов;

      причины возникновения неисправностей в работе комбайна и способы их устранения;

      чертежи и схемы средней сложности;

      электрослесарное дело.

**Параграф 18. Машинист солеуборочного комбайна, 6 разряд**

      167. Характеристика работ:

      управление солеуборочными комбайнами, оборудованными гидравлической системой, при добыче соли и погрузке ее на транспортные средства в бассейнах;

      пуск комбайна, регулирование работы гидросистемы и других механизмов комбайна, их ремонт.

      168. Должен знать:

      устройство и порядок регулирования поворотного механизма гидросистемы и других узлов и механизмов комбайна;

      конструктивные особенности применяемых солеуборочных комбайнов;

      чертежи и схемы повышенной сложности;

      основы гидравлики.

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

**Параграф 19. Трубник на солекомбайне, 2 разряд**

      170. Характеристика работ:

      загрузка соли на транспортные средства;

      регулирование потока поступления соли от комбайна;

      выявление неисправностей в работе транспортирующих устройств комбайна (элеватора, приемного бункера, погрузочной трубы) и их устранение;

      наблюдение за продвижением транспортных средств.

      171. Должен знать:

      устройство элеватора, приемного бункера, погрузочной трубы;

      порядок погрузки соли на транспортные средства;

      требования, предъявляемые к качеству соли;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживающего оборудования.

**Параграф 20. Машинист солекомбайна, 4 разряд**

      172. Характеристика работ:

      управление механизмами солекомбайна при погрузке соли и солеблоков на транспортирующие устройства;

      регулирование работы дробильных установок и элеваторов;

      подготовка солекомбайна к работе в озере;

      подключение кабеля заправочной установки;

      заправка солекомбайна горючесмазочными материалами и водой;

      осмотр вылома, железнодорожных путей и транспортных средств;

      участие в ремонте солекомбайна.

      173. Должен знать:

      устройство, назначение и принцип работы отдельных узлов механизмов солекомбайна: элеватора, транспортеров, приемного бункера, погрузочной трубы и приспособлений для ее управления;

      технические требования, предъявляемые к железнодорожным путям, расположенным в озере;

      порядок погрузки соли в железнодорожные вагоны и обращения с электрооборудованием;

      систему смазки механизмов солекомбайна;

      нормы расхода горючесмазочных материалов, их марки и свойства;

      причины возникновения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

**Параграф 21. Машинист солекомбайна, 5 разряд**

      174. Характеристика работ:

      управление солекомбайном при добыче и погрузке соли и солеблоков на транспортные средства под руководством машиниста более высокой квалификации;

      рыхление пласта соли при передвижении солекомбайна по железнодорожным путям в озере;

      проверка технического состояния солекомбайна;

      замена режущих зубков рыхлителя, подрезных и отрезных пил на дне вылома;

      управление подъемными лебедками рыхлителя;

      выявление и устранение неисправностей в работе солекомбайна, участие в его ремонте;

      наблюдение за сигналами.

      175. Должен знать:

      устройство солекомбайна, двигателей внутреннего сгорания;

      принципиальную схему коммутации электрооборудования;

      устройство железнодорожных путей в озере и порядок передвижения солекомбайна по ним;

      способы и систему разработки пластов соли солекомбайнами;

      причины возникновения неисправностей в работе отдельных механизмов солекомбайна и способы их устранения;

      основы электротехники.

**Параграф 22. Машинист солекомбайна, 6 разряд**

      176. Характеристика работ:

      управление солекомбайном при добыче и погрузке соли и солеблоков на транспортные средства;

      пуск электростанции, включение основных узлов и механизмов солекомбайна: двигателя внутреннего сгорания, электрогенератора и электрооборудования насосных установок и компрессоров, регулирование режима их работы;

      наблюдение за показаниями контрольно-измерительной аппаратуры, состоянием бровки траншей вылома, качеством добываемой и обогащаемой соли;

      разработка поворотной рамы и разворот рыхлителя;

      предохранение электроустановок от попадания рапы;

      участие в ремонте солекомбайна.

      177. Должен знать:

      устройство, способы регулирования режущих пил, узлов и механизмов солекомбайна при добыче и обогащении соли;

      устройство и характеристики применяемого электрооборудования;

      расположение выломов и ограждений;

      порядок укладки и передвижки железнодорожных путей для солекомбайна в озере;

      особенности залегания пластов соли в озере и их свойства.

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

**Параграф 23. Аппаратчик солеобогатительной установки, 3 разряд**

      179. Характеристика работ:

      подготовка агрегатов и оборудования солеобогатительной установки к работе;

      управление дозирующими смесителями, транспортирующими механизмами и аппаратами;

      обогащение соли методом добавок микроэлементов;

      составление и дозировка микроэлементов;

      отбор проб;

      чистка и смазка оборудования;

      участие в ремонте оборудования.

      180. Должен знать:

      устройство и принцип работы смесителей, дозаторов, шаровых мельниц и других аппаратов отборки и перемешивания соли;

      способы приготовления смеси заданной концентрации для обогащения соли и ее дозировки;

      порядок пользования пусковой аппаратурой;

      параметры режима смазки оборудования и применяемые смазочные материалы;

      причины возникновения неисправностей в работе обогатительной установки и способы их устранения.

**Параграф 24. Аппаратчик солеобогатительной установки, 4 разряд**

      181. Характеристика работ:

      ведение процесса измельчения, классификации и обеспыливания продукта;

      регулирование процесса подачи продукта и воздуха в мельницу, вентилируемый контур, воздушнопроходной сепаратор и пневмоклассификатор;

      ведение процесса очистки отработанного воздуха;

      обслуживание и обеспечение бесперебойной работы мельницы, вентилятора, воздушно-проходного сепаратора, циклонов, насосов, конвейеров, калориферов, воздухопромывателя, элеватора, воздуховодов и транспортных трубопроводов;

      управление транспортирующими механизмами при транспортировке и разгрузке исходного сырья и готового продукта;

      контроль качества продукции на всех технологических процессах;

      выявление, устранение неисправностей в работе солеобогатительной установки и другого технологического оборудования, участие в их ремонте;

      ведение учета работы оборудования.

      182. Должен знать:

      устройство, принцип работы установки и другого технологического оборудования;

      параметры ведения технологического процесса;

      требования, предъявляемые к исходному сырью и готовому продукту;

      установленную систему связи, сигнализации;

      элементарные сведения по электротехнике, гидравлике и механике;

      способы устранения неисправностей оборудования, контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 25. Машинист солеобогатительной установки, 3 разряд**

      183. Характеристика работ:

      заправка двигателей внутреннего сгорания горючесмазочными материалами;

      регулирование работы центробежных насосов;

      смазка механизмов солеобогатительной установки, участие в ее ремонте.

      184. Должен знать:

      устройство солеобогатительной установки;

      систему смазки, применяемые смазочные материалы, их марки и свойства;

      нормы расхода топлива и смазочных материалов.

**Параграф 26. Машинист солеобогатительной установки, 5 разряд**

      185. Характеристика работ:

      обогащение озерной соли промывкой или методом флотации;

      дробление соли;

      перекачка рассола и пресной воды в обогатительную установку, загрузка ее солью и разгрузка;

      выявление и устранение неисправностей в работе обогатительной установки, центробежных насосов, моечных машин, дробильных установок, транспортирующих устройств.

      186. Должен знать:

      устройство, технические характеристики обогатительной установки, двигателей внутреннего сгорания, дробильных установок, центробежных насосов, моечных машин и транспортирующих устройств;

      сущность технологии и параметры режима обогащения в зависимости от свойств и качества соли;

      причины возникновения неисправностей в работе обогатительной установки и способы их предупреждения и устранения.

**Параграф 27. Оператор рассолодобычных скважин, 2 разряд**

      187. Характеристика работ:

      выполнение технологических операций по пуску, остановке рассолодобычных скважин, участие в сборке и разборке технологических схем под руководством оператора более высокой квалификации;

      обслуживание насосного оборудования и приборов;

      снятие показаний контрольно-измерительных приборов и автоматике для информации;

      контроль состояния технологических трубопроводов и арматуры;

      участие в несложном ремонте оборудования.

      188. Должен знать:

      основы месторождения каменной соли;

      конструкцию рассолодобычных скважин;

      технологическую схему рассолопромысла;

      основы слесарного дела, электротехники, строительства расолодобычных скважин.

**Параграф 28. Оператор рассолодобычных скважин, 3 разряд**

      189. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины, под руководством оператора более высокой квалификации;

      обслуживание, монтаж и демонтаж оборудования и механизмов;

      осуществление работ по поддержанию заданного режима работы скважин, контроль работы технологического оборудования, насосных агрегатов, запорной аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и автоматике, трубопроводов;

      участие в профилактических ремонтах, осмотрах, включении резервного оборудования, остановке и пуске скважин;

      отбор проб подаваемого в скважины разбавленного маточника и добываемого рассола, передача их в лабораторию;

      представление информации руководителю работ и оператору более высокой квалификации о всех замеченных неполадках в работе скважин и другого рассолодобычного оборудования.

      190. Должен знать:

      основные понятия о солевом месторождении; сущность технологического процесса размыва и добычи рассола;

      схемы технологических коммуникаций цеха, на горном отводе, промплощадке;

      назначение, порядок эксплуатации и обслуживания наземного оборудования скважин и установок, применяемого инструмента и приспособлений, контрольно-измерительных приборов;

      порядок пуска и остановки рассолодобычных скважин и насосных агрегатов;

      методы контроля границы рассол - нерастворитель в скважинах;

      устройство обслуживаемых контрольно-измерительных приборов, аппаратуры, средств автоматики.

**Параграф 29. Оператор рассолодобычных скважин, 4 разряд**

      191. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3-5 километров;

      обеспечение бесперебойной работы скважин, замерных установок, дожимных насосных и компрессорных установок (станций) и другого рассолодобычного оборудования;

      участие в работах по освоению скважин, выводу их на заданный режим;

      опрессовка трубопроводов, технологического оборудования под руководством оператора более высокой квалификации;

      монтаж, демонтаж, техническое обслуживание и ремонт наземного промыслового оборудования, установок, коммуникаций;

      измерение величин различных технологических параметров по рассолу с помощью контрольно-измерительных приборов;

      снятие и передача параметров работы скважины, контроль работы средств автоматики и телемеханики;

      участие в работах по исследованию скважин.

      192. Должен знать:

      основные данные о соляном месторождении;

      физико-химические свойства соли, рассола;

      технологический регламент обслуживаемых скважин;

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

      стандарты на добываемый сырой рассол;

      общее понятие о подземном и капитальном ремонтах скважин;

      основы техники и технологии бурения и освоения рассолодобычных скважин.

**Параграф 30. Оператор рассолодобычных скважин, 5 разряд**

      193. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3-5 километров;

      осуществление геолого-технических мероприятий по поддержанию и улучшению режима работы скважин;

      осуществление работ по освоению и выводу на необходимый режим работы скважин и центробежных насосов производительностью до 500 кубических метров в сутки;

      выполнение регламентов работ и обслуживание размывных и эксплуатационных скважин;

      обеспечение необходимой производительности оборудования, соответствия концентрации добываемого и перекачиваемого рассола требованиям стандарта на сырой рассол;

      оперативная информация по ведению процесса добычи и перекачки рассола в производство для получения соли поваренной "Экстра";

      руководство работами по монтажу и демонтажу рассолодобычного оборудования, установок, механизмов, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;

      участие в работах по приему скважины после подземного и капитального ремонтов;

      определение характера неполадок в подземном и наземном оборудовании, в работе средств автоматики;

      производство мелких ремонтных работ;

      определение причин неисправности и устранение несложных повреждений в силовой и осветительной сети, пускорегулирующей аппаратуре и электродвигателях;

      руководство операторами более низкой квалификации.

      194. Должен знать:

      технологию процесса подготовительного размыва и добычи рассола, техническую характеристику и устройство подземного и наземного оборудования;

      виды подземного и капитального ремонтов скважин;

      устройство и порядок эксплуатации сосудов, работающих под давлением;

      монтажные и принципиальные схемы обслуживаемой аппаратуры, автоматики;

      основы электротехники, автоматики;

      принципиальные схемы энергоснабжения, воды, канализации, тепловых сетей;

      устройство и обслуживание контрольно-измерительных приборов;

      порядок пуска и остановки рассолодобычных скважин и насосных агрегатов;

      методы контроля границ рассол-нерастворитель в скважинах.

**Параграф 31. Оператор рассолодобычных скважин, 6 разряд**

      195. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины, перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3-5 километров;

      осуществление контроля бесперебойности работы скважин, замерных установок, дожимных насосных и компрессорных станций и проводимыми геологотехническими мероприятиями по поддержанию и улучшению режима работы скважин;

      обеспечение заданного коэффициента извлечения каменной соли, эксплуатационной ступени рассолодобычных скважин;

      вывод на режим работы центробежных насосов производительностью свыше 1200 кубических метров в сутки и проведением контроля за параметрами откачиваемого рассола до получения рассола скважины, соответствующего требованиям стандарта на сырой рассол;

      производство расчетов и руководство обработкой данных по скважинам;

      руководство всеми работами по ведению процесса добычи и перекачки рассола в производство и обеспечение необходимой производительности оборудования;

      руководство и участие в работах по монтажу и демонтажу особо сложного технологического оборудования, центробежных установок, сосудов, работающих под давлением, автоматизированных групповых замерных установок;

      участие в работах по подготовке объектов к подземному (текущему) капитальному ремонту;

      прием объектов из ремонта, участие в их наладке и пуске после ремонта;

      участие в монтаже пускового электрооборудования, станций управления, блоков автоматики и телемеханики, выполнение контрольно-измерительных и наладочных работ в системах автоматики и телемеханики;

      контроль учета рассола;

      ведение вахтовой документации по обслуживанию участка;

      руководство операторами более низкой квалификации.

      196. Должен знать:

      характеристику разрабатываемого месторождения;

      техническую характеристику и устройство рассолодобычных скважин и оборудования;

      виды подземного и капитального ремонтов скважин;

      методы освоения и исследования скважин, интенсификации добычи рассола;

      устройство и порядок использования систем автоматики, телемеханики программных устройств, применяемых при комплексной автоматизации промыслов, основы автоматики и телемеханики.

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

**Параграф 32. Реакторщик химочистки рассола, 4 разряд**

      198. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки рассола;

      приготовление реактивов для очистки рассола;

      бесперебойное обеспечение очищенным рассолом выпарных установок;

      замер температуры рассола и содового раствора.

      199. Должен знать:

      технологическую схему очистки рассола;

      химический состав и порядок приготовления химических реактивов;

      количественные пропорции химических реактивов и рассола;

      устройство и порядок эксплуатации реакторов, каустификаторов, отстойников и другого обслуживаемого оборудования;

      порядок остановки реакторов на промывку и способы его промывки.

**Параграф 33. Выпарщик соли, 4 разряд**

      200. Характеристика работ:

      ведение процессов выпарки рассола и кристаллизации соли в выпарных установках (чренах);

      выгреб соли из чрена, распределение ее в отсеках на колпаке;

      сушка соли в сушильных установках;

      наполнение чрена рассолом;

      замер температуры и уровня рассола;

      регулирование теплового режима работы выпарной установки;

      перемешивание соли в чрене;

      очистка отверстий для спуска маточника;

      чистка чрена от накипи;

      участие в ремонте чрена, выгребных механизмов и транспортирующих устройств.

      201. Должен знать:

      устройство и порядок эксплуатации выпарных и сушильных установок, транспортирующих средств, выгребных механизмов;

      порядок выгребания соли и распределения ее на колпаке;

      систему отопления и схему питания чренов рассолами;

      допустимые концентрации и нормы расхода рассолов;

      порядок пользования пусковой аппаратурой;

      порядок и способы чистки полотна чрена от накипи и хода сушильных площадок от соли и золы;

      параметры режима смазки оборудования и применяемые смазочные материалы;

      причины возникновения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

**Глава 4. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по кондитерскому производству**

**Параграф 1. Приготовитель белковых масс, 2 разряд**

      202. Характеристика работ:

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

      обрушивание семян кунжута, подсолнуха и других масличных культур;

      отделение оболочки от обрушенного кунжутного семени в соломурной машине или вручную;

      приготовление солевого раствора;

      загрузка обрушенного кунжутного семени в раствор;

      промывка семян водой в моечной машине или вручную;

      загрузка веялок, замочных баков, сепаратора, рушальных машин, обслуживание и регулирование их работы.

      203. Должен знать:

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

      принцип действия и порядок работы обслуживаемых машин и пневматических устройств;

      технологии обрушивания семян масличных культур и соломурирования кунжута.

**Параграф 2. Приготовитель белковых масс, 3 разряд**

      204. Характеристика работ:

      выполнение вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы;

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

      загрузка сырья в центрифуги;

      удаление влаги из сырья в центрифугах;

      наблюдение за удалением влаги органолептически;

      обеспечение соблюдения установленных режимов процессов обрушивания и соломурирования кунжута;

      передача обработанного семени на обжарку или сушку.

      205. Должен знать:

      технические условия и технологию процесса удаления влаги из сырья;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и обработки семян;

      устройство обслуживаемых машин;

      порядок обезвоживания семян.

**Параграф 3. Приготовитель белковых масс, 4 разряд**

      206. Характеристика работ:

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

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

      равномерная и бесперебойная загрузка сырья;

      регулирование степени измельчения сырья в соответствии с заданным технологическим режимом;

      отбор проб для определения степени помола;

      контроль качества и тонкости помола;

      наблюдение за процессом сушки;

      регулирование температурного режима в сушилке.

      207. Должен знать:

      технологию измельчения семян и ядер;

      методы определения выхода белковой массы;

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

      заданную тонкость помола;

      требования, предъявляемые к качеству помола сырья и его сушки.

**Параграф 4. Приготовитель белковых масс, 5 разряд**

      208. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления белковых масс для производства халвы;

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

      проверка и регулирование дозировок загружаемого сырья;

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

      определение качества получаемых белковых масс;

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

      предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

      209. Должен знать:

      технологию приготовления белковых масс;

      методы определения крепости соляных растворов;

      конструктивные особенности технологического оборудования в производстве белковых масс;

      способы выявления, предупреждения и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 5. Изготовитель бисквитов, 1 разряд**

      210. Характеристика работ:

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

      обсыпка мукой и заправка лент теста между вальцы штампующей машины;

      контроль прохождения теста через вальцы;

      наблюдение за наполнением ящиков или коробов готовой продукцией;

      относка ящиков или коробов с готовой продукцией к местам складирования;

      отбраковка продукции.

      211. Должен знать:

      порядок и приемы выполняемой работы;

      принцип работы штамп-машины;

      требования, предъявляемые к внешнему виду готовой продукции.

**Параграф 6. Изготовитель бисквитов, 2 разряд**

      212. Характеристика работ:

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

      проминка теста на ручных вальцах или вручную;

      раскатывание теста до определенной толщины, подсыпание его мукой;

      резка, отсадка или штамповка теста;

      загрузка теста в ротационную, штампующую или тестовыжимную (тестодавильную) машину;

      смазка листов;

      подача листов к формующим машинам или печам;

      контроль качества поступающего теста;

      распределение теста и обрезков в машине;

      укладка готовой продукции на стеккере;

      тиражирование пряников в барабанах или котлах;

      загрузка пряников, заливка их сиропом, выгрузка и сушка в сушильных шкафах или камерах.

      213. Должен знать:

      основы технологии изготовления печенья и пряников вручную;

      порядок и приемы выполняемой работы;

      порядок обслуживания механизированных процессов обработки теста;

      требования, предъявляемые к качеству и консистенции теста;

      способы и порядок тиражирования пряников;

      методы органолептической оценки качества пряников и порядок их отбраковки.

**Параграф 7. Изготовитель бисквитов, 3 разряд**

      214. Характеристика работ:

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

      регулирование толщины слоя раскатываемого теста;

      наблюдение за работой обслуживаемого оборудования;

      ведение процесса изготовления различных видов сдобного печенья полумеханизированным способом;

      замес теста в тестомесильных машинах;

      отмеривание сырья и загрузка его в тестомесильные машины в соответствии с утвержденной рецептурой;

      выгрузка готового теста;

      раскатка теста вручную на столах до определенной толщины, установленной технологическим режимом;

      отсадка печенья на листы вручную;

      ведение процесса тиражирования пряников в непрерывно-действующих барабанах.

      215. Должен знать:

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

      порядок и приемы выполняемой работы;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 8. Изготовитель бисквитов, 4 разряд**

      216. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления различных видов печенья и пряников вручную;

      заготовка сырья и материалов;

      замешивание теста по заданной рецептуре;

      разделка теста для различных изделий;

      формование теста и выпечка изделий;

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

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

      загрузка сырья в сбивальные машины по установленной рецептуре;

      наблюдение за процессом сбивания кремов;

      определение момента окончания процесса сбивания;

      наблюдение за вымешиванием различных начинок в темперирующей машине;

      регулирование температурного режима в темперирующей машине.

      217. Должен знать:

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

      рецептуры различных наименований пряников и печенья;

      требования, предъявляемые к качеству теста и готовых изделий;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 9. Изготовитель бисквитов, 5 разряд**

      218. Характеристика работ:

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

      подготовка агрегата к работе;

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

      пуск и останов формующего агрегата;

      наблюдение за процессом образования непрерывной тестовой ленты;

      регулирование подачи теста, скорости движения теста по системе конвейеров, толщины тестовой ленты;

      регулирование работы штампующего механизма, кладки и перехода отформованных (вырубленных) изделий с полотна формующего агрегата на листы (трафареты) или непосредственно на стальные ленты печи;

      ведение технологического процесса изготовления печенья на поточно- механизированной линии;

      подготовка линии к работе;

      проверка качества поступающего сырья;

      обеспечение правильной дозировки и последовательности загрузки сырья в месильные машины по заданной рецептуре;

      наблюдение и регулирование процессов непрерывного замеса, вальцевания теста, формования и выпечки;

      наблюдение за температурным режимом выпечки;

      обеспечение бесперебойной и ритмичной работы всего оборудования линии.

      219. Должен знать:

      рецептуры и технологию приготовления печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате;

      технологическую схему и параметры режима изготовления печенья на поточно-механизированной линии;

      методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

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

**Параграф 10. Машинист сбивальных машин, 2 разряд**

      220. Характеристика работ:

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

      загрузка котлов карамельной массой и экстрактом мыльного корня;

      включение подогрева мешалки;

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

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

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

      выгрузка готовой массы;

      регулирование работы обслуживаемых сбивальных машин и котлов;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования.

      221. Должен знать:

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

      устройство обслуживаемых машин, порядок их эксплуатации.

**Параграф 11. Машинист сбивальных машин, 3 разряд**

      222. Характеристика работ:

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

      приготовление сахаро-яблочной смеси в соответствии с рецептурой;

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

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

      определение готовности сбитой массы;

      наблюдение за техническим состоянием и работой обслуживаемого оборудования;

      ведение процесса приготовления помадной массы на сбивальных машинах;

      при отсутствии сиропной станции - варка сиропа;

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

      контроль соблюдения технологических режимов приготовления помады;

      наблюдение за работой машин и системой охлаждения;

      определение момента окончания процесса сбивания и охлаждения помады.

      223. Должен знать:

      технологию приготовления и сбивания массы на сбивальных агрегатах непрерывного действия;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов;

      устройство сбивальных агрегатов непрерывного действия и другого обслуживаемого оборудования.

**Параграф 12. Изготовитель вафель, 1 разряд**

      224. Характеристика работ:

      нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их вручную;

      наполнение начинкой отсадочных мешочков;

      отсадка начинки в фигурные вафли;

      склеивание и вырубка вафель.

      225. Должен знать:

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

**Параграф 13. Изготовитель вафель, 2 разряд**

      226. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления вафель на машине;

      нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их на машине;

      загрузка бункера машины начинкой;

      подача вафельных листов между вальцами машины;

      регулирование подачи начинки;

      установка требуемого зазора между вальцами;

      прием вафельных пластов с транспортера и укладка в стопы.

      227. Должен знать:

      виды вафельных начинок;

      приемы нанесения слоя начинки на вафельные листы и склеивания их на машине;

      принципы работы и порядок эксплуатации обслуживаемой машины.

**Параграф 14. Изготовитель вафель 3 разряд**

      228. Характеристика работ:

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

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

      наблюдение за процессом изготовления начинок;

      определение готовности и качества начинок;

      регулирование работы намазной машины, установление толщины слоя начинки;

      проверка веса пластов;

      наблюдение за охлаждением (выстойкой) пластов в холодильной камере.

      229. Должен знать:

      рецептуры и технологию изготовления вафель на поточно-механизированной линии;

      требования, предъявляемые к качеству начинок и вафельных листов;

      порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 15. Изготовитель вафель, 4 разряд**

      230. Характеристика работ:

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

      прием вафельных листов, подача их в намазную машину;

      установление толщины слоя начинки в зависимости от количества слоев изделия;

      контроль температурного режима охлаждения вафельных листов в холодильной камере.

      231. Должен знать:

      ассортимент, рецептуры и технологию изготовления различных видов вафель на поточно-механизированной линии;

      требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;

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

**Параграф 16. Глазировщик, 1 разряд**

      232. Характеристика работ:

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

      отбраковка дефектных кондитерских изделий;

      загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф;

      подача изделий после охлаждения к весам или на последующую операцию.

      233. Должен знать:

      порядок и приемы глазирования кондитерских изделий без нанесения рисунка.

**Параграф 17. Глазировщик, 2 разряд**

      234. Характеристика работ:

      глазирование кондитерских изделий вручную с нанесением установленного рисунка;

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

      загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф;

      подача охлажденных изделий к весам или на последующую операцию;

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

      235. Должен знать:

      основы технологии глазирования кондитерских изделий вручную с нанесением рисунка;

      требования, предъявляемые к качеству глазури и корпусов изделий;

      способы приготовления глазури, ее состав.

**Параграф 18. Глазировщик, 3 разряд**

      236. Характеристика работ:

      ведение процесса глазирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах различных систем под руководством глазировщика более высокой квалификации;

      участие в подготовке обслуживаемого оборудования к работе;

      наблюдение за непрерывной подачей глазури и корпусов изделий к машинам, работой саморасклада, плотностью укладки корпусов на ленту транспортера, прохождением изделий через глазирующий механизм и охлаждающий шкаф;

      регулирование работы воздухоподающего механизма.

      237. Должен знать:

      технологию глазирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах;

      требования, предъявляемые к качеству изделий, поступающих на глазирование и готовой продукции;

      принцип работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 17. Глазировщик, 4 разряд**

      238. Характеристика работ:

      ведение процесса глазирования и декорирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах различных систем;

      подготовка оборудования к работе;

      управление процессом декорирования однослойных и двухслойных конфет;

      выбор рисунка на пульте управления декорирующей машины, подача оттемперированной массы из минитемпера в декорирующую машину;

      запуск декарматика, наблюдение за его работой;

      проверка хода транспортеров, глазирующего механизма и охлаждающих устройств;

      темперирование глазури и загрузка глазирующих машин;

      пуск и останов питающих насосов;

      наблюдение за вязкостью глазури;

      регулирование скорости движения распределительного, сетчатого и охлаждающего транспортеров;

      регулирование воздухоподающего механизма для получения слоя шоколадной глазури определенной толщины и с волнообразной поверхностью изделий;

      определение процента глазури в конфетах в соответствии с установленными стандартами.

      239. Должен знать:

      технологию глазирования кондитерских изделий различных видов на агрегатах и машинах;

      требования, предъявляемые к качеству рисунка глазури и готовым кондитерским изделиям;

      нормы расхода глазури в зависимости от вида глазируемых изделий;

      устройство глазирующего агрегата и декорирующей машины и порядок их эксплуатации;

      порядок регулирования скорости транспортеров и работы обслуживаемых механизмов.

**Параграф 20. Дражировщик, 2 разряд**

      240. Характеристика работ:

      накатка и отделка сахарных видов драже;

      загрузка дражировочных котлов корпусами драже, поливка сиропом, пересыпание сахарной пудрой;

      регулирование скорости вращения котлов и продолжительности стадий обработки корпусов драже;

      наблюдение за равномерным нарастанием слоя сахарной оболочки, ее выравниванием и шлифованием;

      выгрузка готовой продукции.

      241. Должен знать:

      приемы и порядок накатки и отделки различных видов драже и карамели;

      принцип работы и порядок эксплуатации дражировочных котлов.

**Параграф 21. Дражировщик, 3 разряд**

      242. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления ликерожелейных видов драже или драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактерийные, вирусные, эндокринные или другие препараты под руководством дражировщика более высокой квалификации;

      подготовка материалов для дражировочной массы;

      приготовление сахарного сиропа по заданной рецептуре;

      загрузка корпусов драже в котлы;

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

      контроль расхода сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

      выявление неисправностей в работе дражировочных котлов.

      243. Должен знать:

      вырабатываемый ассортимент драже;

      свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

      рецептуру и технологию изготовления различных видов драже;

      требования, предъявляемые к различным видам драже;

      виды, свойства драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактерийные, вирусные, эндокринные и другие препаратов.

**Параграф 22. Дражировщик, 4 разряд**

      244. Характеристика работ:

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

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

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

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

      отбор проб для анализа при изготовлении драже лечебного назначения;

      контроль качества изготовления корпусов, полуфабрикатов и сиропов;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      245. Должен знать:

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

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

      требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

      принцип работы оборудования, методы обнаружения и устранения недостатков в работе.

**Параграф 23. Аппаратчик приготовления инвертного сиропа, 4 разряд**

      246. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса инверсии сахарозы в инвертаторе;

      заполнение инвертаторов сахарным сиропом;

      подача холодной воды в паровую рубашку;

      охлаждение сахарного сиропа до требуемой температуры;

      контроль и регулирование температурного режима процесса;

      разведение кислоты до определенной концентрации в специальном мернике;

      включение мешалки инвертатора и заливка раствора кислоты;

      контроль хода процесса инверсии сахарозы;

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

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

      ведение процесса нейтрализации инвертного сиропа раствором щелочи;

      отбор проб;

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

      слив инвертного сиропа в сборники с фильтрацией;

      выявление и устранение неисправностей в работе оборудования.

      247. Должен знать:

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

      свойства и величину концентрации пищевых кислот, применяемых для инверсии;

      схему и расположение трубопроводов и оборудования;

      назначение и порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

      параметры технологического процесса и технологию инверсии сахарозы;

      устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования.

      способы выявления и устранения неисправностей в работе оборудования.

**Параграф 24. Изготовитель карамели, 1 разряд**

      248. Характеристика работ:

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

      снятие охлажденной карамели с машины и укладывание в лотки;

      транспортировка лотков к местам складирования.

      249. Должен знать:

      основные свойства и отличительные признаки карамели;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      приемы снятия охлажденной карамели с машины и порядок укладывания ее в лотки.

**Параграф 25. Изготовитель карамели, 2 разряд**

      250. Характеристика работ:

      транспортировка карамельной массы на охлаждающие столы;

      ведение в карамельную массу красителей, кислот и эссенций;

      перемешивание массы и передача на разделку;

      отбор брака.

      251. Должен знать:

      основные свойства и отличительные признаки карамельных масс, красителей, кислот и эссенций;

      порядок и приемы введения в карамельную массу красителей, кислот, эссенций и перемешивания массы.

**Параграф 26. Изготовитель карамели, 3 разряд**

      252. Характеристика работ:

      проминка, разделка карамельной массы для выработки карамели с двойными или густыми начинками вручную;

      охлаждение, распластывание карамельной массы на столах;

      вытягивание массы на тянульной машине;

      наблюдение за темперированием начинок;

      закладывание и обработка пластов на катально-начиночной машине;

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

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

      253. Должен знать:

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

      устройство, принцип работы, порядок эксплуатации и способы регулирования обслуживаемых машин и механизмов;

      назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

**Параграф 27. Изготовитель карамели, 4 разряд**

      254. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления леденцовой карамели на карамелеформующем агрегате;

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

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

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

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      255. Должен знать:

      свойства карамельной массы для изготовления леденцовой карамели;

      методы контроля и регулирования технологического процесса изготовления леденцовой карамели;

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

      требования, предъявляемые к качеству леденцовой карамели.

**Параграф 28. Изготовитель карамели, 5 разряд**

      256. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления карамели с начинкой на карамелеформующем агрегате;

      проверка и регулирование работы машин и механизмов агрегата;

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

      распластывание карамельной массы на проминальных машинах или вручную;

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

      темперирование начинок и подача механизированным способом или вручную к начинконаполнителю;

      ввод начинок через трубку наполнителя в карамельной батон;

      пропуск батона через калибрующе-оттягивающий механизм;

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

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

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

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

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

      наблюдение за работой контрольно-измерительных приборов;

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

      регулирование загрузки, режима и ритма работы варочной аппаратуры, дозаторов, охлаждающих устройств, проминальной, катальноначиночной и темперирующей машин, формующего агрегата, аппарата для глянцевания, расфасовывающего автомата, завертывающих машин и транспортеров.

      257. Должен знать:

      технологию, рецептуры и способы изготовления карамели с различными начинками;

      ассортимент и свойства карамельных масс и начинок;

      требования, предъявляемые к качеству карамели с начинкой;

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

**Параграф 29. Изготовитель конфет, 1 разряд**

      258. Характеристика работ:

      выборка корпусов конфет из крахмала после выстойки;

      подача очищенных корпусов к весам;

      снятие готовой продукции с транспортера;

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

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

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

      добавление вкусовых, красящих и ароматизирующих веществ;

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

      259. Должен знать:

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

**Параграф 30. Изготовитель конфет, 2 разряд**

      260. Характеристика работ:

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

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

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

      просеивание крахмала;

      штампование в крахмале ячеек для отливки;

      очистка корпусов конфет от крахмала на машинах или вручную;

      распределение корпусов конфет в ручейковом самораскладе;

      обслуживание размазного конвейера;

      загрузка питателей размазного конвейера конфетной массой;

      регулирование толщины слоя конфетных масс;

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

      наблюдение за техническим состоянием и работой транспортера;

      прессование конфетных батонов на выдавливающих прессах или других формующих агрегатах;

      загрузка воронок прессов конфетной массой;

      пуск и останов прессов, регулирование их работы;

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

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

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

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

      контроль равномерности распределения массы какао, выгрузка и просеивание изделий;

      отбор нестандартных изделий;

      предупреждение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      261. Должен знать:

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

      требования, предъявляемые к качеству конфетных масс;

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

      технические требования и способы обкатки трюфелей;

      порядок эксплуатации и обслуживания дражировочных котлов;

      технологию приготовления конфетных батонов;

      принцип работы и порядок эксплуатации выдавливающего пресса.

**Параграф 31. Изготовитель конфет, 3 разряд**

      262. Характеристика работ:

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

      уваривание, охлаждение и сбивание различных сиропов;

      темперирование, размешивание и ароматизация конфетных масс;

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

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

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

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

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

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

      263. Должен знать:

      технологию изготовления однослойных, вафельных конфет;

      органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов;

      устройство и порядок эксплуатации размазного транспортера, резальных машин, конфетоотливочной машины;

      способы регулирования обслуживаемых механизмов;

      требования, предъявляемые к качеству формовочного материала.

**Параграф 32. Изготовитель конфет, 4 разряд**

      264. Характеристика работ:

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

      подготовка, проверка качества, определение готовности конфетных масс;

      заготовка начинок, глазури;

      формование конфет;

      глазирование и художественная отделка конфет;

      отливка корпусов конфет на отливочной машине;

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

      регулирование работы отливочной головки;

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

      наблюдение за процессом выстойки корпусов конфет;

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

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

      последовательное нанесение на ленту транспортера и распределение отдельных слоев;

      заглаживание и резка конфетных пластов;

      ведение процесса изготовления конфет типа трюфелей;

      взбивание массы, проверка ее качества;

      формование трюфелей на машинах или вручную;

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

      выгрузка трюфелей из дражировочного котла, отделение излишков порошка какао;

      взвешивание готовых трюфелей;

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

      265. Должен знать:

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

      приемы отделки и украшения изделий;

      технологию изготовления на транспортере многослойных и сбивных конфет;

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

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

**Параграф 33. Изготовитель конфет, 5 разряд**

      266. Характеристика работ:

      ведение процесса изготовления конфет на отливочно-формующем агрегате;

      соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления помадных, желейных и других конфетных масс для формования;

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

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

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

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

      контроль веса корпусов в соответствии со стандартом;

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

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

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

      отбор проб и анализ конфетных масс на влажность;

      наблюдение за температурным режимом в холодильной камере;

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

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

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

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

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

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

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

      267. Должен знать:

      технологию формования отливных конфет;

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

      устройство обслуживаемого оборудования поточной комплексно-механизированной линии;

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

      назначение и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

      методы органолептической оценки качества готовой продукции.

**Параграф 34. Отбельщик коагулята, 4 разряд**

      268. Характеристика работ:

      ведение процесса отбеливания коагулята в реакторе и в центрифугах;

      просеивание коагулята на механическом сите;

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

      заливка раствора и спирта в реактор;

      загрузка коагулята в реактор;

      контроль процесса отбеливания коагулята;

      наблюдение за техническим состоянием и работой оборудования.

      269. Должен знать:

      параметры технологического режима отбеливания коагулята;

      принцип работы и порядок обслуживания реактора;

      порядок безопасного приготовления растворов кислот.

**Параграф 35. Кондитер, 1 разряд**

      270. Характеристика работ:

      вырезка ножом или выбивание выпеченного бисквита из форм;

      зачистка форм и бисквита;

      подвозка полуфабрикатов к рабочим местам;

      загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы;

      выполнение более сложных операций под руководством кондитера более высокой квалификации.

      271. Должен знать:

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

      порядок обслуживания намазной машины.

**Параграф 36. Кондитер, 2 разряд**

      272. Характеристика работ:

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

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

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

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

      приготовление полуфабриката для отдельных видов изделий;

      проверка веса штучных изделий;

      контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки сиропа;

      подача полуфабриката к рабочему месту;

      затаривание готовой продукции;

      ведение процесса формования сложнофигурного печенья;

      наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья или пирожных на листы;

      отсадка печенья типа "Украина" на отсадочных машинах;

      заполнение цилиндра отсадочной машины тестом;

      наблюдение за качеством отсадки;

      съем с отсадочной машины отформованного теста и укладка его на листы;

      изготовление сандвичей на машине;

      проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов;

      пуск и останов машины для изготовления сандвичей, регулирование ее работы;

      загрузка в барабаны машины крема или начинок;

      подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер.

      273. Должен знать:

      технологию приготовления и рецептуры различных сиропов, кремов, изготовления сандвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий;

      способы окрашивания кремов;

      ассортимент выпускаемых изделий;

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

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 37. Кондитер, 3 разряд**

      274. Характеристика работ:

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

      приготовление различных видов теста, кремов, начинок;

      заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре;

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

      разделка полученных полуфабрикатов;

      штамповка, формовка и отсадка изделий на листы;

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

      передача на закаливание изделий из мороженого.

      275. Должен знать:

      сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

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

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

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 38. Кондитер, 4 разряд**

      276. Характеристика работ:

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

      фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов;

      формовка;

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

      подбор крема по цветам;

      нанесение узора;

      монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей;

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

      277. Должен знать:

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

      способы монтажа рисунка.

**Параграф 39. Кондитер, 5 разряд**

      278. Характеристика работ:

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

      изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

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

      подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов;

      формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий.

      279. Должен знать:

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

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

      способы и приемы художественной отделки изделий.

**Параграф 40. Кондитер, 6 разряд**

      280. Характеристика работ:

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

      формование сложнофигурных тестовых заготовок;

      сложная художественная отделка изделий;

      подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам;

      монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей;

      разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных.

      281. Должен знать:

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

      порядок и приемы разработки рецептур выпеченных изделий и отделочных полуфабрикатов;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      способы и приемы высокохудожественной отделки кондитерских изделий.

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

**Параграф 41. Обсыпщик кондитерских изделий, 1 разряд**

      283. Характеристика работ:

      обсыпка зефира, пастилы, мармелада сахарным песком или пудрой на вибраторах или вручную;

      загрузка вибратора сахарным песком или пудрой, включение, наблюдение за его работой;

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

      284. Должен знать:

      нормы расхода песка или сахарной пудры;

      требования, предъявляемые к качеству обсыпки;

      порядок эксплуатации транспортеров;

      приемы обсыпки изделий сахарным песком или пудрой.

**Параграф 42. Обсыпщик кондитерских изделий, 2 разряд**

      285. Характеристика работ:

      ведение процесса обсыпки карамели, драже сахарным песком или порошком какао в дражировочных котлах;

      приготовление сахарного сиропа;

      загрузка карамели и драже в дражировочные котлы;

      пуск котлов;

      подача в котлы сиропа, сахарного песка, порошка какао в соответствии с установленными рецептурами;

      наблюдение за ходом обкатки карамели и драже;

      определение времени окончания обсыпки;

      отбор поврежденной карамели и драже;

      выгрузка карамели и драже в бункеры или лотки.

      286. Должен знать:

      рецептуру и технологию варки сахарного сиропа;

      порядок и приемы обсыпки карамели и драже;

      принцип работы и порядок эксплуатации дражировочных котлов.

**Параграф 43. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 1 разряд**

      287. Характеристика работ:

      разлив мармеладной массы в формы вручную;

      определение момента окончания процесса желирования;

      выборка вручную охлажденного мармелада из форм на решета и укладка решет с мармеладом на тележки;

      установка лотков под мармеладо-разливочную машину;

      обертывание батонов мармелада корочкой для мармеладно-лимонных долек и укладывание их на доски;

      наблюдение за обсыпкой батонов сахаром, резка батонов на куски определенной длины на агрегатах непрерывного действия;

      склеивание вручную половинок зефира и укладывание на решета;

      снятие заполненных решет с транспортера на стеллажную площадку;

      обсыпание зефира, пастилы, мармелада сахарным песком или пудрой на вибраторах или вручную;

      загрузка вибратора сахарным песком или пудрой, включение вибратора, наблюдение за его работой;

      наблюдение за равномерным опудриванием пласта пастилы на агрегате безлотковой разливки пастилы, правильным переходом пласта с верхней ленты на нижнюю, работой рефлекторов и промывкой ленты транспортера.

      288. Должен знать:

      приемы разлива и выборки мармелада вручную;

      способы определения момента окончания процесса желирования;

      требования, предъявляемые к батонам и корочке апельсино-лимонных долек;

      порядок и приемы обертывания батонов мармелада корочкой;

      порядок эксплуатации транспортеров;

      приемы обсыпания изделий сахарным песком или пудрой и контроль их качества;

      нормы расхода сахара или сахарной пудры.

**Параграф 44. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 2 разряд**

      289. Характеристика работ:

      разлив массы фруктово-ягодных мармеладов на мармеладо-разливочном агрегате или массы трехслойного желейного мармелада на разливочной машине;

      загрузка бункера разливочных типов агрегатов мармеладной массой;

      пуск и останов разливочной машины;

      регулирование процессов отливки, отсадки и выборки мармелада;

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

      проверка готовности массы;

      определение степени желирования каждого слоя;

      регулирование работы отливочных механизмов;

      подача готовых пластов на резку;

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

      обеспечение равномерной толщины слоев пастильной массы;

      регулирование работы разливочного механизма на линии безлоткового разливания пастилы;

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

      регулирование движения пласта на ленте и толщины его слоя;

      обсыпание пласта сахарной пудрой;

      подача инверта для смазки ленты;

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

      изготовление батонов мармелада и корочки для апельсино-лимонных долек;

      охлаждение клеевого сиропа в темперирующей машине;

      подкисление, ароматизация и подкрашивание желейной массы;

      распределение массы по бункерам и регулирование температуры массы;

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

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

      регулирование толщины и ширины корочки на транспортерах и ее

      оложения в желобах формовочного транспортера;

      наблюдение за охлаждением корочки для апельсино-лимонных долек;

      очистка мармелада от сахара;

      подача лотков с готовой продукцией к вибрационной машине;

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

      пуск и останов отсадочной машины;

      наблюдение за движением лотков и качеством отсадки зефира;

      снятие лотков с отсаженными половинками зефира и установка их на тележки;

      наполнение зефирной массой отсадочных мешочков и отсадка зефира на доски вручную;

      склеивание зефира на поточно-механизированной линии.

      290. Должен знать:

      технологические режимы изготовления яблочного или трехслойного мармелада, пастилы;

      технологию и рецептуры приготовления батонов мармелада и корочки для апельсино-лимонных долек;

      устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, порядок эксплуатации и регулирования работы его механизмов.

**Параграф 45. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 3 разряд**

      291. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

      292. Должен знать:

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

      свойства клеевого сиропа;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

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

**Параграф 46. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 4 разряд**

      293. Характеристика работ:

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

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

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

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

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

      294. Должен знать:

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

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

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

      устройство, порядок эксплуатации и регулирования работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 47. Изготовитель мармеладо-пастильных изделий, 5 разряд**

      295. Характеристика работ:

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

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

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

      296. Должен знать:

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

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

**Параграф 48. Обкатчик клюквы, 1 разряд**

      297. Характеристика работ:

      обкатка клюквы в сахарной пудре вручную на консольной стойке;

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

      снятие лотков с клюквой с ленты транспортера;

      транспортировка лотков в места складирования.

      298. Должен знать:

      порядок и приемы обкатки клюквы в сахаре вручную.

**Параграф 49. Обкатчик клюквы, 2 разряд**

      299. Характеристика работ:

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

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

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

      наблюдение за процессом обкатки, подсыпание сахарной пудры;

      снятие лотков с готовой клюквой и укладка в штабеля;

      передача обкатанной клюквы на расфасовку.

      300. Должен знать:

      порядок ведения процессов обкатки клюквы в сахарной пудре механизированным способом;

      устройство и принцип работы вибрирующего стола.

**Параграф 50. Обкатчик клюквы, 3 разряд**

      301. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления клюквы в сахаре на поточно-механизированной линии;

      подготовка и проверка качества сырья;

      приготовление клейстера и его ароматизация;

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

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

      обеспечение взаимодействия всего оборудования линии;

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

      302. Должен знать:

      технологию и рецептуры изготовления клюквы в сахарной пудре;

      требования, предъявляемые к качеству сахарной пудры;

      методы регулирования технологического процесса изготовления клюквы в сахаре;

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

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 51. Коагулировщик пектина, 3 разряд**

      303. Характеристика работ:

      охлаждение пектиновой вытяжки;

      перекачивание вытяжки из отстойного чана в чан-осадитель;

      регулирование подачи хлористого алюминия и аммиака для коагуляции пектина;

      процеживание маточного раствора;

      промывание водой осадка в чане-осадителе;

      выгрузка коагулята (осадка) из чана;

      промывание чана-осадителя.

      304. Должен знать:

      технологический процесс коагуляции пектина и режимы его проведения;

      принцип действия и порядок эксплуатации чанов и другого обслуживаемого оборудования.

**Параграф 52. Купажист пектинового экстракта, 4 разряд**

      305. Характеристика работ:

      ведение процесса составления купажа пектинового экстракта с соблюдением технологических параметров;

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

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

      отбор проб для контроля процесса купажирования;

      регулирование уровня отстоя;

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

      пуск и останов обслуживаемого оборудования.

      306. Должен знать:

      устройство и порядок обслуживания купажеров-отстойников;

      параметры технологического режима купажирования;

      установленное соотношение компонентов купажа;

      технологическую схему коммуникаций купажеров-отстойников;

      требования, предъявляемые к качеству каждого экстракта и купажа.

**Параграф 53. Экстрагировщик пектина, 4 разряд**

      307. Характеристика работ:

      ведение процессов гидролиза и экстрагирования пектина;

      загрузка сырья в экстракционно-фильтрационный чан;

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

      cпуск вытяжки в отстойный чан;

      фильтрация вытяжки через фильтр-пресс;

      выгрузка дробины.

      308. Должен знать:

      технологию гидролиза и экстрагирования пектина;

      устройство и порядок их эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых приборов.

**Параграф 54. Рецептурщик, 2 разряд**

      309. Характеристика работ:

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

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

      при необходимости измельчение различных видов сырья на машинах или вручную;

      загрузка всех видов сырья в воронки тестосмесительных машин;

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

      310. Должен знать:

      рецептуры кондитерских изделий;

      принцип работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 55. Рецептурщик, 3 разряд**

      311. Характеристика работ:

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

      прием сырья;

      загрузка всех видов сырья в соответствии с рецептурами;

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

      312. Должен знать:

      рецептуры на различные кондитерские массы;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и масс;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 56. Рецептурщик, 4 разряд**

      313. Характеристика работ:

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

      органолептический и визуальный контроль качества поступающего сырья;

      наблюдение за правильным дозированием и загрузкой различных видов сырья;

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

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

      314. Должен знать:

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

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 57. Оператор линии по производству жевательной резинки, 3 разряд**

      315. Характеристика работ:

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

      подача пустых лотков в шахту лоточной станции;

      прием лотков с пластинами жевательной резинки из шахты лоточной станции;

      установка лотков с пластинами жевательной резинки на тележки;

      контроль размеров пластин жевательной резинки;

      отбраковка дефектных пластин.

      316. Должен знать:

      принцип работы лоточной станции комплексно-механизированной линии;

      требования, предъявляемые к качеству пластин жевательной резинки.

**Параграф 58. Оператор линии по производству жевательной резинки, 4 разряд**

      317. Характеристика работ:

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

      сушка и дробление сахара;

      приготовление масс для жевательной резинки в микс-машинах;

      дозировка компонентов;

      ведение процесса прокатки массы на прокатывающей машине;

      регулирование скорости прокатки и толщины слоя прокатываемой массы;

      контроль работы обслуживаемого оборудования, пуск и останов его;

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

      318. Должен знать:

      основы технологии производства жевательной резинки;

      технологию приготовления и прокатки масс для жевательной резинки;

      виды используемого сырья;

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

      назначение и принцип работы приборов, установленных на пультах управления.

**Параграф 59. Оператор линии по производству жевательной резинки, 5 разряд**

      319. Характеристика работ:

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

      разогрев основы массы в термоустановке;

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

      ведение технологических процессов прокатки и экструдирования массы;

      резка, калибровка пластин;

      замер толщины пласта и пластин;

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

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

      формирование блоков и упаковка их в коробки;

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

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

      320. Должен знать:

      технологию производства жевательной резинки, ее завертывания и упаковки;

      технологические режимы выполняемых процессов;

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

      порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии;

      допустимые нормы потерь готовой продукции и заверточных материалов.

**Параграф 60. Изготовитель таблеток, 3 разряд**

      321. Характеристика работ:

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

      приготовление гранулята для таблеток типа "Холодок";

      загрузка эмульсии, сахарного песка в микс-машину;

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

      регулирование степени измельчения готовой таблеточной массы;

      подача измельченной массы на последующие операции;

      формование таблеток типа "Холодок";

      наблюдение за подачей таблеточной массы в прессы;

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

      наблюдение за процессом формования таблеток;

      визуальное и органолептическое определение вязкости подаваемой таблеточной массы;

      наблюдение и регулирование работы обслуживаемого оборудования;

      контроль количества таблеток, получаемых из одного килограмма таблеточной массы.

      322. Должен знать:

      рецептуры таблеточной массы;

      технологию приготовления и формования таблеток типа "Холодок";

      методы и величину степени измельчения гранулята;

      требования, предъявляемые к качеству поступающей на формование таблеточной массы;

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

      порядок регулирования подачи таблеточной массы в прессы.

**Параграф 61. Изготовитель таблеток, 4 разряд**

      323. Характеристика работ:

      ведение процесса изготовления таблеток типа "Холодок";

      приготовление массы для таблеток;

      загрузка сырья в варочный котел;

      приготовление эмульсии;

      наблюдение за процессом уваривания эмульсии и подача готовой эмульсии в воронку микс-машины;

      наблюдение за процессом сушки гранулята в сушилке, регулирование температурного режима сушки;

      отбор проб и проверка гранулята в процессе сушки на влажность при необходимости пересыпки сырого гранулята с нижнего яруса сушилки на верхний;

      при образовании больших пластов гранулята в сушилке: раскалывание его на мелкие куски;

      подача сухого гранулята по транспортеру в дезинтегратор, наблюдение за размолом его в порошок;

      подача порошка в микс-машину с последующим добавлением в соответствии с рецептурой мятного масла и стеарат-кальция;

      наблюдение за смешиванием таблеточной массы и определение ее готовности;

      подача готовой таблеточной массы в емкости на выстойку;

      регулирование работы обслуживаемого оборудования.

      324. Должен знать:

      технологию приготовления таблеточной массы и изготовления таблеток типа "Холодок";

      методы определения влажности гранулята и готовности масс;

      принцип действия обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 62. Оператор линии по производству муки и гранул, 5 разряд**

      325. Характеристика работ:

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

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

      контроль и регулирование температурных режимов;

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

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

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

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

      326. Должен знать:

      технологию изготовления муки и гранул из экструдированных круп;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      устройство и кинематические схемы обслуживаемого оборудования поточно-механизированной линии;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      порядок ведения учета готовой продукции.

**Параграф 63. Машинист формующе - завертывающего полуавтомата, 4 разряд**

      327. Характеристика работ:

      наладка и обслуживание ирисо- или карамелеформующего, завертывающего полуавтомата;

      заправка этикеток, фольги и подвертки;

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

      регулирование процесса формования и завертывания различных видов ириса и леденцовой карамели;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      328. Должен знать:

      параметры технологического режима формования и завертывания изделий;

      порядок эксплуатации, регулирования работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 64. Халвомес, 1 разряд**

      329. Характеристика работ:

      выполнение операций замеса халвы под руководством халвомеса более высокой квалификации;

      наполнение чаш халвичной массой;

      подача чаш с готовой халвой на расфасовку.

      330. Должен знать:

      основы технологии приготовления халвы;

      порядок и приемы выполняемой работы.

**Параграф 65. Халвомес, 4 разряд**

      331. Характеристика работ:

      ведение процесса вымешивания халвы на халвомесилках или вручную;

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

      регулирование процесса вымешивания смеси белковой массы с карамельной массой;

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

      передача халвы на расфасовку;

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

      332. Должен знать:

      технологию приготовления халвы;

      методы органолептического определения готовности и качества халвы;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 66. Окрасчик сиропа, 2 разряд**

      333. Характеристика работ:

      окраска сиропа различными красителями;

      транспортировка готового бесцветного сиропа к рабочему месту;

      приготовление растворов различных красителей в соответствии с рецептурой;

      введение раствора красителя в готовый сироп в соответствии с установленными рецептурами;

      наблюдение за равномерным окрашиванием сиропа.

      334. Должен знать:

      инструкции приготовления раствора красителя;

      требования, предъявляемые к качеству готового бесцветного и окрашенного сиропа;

      порядок и приемы окраски сиропа различными красителями.

**Параграф 67. Аппаратчик по обработке сырого пектина, 5 разряд**

      335. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса обработки сырого пектина на механизированной линии;

      координация потоков экстрактов на коагуляции и гомогенизации;

      регулирование процесса выделения сырого пектина по результатам лабораторных анализов;

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

      обеспечение ритмичности процесса нейтрализации и дистилляции оборотного спирта;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования;

      обеспечение качественных показателей на всех этапах обработки сырого пектина;

      предупреждение и устранение причин отклонений от установленных норм технологического режима;

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

      336. Должен знать:

      машинно-аппаратную схему участка обработки сырого пектина;

      устройство обслуживаемых машин и аппаратов механизированной линии;

      технологическую схему регенерации спирта;

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

**Параграф 68. Изготовитель шоколада, 1 разряд**

      337. Характеристика работ:

      снятие шоколада с транспортера, укладка шоколада в тару.

      338. Должен знать:

      свойства шоколада;

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

**Параграф 69. Изготовитель шоколада, 2 разряд**

      339. Характеристика работ:

      подготовка шоколадной массы для формования шоколада вручную;

      заливка шоколадной массы в фигурные или простые формы;

      выборка шоколада из форм после охлаждения.

      склеивание фигурного шоколада;

      340. Должен знать:

      свойства шоколадных масс;

      приемы и порядок формования шоколада вручную.

**Параграф 70. Изготовитель шоколада, 3 разряд**

      341. Характеристика работ:

      формование сложных видов плиточного и фигурного шоколада и шоколадных изделий с начинкой вручную;

      темперирование шоколада с доведением до требуемой густоты, прибавление какао масла, вымешивание шоколада;

      наблюдение за процессом охлаждения шоколада;

      выколачивание шоколада;

      контроль веса штучных шоколадных изделий, соотношения начинки и шоколада;

      подготовка к работе и обслуживание темперирующих машин и шоколадоформующих автоматов;

      регулирование температуры и консистенции шоколадной массы;

      загрузка бункера разливочного автомата шоколадной массой;

      пуск и останов автомата;

      регулирование подводки и прохождения рамок с формами под разливочными автоматами;

      предупреждение и устранение неисправностей в работе отдельных частей и механизмов автомата, отклонений от нормального режима формования плиточного, фигурного шоколада и шоколадных изделий.

      342. Должен знать:

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

      параметры технологических режимов темперирования шоколадных масс;

      основы технологии формования шоколада и шоколадных изделий на шоколадоформующем автомате;

      принципы работы и порядок эксплуатации шоколадоформующего автомата и темперирующих машин.

**Параграф 71. Изготовитель шоколада, 4 разряд**

      343. Характеристика работ:

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

      подготовка автомата к работе, подогрев форм, отливочных головок;

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

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

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

      регулирование работы трясостолов, температуры в холодильных шкафах;

      наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, шоколадоформующего агрегата-автомата и вентиляционных установок.

      344. Должен знать:

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

      стандарты на готовые изделия;

      устройство формующего агрегата-автомата, порядок его эксплуатации.

**Параграф 72. Изготовитель шоколада, 5 разряд**

      345. Характеристика работ:

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

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

      наблюдение за процессом формования шоколадных пустотелых фигур;

      контроль соблюдения рецептур и технологических режимов;

      наблюдение за вязкостью шоколадных масс и начинок;

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

      регулирование температуры в холодильных шкафах;

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

      346. Должен знать:

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

      ассортимент, свойства и требования, предъявляемые к качеству начинок;

      методы определения консистенции шоколадных масс и соотношения шоколада и начинок;

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

**Параграф 73. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 4 разряд**

      347. Характеристика работ:

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

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

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

      348. Должен знать:

      технологию обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии;

      порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 74. Оператор линии приготовления шоколадной массы, 5 разряд**

      349. Характеристика работ:

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

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

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

      350. Должен знать:

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

      устройство и порядок эксплуатации оборудования рецептурно-смесительной станции.

**Параграф 75. Машинист шоколодоотделочных машин, 3 разряд**

      351. Характеристика работ:

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

      загрузка шоколадной массы в шоколадоотделочные машины;

      добавление эссенций и масла какао согласно рецептуре;

      контроль соблюдения технологического регламента и окончания процесса отделки;

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

      352. Должен знать:

      основы технологии отделки шоколадных масс;

      порядок эксплуатации шоколадоотделочных машин;

      требования, предъявляемые к качеству отделки шоколадных масс.

**Параграф 76. Машинист шоколадоотделочных машин, 4 разряд**

      353. Характеристика работ:

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

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

      введение ароматических веществ, какао масла и разжижителей;

      подготовка шоколадных масс к формованию изделий в заданном ассортименте;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      354. Должен знать:

      технологию отделки шоколадных масс для различных видов шоколада;

      требования, предъявляемые к технологическим и органолептическим показателям шоколадной массы;

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

      процесс вакуумирования тертого какао;

      требования, предъявляемые к качеству полученного полуфабриката.

**Параграф 77. Машинист шоколодоотделочных машин, 5 разряд**

      355. Характеристика работ:

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

      регулирование температуры шоколадной массы;

      соблюдение технологических и органолептических параметров процесса конширования шоколадных масс;

      отбор проб;

      введение какао масла и разжижителей для корректирования свойств шоколадных масс;

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

      356. Должен знать:

      технологию отделки шоколадных масс на автоматизированных поточных линиях;

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

**Глава 5. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по производству консервов**

**Параграф 1. Аппаратчик асептического консервирования, 4 разряд**

      357. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса асептического консервирования (хранения) жидких и пюреобразных продуктов в крупных резервуарах;

      подготовка оборудования линии к работе;

      участие в мойке, санитарной обработке резервуаров-хранилищ, стерилизационной установки и другого обслуживаемого оборудования линии асептического консервирования;

      стерилизация (шпарка) резервуаров, трубопроводов, стерилизатора и другого оборудования линии паром до достижения необходимой стерильности;

      заполнение резервуаров стерильным воздухом под давлением;

      обслуживание линии в режиме консервирования-стерилизация (нагревание с последующим охлаждением) продукта в стерилизаторе непрерывного действия и заполнение им резервуаров;

      хранение продукта в асептических условиях;

      выгрузка продукта из резервуаров и передача на последующие операции по мере его дальнейшей переработки;

      стерилизация воздуха в бакфильтрах;

      отбор проб для микробиологического контроля;

      обеспечение необходимых технологических параметров (температуры, давления), их периодическая запись в журнал;

      контроль с помощью контрольно-измерительных приборов и визуально за заполнением резервуаров, давлением в резервуарах при наполнении и хранении продукта;

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

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

      358. Должен знать:

      технологию и параметры режимов асептического консервирования и подготовки оборудования к нему;

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

      359. При ведении технологического процесса асептического консервирования на оборудовании линий с автоматическим контролем, регулированием и управлением параметров технологического процесса – 5 разряд.

**Параграф 2. Изготовитель глазированных фруктов, 2 разряд**

      360. Характеристика работ:

      глазирование фруктов специальными формочками или ножами;

      разборка фруктов для глазирования;

      отделение фруктов от сиропа;

      выгрузка варенья-полуфабриката из емкостей ковшами в лотки с отверстиями для стока сиропа;

      укладка фруктов на лотки и сортировка их по качеству и размерам;

      резка фруктов для глазирования.

      361. Должен знать:

      порядок сортировки фруктов по качеству и размерам для глазирования;

      основы технологии глазирования фруктов.

**Параграф 3. Изготовитель глазированных фруктов, 3 разряд**

      362. Характеристика работ:

      ведение процесса глазирования фруктов в варочных котлах;

      варка сиропа заданной концентрации;

      загрузка и выгрузка фруктов из котла;

      обслуживание варочного оборудования, проверка его исправности;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры, давления пара.

      363. Должен знать:

      технологию глазирования фруктов в варочных котлах;

      величину соотношения сиропа для различных фруктов;

      степень готовности сиропа;

      устройство варочного оборудования.

**Параграф 4. Машинист закаточных машин, 3 разряд**

      364. Характеристика работ:

      ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах производительностью до 50 банок в минуту;

      загрузка крышек в магазин закаточных машин;

      набор маркировочных знаков;

      контроль качества укупорки путем периодической проверки;

      накрывание банок крышками;

      подналадка закаточных машин;

      чистка, смазка машин.

      365. Должен знать:

      принцип работы обслуживаемых закаточных машин;

      ассортиментные знаки на консервных банках;

      требования, предъявляемые к качеству закатанных банок;

      размеры банок и крышек; размеры роликов закаточных автоматов;

      порядок санитарной обработки оборудования.

**Параграф 5. Машинист закаточных машин, 4 разряд**

      366. Характеристика работ:

      ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах производительностью от 50 до 150 банок в минуту и на закаточных машинах, синхронно спаренных с соусонаполнителем (дозатором, маслонаполнителем), производительностью до 150 банок в минуту;

      ведение процесса закатки банок на ручных и полуавтоматических закаточных машинах;

      ведение процесса заварки наполненных стералконовых банок на автоматах;

      при обслуживании соусонаполнителя: регулирование подачи соуса, масла, маринада, наблюдение за уровнем его в наполнителе, периодическое наполнение разливочной емкости;

      загрузка крышек в магазин закаточной машины или автомата;

      контроль качества укупорки путем периодической проверки закатки и заварки банок;

      наладка автоматов и машин в процессе работы, устранение мелких неисправностей в их работе.

      367. Должен знать:

      устройство обслуживаемых автоматических, полуавтоматических и ручных закаточных машин;

      требования, предъявляемые к качеству закатки и заварки банок;

      различия в видах жести и алюминиевой ленты для отдельных видов продукции;

      степень наполнения банок;

      размеры банок, крышек, порядок и порядок маркировки;

      порядок пользования шаблонами, контрольно - измерительными инструментами.

**Параграф 6. Машинист закаточных машин, 5 разряд**

      368. Характеристика работ:

      ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах и на закаточных машинах, синхронно спаренных с соусонаполнителем (дозатором, маслонаполнителем), производительностью свыше 150 банок в минуту;

      обслуживание дозировочно-закаточных автоматов производительностью свыше 150 банок в минуту марки "Б4-КАД" и другие, совмещаюших процессы наполнения и закатки банок;

      контроль качества укупорки путем периодической проверки, своевременного выявления и устранения причин, вызывающих дефекты;

      регулировка закаточных автоматических машин, перестановка на разные виды тары;

      участие в ремонте обслуживаемого закаточного оборудования.

      369. Должен знать:

      устройство автоматических машин разных систем и другого обслуживаемого оборудования;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемых машин;

      размеры роликов закаточных машин;

      слесарное дело в пределах выполняемых работ;

      виды укупорки банок.

**Параграф 7. Эксгаустировщик банок с консервами, 2 разряд**

      370. Характеристика работ:

      ведение процесса удаления воздуха из банок с консервами при помощи эксгаустера;

      наполнение эксгаустера водой;

      регулирование подачи пара и соблюдение установленного температурного режима, обеспечивающего качество готовой продукции, при помощи контрольно-измерительных приборов;

      удаление из эксгаустера деформированных банок;

      выявление и устранение мелких неисправностей в работе эксгаустера, чистка и смазка его.

      371. Должен знать:

      принцип работы и назначение эксгаустера и контрольно-измерительных приборов;

      параметры температурного режима и требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе эксгаустера.

**Параграф 8. Аппаратчик стерилизации консервов, 2 разряд**

      372. Характеристика работ:

      ведение процесса мойки и стерилизации банок для меланжа и яичного порошка в сушильном шкафу при определенной температуре;

      выемка и укладка банок.

      373. Должен знать:

      процесс стерилизации;

      параметры режима стерилизации банок;

      устройство сушильного шкафа;

      порядок регулирования температурного режима.

**Параграф 9. Аппаратчик стерилизации консервов, 4 разряд**

      374. Характеристика работ:

      ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем согласно технологической инструкции и применяемым формулам стерилизации под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      составление контрольного ярлыка стерилизации на каждый оборот стерилизатора;

      подналадка оборудования и арматуры;

      устранение мелких неисправностей;

      периодическая проверка исправности контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

      зарядка термографов и оформление термограмм;

      загрузка и выгрузка продукции при помощи тельфера или крана;

      закрывание и открывание стерилизатора;

      ведение журнала процесса стерилизации.

      375. Должен знать:

      технологию стерилизации консервов;

      принцип работы обслуживаемых стерилизаторов, мостовых кранов и электротельферов;

      порядок работы на аппаратах и грузоподъемных машинах;

      порядок проверки исправности контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

      способы зарядки термографов;

      виды брака консервов при стерилизации;

      причины возникновения и способы предотвращения брака;

      систему коммуникаций и арматуры.

**Параграф 10. Аппаратчик стерилизации консервов, 5 разряд**

      376. Характеристика работ:

      ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем согласно требованиям технологической инструкции и применяемым формулам стерилизации;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных и регулирующих приборов давления пара, подачи и спуска воды;

      контроль своевременности загрузки консервов в стерилизаторы, выгрузки из них и начала процесса стерилизации;

      наладка оборудования и арматуры.

      377. Должен знать:

      устройство стерилизаторов различных систем, мостовых кранов и электротельферов;

      схему коммуникаций и арматуры;

      температуру и продолжительность воздействия ее в зависимости от размера банок и характера консервов;

      формулы стерилизации;

      способы регулирования процесса стерилизации по показаниям контрольно - измерительных приборов и принцип работы регулирующих приборов;

      допустимые нормы брака, причины его возникновения и методы предотвращения.

**Параграф 11. Аппаратчик стерилизации консервов, 6 разряд**

      378. Характеристика работ:

      ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах с программным управлением;

      контроль правильности работы регулирующих приборов и программных регуляторов;

      оформление термограмм и анализ процесса стерилизации консервов;

      приемка продукции на стерилизацию и сдача готовой продукции по всем требованиям технологической инструкции;

      ведение учета по установленным формам;

      руководство аппаратчиками и машинистами крана.

      379. Должен знать:

      устройство и кинематические схемы контрольно-измерительных и регулирующих приборов;

      кинематические и электрические схемы обслуживаемого оборудования;

      качественные показатели выпускаемой продукции и ее сортность.

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

**Параграф 12. Укладчик – заливщик продуктов консервирования, 2 разряд**

      381. Характеристика работ:

      укладка вручную сырых, соленых, копченых, вареных, жареных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы, овощей, фруктов, укладка рыбы для консервов, укладка гарниров из овощей, круп, бобовых и мучных изделий, сиропов и приправ в жестяные, стеклянные и пластмассовые банки разных размеров с подбором порций из полуфабрикатов по размерам, сортам и видам и соблюдением последовательности укладки разной продукции в банки в соответствии с технологической инструкцией;

      укладка, наполнение с взвешиванием полуфабрикатов, измельченных в однородную массу, пюреобразных;

      при производстве консервов с предварительной тепловой обработкой сырья в цилиндрических формах - нарезание с помощью специального приспособления сваренного полуфабриката на куски определенного размера, формы и укладка их в банки;

      взвешивание порций и доведение их веса до требуемого по инструкции;

      укладка специй, пряностей;

      укладка поступающих из бункера кусков полуфабриката рыбы или китового мяса на транспортировочное устройство набивочной машины с отборкой нестандартных и дефектных кусков;

      просмотр продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей;

      транспортировка вручную или на тележках тары, продукции к рабочему месту и наполненных банок на последующие операции;

      наполнение продуктами консервирования другой консервной тары - бочек, бутылей, баллонов, танков;

      заливка грибов, овощей, фруктов, ягод, рыбы, морепродуктов и других продуктов консервирования в бочках, стеклянных, жестяных, пластмассовых банках, бутылках, баллонах маринадом, жиром, водой, маслом, бульоном, соусом, сиропом, соком, напитком на полуавтоматических и неавтоматических заливочных машинах и вручную с помощью ковшей, комплекта мерок, с применением кранов и фильтров;

      контрольное взвешивание наполненной тары;

      заливка спирта в емкости с фруктовыми или ягодными соками и перемешивание;

      наполнение емкостей соками;

      разлив проспиртованного сока в тару;

      подготовка к работе применяемых инструментов и приспособлений;

      проверка точности веса заливки в процессе работы;

      подготовка обслуживаемого инвентаря к работе;

      мойка и чистка инвентаря.

      382. Должен знать:

      размеры банок;

      виды продукции, предназначенной для консервирования;

      требования, предъявляемые к их качеству и к качеству других компонентов, укладываемых в банки;

      нормы закладки; порядок отбора и укладки продукции;

      устройство весов и способы взвешивания;

      устройство обслуживаемых заливочных машин, транспортировочных устройств, инструментов и приспособлений;

      инструкцию по заполнению банок и других емкостей;

      соотношение веса нетто заливок;

      температуру заливок;

      параметры режима спиртования соков.

      383. При раздельном выполнении работ по укладке в банки пергаментных кружков и аналогичных операций - 1 разряд.

**Параграф 13. Укладчик - заливщик продуктов консервирования, 3 разряд**

      384. Характеристика работ:

      фигурная и рядовая укладка вручную сардин, шпрот, крабового мяса, кильки, корюшки и другой мелкой рыбы, языков, сосисок, фрикаделек, овощей и других штучных полуфабрикатов, нарезанных ломтиками шпика, бекона, языка, овощей и других полуфабрикатов, ветчины и птицы (тушка - четвертинка) в металлические и стеклянные банки с подбором полуфабрикатов по размерам и виду;

      взвешивание полуфабрикатов и готовой продукции, закладка специй, пряностей, бульонов, приправ и других компонентов в банки;

      при производстве пастеризованных консервов - укладка мясосырья (без кости) в форму, прессование продукции в форме, подпрессовка после варки, выемка из формы после охлаждения, обрезка, зачистка и укладка в фигурные банки с доведением массы продукции до необходимой по инструкции или в мелкую металлическую тару;

      при производстве консервов из цельных тушек птицы - специальная (перед бланшировкой) формовка тушек для придания товарного вида и удобства укладки в банки;

      укладка рыбы на набивочной машине;

      регулирование дозировки соли, набивка в банки полуфабриката, устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

      385. Должен знать:

      предъявляемые требования к качеству закладываемой в банки продукции;

      порядок подбора полуфабрикатов;

      порядок рядовой, фасонной и других видов сложной укладки;

      порядок взвешивания;

      устройство набивочной машины, способы ее эксплуатации и устранения мелких дефектов.

**Параграф 14. Засольщик овощей, 2 разряд**

      386. Характеристика работ:

      засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей под руководством засольщика более высокой квалификации;

      наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров, других овощей, содержанием дошников, чанов, цементных бассейнов, бочек с засоленными и заквашенными овощами;

      смывка плесени с крышек и гнета;

      снятие пены, выделяющейся при ферментации;

      поддержание чистоты емкостей.

      387. Должен знать:

      порядок ферментации капусты;

      порядок ухода за солеными огурцами и помидорами;

      санитарные нормы содержания емкостей.

**Параграф 15. Засольщик овощей, 3 разряд**

      388. Характеристика работ:

      засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей;

      засыпка шинкованной капусты и укладка огурцов и помидоров в дошники, чаны, цементные бассейны или бочки с отбором деформированных овощей;

      разравнивание, равномерное рассыпание соли и пряностей;

      трамбование в емкостях капусты трамбовками или при помощи копров;

      приготовление по установленной рецептуре необходимого для засолки овощей рассола определенной концентрации;

      фильтрование рассола;

      заливка его в емкости.

      389. Должен знать:

      сущность технологии засолки овощей;

      порядок заливки рассолом емкостей с продукцией;

      рецептуру засолки овощей, приготовления рассола;

      установление дозы пряностей;

      порядок трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках.

**Параграф 16. Фаршировщик овощей, 2 разряд**

      390. Характеристика работ:

      фаршировка овощей вручную, при помощи специальных приспособлений, и на фаршировочных машинах;

      обеспечение равномерного наполнения овощей фаршем;

      отбраковка деформированных, поврежденных и непригодных для фаршировки овощей;

      регулирование подачи фарша;

      при машинном фаршировании - подача овощей для наполнения и укладки их после наполнения на листы;

      разборка и сборка фаршировочной машины и ее санитарная обработка.

      391. Должен знать:

      устройство и порядок эксплуатации фаршировочной машины и приспособлений;

      порядок фаршировки овощей;

      требования стандарта, предъявляемые к фаршированным овощам;

      порядок санитарной обработки машины и приспособлений.

**Параграф 17. Машинист разливочно - наполнительных автоматов, 3 разряд**

      392. Характеристика работ:

      ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, маслом бульоном, сиропом, жиром, водой на разливочно - наполнительных автоматах различных систем производительностью 150 банок в минуту;

      наблюдение за бесперебойным поступлением банок к приемным механизмам, за дозирующими устройствами;

      отбраковка дефектных банок, поступающих под наполнение;

      обеспечение качества наполнения.

      393. Должен знать:

      принцип действия обслуживаемых разливочно - наполнительных автоматов;

      режимы заливки;

      соотношения компонентов;

      порядок санитарной обработки оборудования.

**Параграф 18. Машинист разливочно - наполнительных автоматов, 4 разряд**

      394. Характеристика работ:

      ведение процесса заполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, маслом бульоном, сиропом, жиром, водой на разливочно - наполнительных автоматах различных систем производительностью свыше 150 банок в минуту;

      контроль качества наполнения;

      регулировка автоматических наполнителей в зависимости от вида тары и продукта.

      395. Должен знать:

      устройство обслуживаемых разливочно - наполнительных автоматов;

      порядок регулировки автоматических наполнителей;

      способы проверки качества наполнения.

**Параграф 19. Машинист разливочно - наполнительных автоматов, 5 разряд**

      396. Характеристика работ:

      ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции и компонентами в различных вариантах и соотношениях в соответствии с установленной рецептурой на автоматических линиях и высокопроизводительных агрегатах всех систем;

      наладка обслуживаемого оборудования в процессе работы;

      периодический контроль качества наполнения;

      ведение соответствующего учета продукции по установленным формам;

      руководство работой машинистов более низкой квалификации.

      397. Должен знать:

      устройство разливочно - наполнительных автоматов всех систем, способы предупреждения, выявления и устранения неисправностей в их работе;

      виды консервной продукции и соответствующее соотношение компонентов для их производства.

**Параграф 20. Аппаратчик томато-сокового агрегата, 4 разряд**

      398. Характеристика работ:

      ведение процесса производства томатного сока на томато-соковом агрегате;

      обеспечение поступления на линию сырья, предусмотренного технологической инструкцией качества;

      регулирование равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, экстрактора и протирочной машины;

      контроль подачи пара в вакуум-подогреватель и поддержание заданных параметров температуры и давления;

      обеспечение полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических инструкций;

      пуск и остановка насоса для перекачки томатного сока и обеспечение своевременной подачи готового сока в расфасовочное отделение;

      проверка технического состояния томато-сокового агрегата, подготовка его к работе;

      предупреждение попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирочных сит и других неисправностей;

      смена сит;

      устранение обнаруженных дефектов в работе агрегата;

      проверка исправности контрольно-измерительных приборов.

      399. Должен знать:

      сущность технологического процесса производства томатного сока;

      устройство агрегата и контрольно-измерительных приборов;

      последовательность включения и выключения узлов агрегата;

      способы устранения неисправностей в работе оборудования;

      методы контроля поддержания заданных параметров температуры и давления в вакуум-подогревателе.

**Глава 6. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по крахмалоплаточному производству**

**Параграф 1. Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ, 4 разряд**

      400. Характеристика работ:

      ведение процесса коагуляции белковых веществ в коагуляторах с двумя стадиями термической обработки;

      регулирование подачи картофельного сока на станции коагуляции, температурного режима процесса, времени пребывания продукта в аппаратах;

      отбор проб белковой суспензии, регулирование содержания взвешенных веществ в ней;

      обслуживание коагуляторов и коммуникаций;

      пуск, останов и чистка оборудования;

      выявление и устранение причин отклонений от норм технологического режима, устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      401. Должен знать:

      технологию и особенности процесса коагуляции на первой и второй стадиях термической обработки;

      устройство коагуляторов, контрольно-измерительных приборов, коммуникаций;

      порядок отбора проб;

      физико-химические и технологические свойства сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

**Параграф 2. Гидроциклонщик, 3 разряд**

      402. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса выделения кукурузного зародыша из дробленого зерна или отделения песка и других тяжелых примесей на гидроциклонах;

      регулирование поступления продуктов в гидроциклоны по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

      регулирование работы гидроциклонов;

      контроль работы сборников, электронасосов, электродвигателей;

      отбор проб и проведение несложных анализов;

      пуск и останов оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе;

      обеспечение качества кашки и зародыша.

      403. Должен знать:

      технологическую схему выделения зародыша из дробленого зерна;

      устройство и порядок эксплуатации гидроциклонов;

      требования, предъявляемые к качеству продуктов;

      порядок отбора проб и проведения анализов.

**Параграф 3. Гидроциклонщик, 4 разряд**

      404. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса выделения белка и растворимых веществ из крахмальной суспензии на станции мультициклонов;

      регулирование поступления крахмальной суспензии на станцию мультициклонов и возврата продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

      регулирование работы станции мультициклонов в зависимости от качества и концентрации поступающего продукта;

      контроль работы сборников, электронасосов, электродвигателей;

      замена засорившихся и неисправных элементов батареи.

      405. Должен знать:

      технологическую схему выделения белка и растворимых веществ из крахмальной суспензии;

      устройство, параметры режима работы и порядок эксплуатации станции мультициклонов;

      требования, предъявляемые к качеству продуктов;

      порядок отбора проб и проведения анализов.

**Параграф 4. Гидроциклонщик, 5 разряд**

      406. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса разделения картофельной кашки на крахмальную суспензию и смесь мезги с картофельным соком на гидроциклонных установках с десятью и более ступенями разделения;

      регулирование поступления картофельной кашки на гидроциклонную установку и возврата продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

      регулирование работы гидроциклонных установок в зависимости от качества и концентрации поступающего и конечного продуктов.

      407. Должен знать:

      технологическую схему разделения картофельной кашки на крахмальную суспензию и смесь мезги с картофельным соком на гидроциклонных установках с десятью и более ступенями разделения;

      устройство, параметры режима работы, порядок эксплуатации и регулирования гидроциклонной установки с десятью и более ступенями разделения.

**Параграф 5. Аппаратчик осаждения глютена, 2 разряд**

      408. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса осаждения (сгущения) глютена;

      заполнение отстойников глютеном по установленному графику их работы;

      спуск и перекачивание осветленной жидкости после отстоя без пропуска глютеновой суспензии в осветленную воду;

      спуск в сборник отстоявшегося глютена, перекачивание его насосом в фильтр-прессовое и вакуум-фильтровое отделения;

      контроль получения глютена стандартной концентрации по результатам анализов и органолептически;

      пуск и останов оборудования;

      чистка, промывание отстойника раствором антисептика;

      устранение неисправностей в работе аппаратуры.

      409. Должен знать:

      параметры технологического режима осаждения глютена;

      приемы работы и способы получения сгущенного глютена стандартной концентрации;

      порядок контроля жидкого и сгущенного глютена.

**Параграф 6. Аппаратчик получения декстрина, 2 разряд**

      410. Характеристика работы:

      участие в ведении технологического процесса получения декстрина;

      подготовка крахмала к декстринизации: подкисление крахмала соляной кислотой или смесями ее с азотной кислотой или обработка крахмала солями алюминия в специальном аппарате путем распыления реагентов сжатым воздухом;

      подсушивание подкисленного крахмала в специальных сушилках, измельчение, просеивание и направление в аппарат для декстринизации;

      дозирование реагентов в зависимости от кислотности исходного крахмала и вида вырабатываемого декстрина;

      соблюдение точности дозировки количества реагентов и равномерного распределения их по всей массе крахмала по показаниям контрольно-измерительных приборов и методом визуального наблюдения;

      контроль и регулирование работы мешалок, автоматических весов, щеточной мельницы, смесителя, сушилок;

      отбор проб;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования.

      411. Должен знать:

      параметры технологического режима подготовки крахмала к декстринизации;

      требования, предъявляемые к качеству химических веществ и обработанного крахмала;

      способы обеспечения качества обработанного крахмала;

      порядок отбора проб и работы с кислотами и растворами реагентов.

**Параграф 7. Аппаратчик получения декстрина, 4 разряд**

      412. Характеристика работы:

      ведение технологического процесса получения декстрина под руководством аппаратчика получения декстрина более высокой квалификации;

      расщепление молекулы подкисленного крахмала путем нагревания в специальных аппаратах-декстринизаторах периодического и непрерывного действия;

      обеспечение заданной глубины декстринизации для получения продукции требуемого качества: цвета, растворимости, вязкости путем регулирования температуры, давления и длительности процесса декстринизации в зависимости от качества поступающего сырья;

      обеспечение непрерывности поступления крахмала;

      определение готовности декстрина йодной пробой;

      проведение несложных анализов;

      охлаждение декстрина, просеивание и упаковка;

      регулирование работы обслуживаемого оборудования;

      пуск и останов оборудования, устранение неисправностей в его работе.

      413. Должен знать:

      основы технологии и параметры режима декстринизации крахмала;

      устройство, порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабриката и готовой продукции;

      методику проведения анализа готовой продукции.

**Параграф 8. Аппаратчик получения декстрина, 5 разряд**

      414. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения декстрина;

      обеспечение непрерывности всего технологического процесса декстринизации крахмала;

      контроль, регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

      наладка технологического режима и работы основного и вспомогательного оборудования, пуск и останов его;

      выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

      расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов;

      прием сырья и сдача готовой продукции;

      отбор проб.

      415. Должен знать:

      технологическую схему производства декстрина;

      конструктивные особенности оборудования, применяемого в производстве декстрина, порядок его наладки;

      физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;

      требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;

      нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;

      методы контроля и регулирования технологического режима;

      порядок ведения учета и отчетности.

**Параграф 9. Аппаратчик получения сырого крахмала, 5 разряд**

      416. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения сырого картофельного или кукурузного крахмалов на предприятиях мощностью до 100 тонн перерабатываемого картофеля в сутки или до 30 тонн зерна в сутки;

      при получении картофельного крахмала: транспортировка, мойка картофеля, измельчение его на измельчающих машинах, выделение картофельного сока из кашки, отмывание крахмала из кашки и рафинирование крахмальной суспензии на ситах, промывание крахмала на гидроциклонах, обезвоживание крахмала на центрифугах и вакуум-фильтрах;

      при получении кукурузного крахмала: замачивание кукурузного зерна в замочных чанах, грубое измельчение замоченного зерна в дробилках, выделение зародыша на гидроциклонах, тонкое измельчение кашки на измельчающих машинах, отделение крахмала от зародыша и мезги на ситах;

      сепарирование крахмального молока на центробежных сепараторах, флотационных машинах и камерах, электрофлотаторах;

      регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и визуальным наблюдениям;

      наладка технологического режима и работы основного и вспомогательного оборудования по переработке картофеля и кукурузы;

      обеспечение заданного качества и выходов вырабатываемой продукции;

      ведение технической документации;

      выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

      прием и учет сырья, вспомогательных материалов и сдача готовой продукции;

      руководство подчиненным персоналом, обеспечение непрерывности технологического процесса.

      417. Должен знать:

      технологическую схему производства сырого картофельного или кукурузного крахмала;

      физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;

      методы контроля и регулирования технологического режима;

      технические условия на сырье и готовую продукцию;

      нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов;

      порядок ведения учета и отчетности.

**Параграф 10. Аппаратчик получения кукурузного масла, 5 разряд**

      418. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения кукурузного масла: сушка сырого зародыша в сушилках, очистка сухого зародыша на сепарационных машинах от сора, комков и сухой оболочки, измельчение на вальцовых станках, получение мятки и обработка ее в жаровне, прессование мятки на шнековых прессах различных типов, фильтрация масла на фильтр-прессах, передача готового масла в маслохранилище;

      регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным химических анализов и методом визуального наблюдения;

      обеспечение заданного качества и выхода кукурузного масла;

      наладка обслуживаемого оборудования;

      выполнение несложного ремонта обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

      прием и учет сырья, вспомогательных материалов, сдача готовой продукции;

      ведение учета и отчетности.

      419. Должен знать:

      технологическую схему производства кукурузного масла;

      физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;

      требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;

      нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;

      методы регулирования технологического режима;

      порядок ведения учета и отчетности;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 11. Аппаратчик крахмального агрегата, 3 разряд**

      420. Характеристика работ:

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

      регулирование работы отстойно-фильтрующей центрифуги агрегата, насосов по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;

      выгрузка фугованного или сухого крахмала из центрифуги;

      взвешивание крахмала, затаривание в мешки и направление на склад;

      контроль качества продукции;

      смена полотен или сеток;

      устранение дефектов в работе оборудования;

      участие в текущем, планово-предупредительном ремонтах, в демонтаже и монтаже оборудования, в смене терочного барабана и наборе пилок;

      учет готовой продукции.

      421. Должен знать:

      основы технологии получения фугованного или сухого крахмала на агрегате непрерывного действия;

      устройство обслуживаемого оборудования и порядок его эксплуатации;

      способы определения качества крахмала;

      порядок проведения ремонта.

**Параграф 12. Аппаратчик крахмального агрегата, 4 разряд**

      422. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения фугованного или сухого картофельного крахмала на агрегате непрерывного действия;

      регулирование поступления картофеля и воды в агрегат;

      отмывка картофеля, измельчение его, выделение и рафинирование крахмала на обслуживаемом оборудовании;

      регулирование работы картофелетерки, ситовой станции, центрифуг, блока насосов и количества воды на отдельные станции по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;

      чистка, набор пилок барабана, балансировка его, замена терочных барабанов, смена ситующей поверхности ситовой станции;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования;

      наладка оборудования;

      проведение текущего, планово-предупредительного ремонтов;

      участие в демонтаже и монтаже агрегата, приемка его после капитального ремонта;

      учет сырья и готовой продукции.

      423. Должен знать:

      технологию получения картофельного крахмала на агрегатах непрерывного действия;

      устройство и порядок наладки обслуживаемого оборудования;

      порядок проведения текущего, планово-предупредительного ремонтов;

      порядок ведения учета сырья и готовой продукции;

      последовательность включения в работу отдельных машин агрегата.

**Параграф 13. Аппаратчик гидролиза крахмального молока, 4 разряд**

      424. Характеристика работ:

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

      выпуск готового сиропа;

      контроль процесса осахаривания по йодной пробе;

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

      регулирование технологического процесса осахаривания по показаниям контрольно-измерительных приборов.

      425. Должен знать:

      параметры технологического режима осахаривания;

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

      порядок регулирования технологического процесса гидролиза (осахаривания) крахмального молока;

      технологические свойства осахариваемого продукта.

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

**Параграф 14. Приготовитель крахмального молоко, 3 разряд**

      427. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса подготовки крахмального молока к гидролизу;

      промывание крахмала на пурификаторах, отстойно-промывных центрифугах и гидроциклонах;

      приготовление раствора соляной кислоты в специальных мерниках и добавление его в мерник крахмального молока и конвертер;

      контроль концентрации крахмального молока и раствора соляной кислоты;

      подача крахмального молока и раствора соляной кислоты на станцию осахаривания;

      обслуживание механизмов и насосов для перекачки крахмального молока.

      428. Должен знать:

      технологию промывания крахмала;

      требования, предъявляемые к качеству промытого крахмала;

      порядок обращения с кислотами.

      429. При ведении технологического процесса промывания крахмала на вакуум-фильтрах - 4 разряд.

**Параграф 15. Аппаратчик рафинирования крахмала, 2 разряд**

      430. Характеристика работ:

      ведение процессов выделения (вымывания) крахмала из кашки, рафинирования крахмальной суспензии, выделения и промывания крупной и мелкой мезги и зародыша на ситовых аппаратах под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      наблюдение за равномерным поступлением кашки и воды на сита и полнотой вымывания крахмала из мезги или зародыша;

      участие в разборке, сборке аппаратов, замене ситовых тканей, ремонте сит.

      431. Должен знать:

      основы технологии выделения и рафинирования крахмала;

      принцип работы и порядок эксплуатации ситовых аппаратов;

      требования, предъявляемые к качеству обработки сырого крахмала на ситах и способы его обеспечения.

**Параграф 16. Аппаратчик рафинирования крахмала, 3 разряд**

      432. Характеристика работ:

      ведение процесса рафинирования крахмала: выделение (вымывание) крахмала из кашки, рафинирование крахмальной суспензии, выделение и промывание крупной и мелкой мезги и зародыша на ситовых аппаратах различных систем на предприятиях производительностью до 100 тонн переработки картофеля в сутки;

      контроль и регулирование равномерного питания аппаратов сырьем и водой;

      проверка исправности сит, промывка их рабочих поверхностей;

      разборка и сборка аппаратов, замена ситовых тканей, промывка внутренних частей, ремонт сит;

      контроль полноты вымывания крахмала из мезги или зародыша и качеством рафинирования суспензии крахмала.

      433. Должен знать:

      технологию выделения и рафинирования крахмала;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      способы регулирования работы аппаратов для обеспечения максимальной производительности и высокого качества продукта при минимальных потерях крахмала;

      порядок замены и ремонта ситовых тканей;

      требования, предъявляемые к качеству обработанного сырого крахмала;

      допустимые нормы потерь.

      434. При ведении процесса рафинирования крахмала на предприятиях производительностью 100 тонн и более переработки картофеля в сутки - 4 разряд.

**17-параграф. Аппаратчик получения сухих кормов, 4 разряд**

      435. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения сухих кормов: обезвоживание крупной и мелкой мезги, глютена на фильтр-прессах, вакуум-фильтрах, отстойных центрифугах (декантерах) и шнековых прессах;

      предварительная сушка кормов в сушилках непрерывного и периодического действия;

      измельчение подсушенных кормов;

      окончательная сушка кормов в сушилках различного типа;

      просеивание сухих кормов на просеивающих машинах;

      отделение ферропримесей от сухих кормов, передача их на склад для хранения;

      упаковка сухих кормов;

      регулирование и поддержание заданного технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

      обеспечение заданного качества и выходов сухих кормов без сверхнормативных потерь в производстве;

      наладка технологического режима и работы основного и вспомогательного оборудования;

      выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

      прием и учет сырья, вспомогательных материалов и сдача готовой продукции.

      436. Должен знать:

      технологическую схему производства сухих кормов;

      физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

**Параграф 18. Аппаратчик получения сухого крахмала, 5 разряд**

      437. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения сухого и модифицированных крахмалов на картофеле- и кукурузоперерабатывающих предприятиях;

      обработка крахмала реагентами, промывка крахмала, обезвоживание на осушающих центрифугах или на вакуум-фильтрах;

      высушивание крахмала в сушилках различных систем, просеивание крахмала и упаковка продукции;

      регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

      наладка работы обслуживаемого оборудования по производству сухого крахмала, пуск и останов его;

      выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

      расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов;

      прием сырья и сдача готовой продукции;

      отбор проб для контроля производства, проведение химических анализов.

      438. Должен знать:

      технологическую схему производства сухого и модифицированных крахмалов;

      устройство обслуживаемого оборудования и порядок его эксплуатации;

      физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов;

      порядок работы с химическими реагентами;

      требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;

      нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;

      методы контроля и регулирования технологического режима;

      порядок ведения учета и отчетности.

**Параграф 19. Аппаратчик приготовления окисленного крахмала, 3 разряд**

      439. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления окисленного крахмала;

      дозирование и наполнение реакторов крахмальной суспензией;

      приготовление растворов окислителей, кислот, щелочей, соды, дозирование, направление их в реактор;

      нагрев суспензий до заданной температуры;

      регулирование процесса окисления крахмальной суспензии по результатам химических анализов и показаниям контрольно-измерительных приборов;

      соблюдение графиков работы реакторов;

      контроль и регулирование работы реакторов, дозаторов, адсорберов, мешальных механизмов, вентиляционных устройств;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе;

      отбор проб и проведение несложных анализов;

      ведение установленного учета.

      440. Должен знать:

      технологию окисления крахмала;

      свойства сырья и вспомогательных материалов;

      порядок работы с химическими веществами;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству окисленного крахмала;

      порядок отбора проб и проведения несложных анализов;

      порядок ведения учета.

**Параграф 20. Изготовитель саговой крупки, 3 разряд**

      441. Характеристика работ:

      ведение процесса изготовления зерен саго (саговой крупки) правильной шарообразной формы путем скатывания увлажненного крахмала на специальных катальных барабанах;

      увлажнение крахмала, засыпка его в барабаны;

      регулирование работы барабана по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;

      смена сит;

      ведение технологического процесса запаривания сырой саговой крупки острым паром в парильных аппаратах периодического и непрерывного действия;

      регулирование равномерного поступления саговой крупки на ленту и подача пара в паровую камеру или трубу по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования;

      периодическая проверка исправности ленты и ее нормального натяжения;

      устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      отбор проб.

      442. Должен знать:

      технологию изготовления саговой крупки;

      параметры технологического режима запаривания саговой крупки;

      принцип работы обслуживаемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству саговой крупки;

      порядок отбора проб.

**Параграф 21. Машинист терочных машин, 3 разряд**

      443. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса измельчения картофеля на терочных машинах различных конструкций производительностью до 100 тонн картофеля в сутки;

      проверка качества промывки картофеля;

      регулирование равномерного поступления картофеля в бункер терочной машины с целью качественного измельчения картофеля;

      удаление примесей;

      проверка качества кашки (мезги);

      на предприятиях общественного питания: перекачка крахмального молочка в отстойные чаны, спуск соковой воды, промывка крахмала, удаление примесей и выгрузка промытого крахмала, определение его качества;

      обслуживание терочной машины, размешивающих механизмов и насосов, обеспечение их бесперебойной работы;

      пуск и останов, устранение дефектов в работе обслуживаемого оборудования.

      444. Должен знать:

      технологическую схему производства сырого крахмала, параметры режима измельчения картофеля на терочных машинах;

      виды сырья для изготовления крахмала;

      требования, предъявляемые к качеству промывки картофеля, степени его измельчения;

      устройство и принцип работы обслуживаемых терочных машин, механизмов, насосов.

      445. При ведении процесса измельчения картофеля на терочных машинах производительностью 100 тонн и более картофеля в сутки или при ведении комплекса работ по мойке и измельчению картофеля - 4 разряд.

**Параграф 22. Флотаторщик, 2 разряд**

      446. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса осветления глютеновой воды и выделения белка из крахмальной суспензии на флотационных машинах;

      регулирование поступления суспензии на флотационные машины, количества и качества верхних и нижних сходов;

      соблюдение нормативных технологических показателей;

      обеспечение взаимосвязанной работы флотационной станции с мельнично-ситовым и сепараторным отделениями;

      отбор проб, определение концентрации сухих веществ и температуры суспензии;

      контроль процесса флотации по результатам анализов.

      447. Должен знать:

      технологию и параметры режима флотации;

      принцип работы и порядок эксплуатации флотационных машин;

      порядок отбора проб и проведения анализов;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 23. Аппаратчик получения сиропов, 5 разряд**

      448. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения глюкозного или паточного сиропов;

      промывание крахмала на ситах, сепараторах, центрифугах, гидроциклонах;

      кислотный гидролиз крахмала в конверторах или осахаривателях непрерывного действия;

      нейтрализация кислоты в нейтрализаторах;

      приготовление содового раствора необходимой концентрации и объема и подача его в нейтрализатор;

      определение конца нейтрализации по индикатору;

      при гидролизе с помощью ферментов - кислотное или ферментативное осахаривание разжиженного крахмала в конверторах или осахаривателях непрерывного действия;

      регулирование величины водорода и осахаривание в осахаривающих емкостях, подогрев продукта;

      очистка полученных гидролизатов на фильтрующем оборудовании;

      подача в контактные сборники сиропа диаптолита, перлита и осветляющих активированных углей;

      фильтрование сиропов на фильтрах различной конструкции;

      ведение процесса обесцвечивания сиропов в колоннах с использованием гранулированного активного угля;

      загрузка колонны свежим углем и периодическая выгрузка отработанного угля;

      промывка и термическая регенерация гранулированного угля;

      уваривание очищенных глюкозных или паточных сиропов в выпарных аппаратах, охлаждение готового сиропа в холодильнике, слив в специальные емкости;

      кристаллизация глюкозы в периодических или непрерывно действующих кристаллизаторах;

      центрифугирование глюкозных утфелей в центрифугах;

      сушка, рассев и упаковка кристаллической глюкозы;

      регулирование и поддержание заданного режима технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям;

      обеспечение заданного качества и выходов глюкозы или патоки без сверхнормативных потерь в производстве;

      наладка технологического режима и работы обслуживаемого оборудования, обеспечение непрерывности технологического процесса получения сиропов;

      выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций;

      прием и учет сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов, сдача готовой продукции.

      449. Должен знать:

      технологическую схему производства глюкозы или патоки, их обработки; физико-химические и технологические свойства сырья, ферментных препаратов, вспомогательных материалов и готовой продукции;

      методы регулирования параметров технологического режима;

      порядок ведения учета и отчетности;

      требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции;

      нормы расхода сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого технологического оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 24. Аппаратчик обезжиривания сиропов, 2 разряд**

      450. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса обезжиривания паточных и глюкозных сиропов в жироотделителях-скиммерах;

      регулирование степени наполнения отдельных камер аппарата и скорости отделения жирной грязи методом визуального наблюдения;

      удаление грязи из аппарата и направление ее в сборники;

      подача диатомита;

      регулирование времени соприкосновения диатомита с сиропом с целью получения сиропа требуемого качества;

      направление сиропа в сборники;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования.

      451. Должен знать:

      технологию обезжиривания паточных и глюкозных сиропов и очистки его диатомитом;

      требования, предъявляемые к качеству очистки сиропа, и способы его обеспечения;

      устройство скиммеров, кизельгуровых и грязевых сборников, насосов.

**Глава 7. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по сахарному производству**

**Параграф 1. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 3 разряд**

      452. Характеристика работ:

      ведение процесса сатурации диффузионного сока в аппаратах второй сатурации;

      определение щелочности соков, содержания углекислоты в сатурационном газе;

      наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, температурой соков, поступающих в сатурационные котлы;

      регулирование работы теплообменников;

      наблюдение за фильтрационной способностью соков;

      регулирование поступления углекислого газа;

      чистка ловушек насосов, аппаратов сатурации, спуск осадка из них.

      453. Должен знать:

      основы технологического процесса очистки диффузионного сока;

      назначение и роль второй сатурации;

      основы проведения химико-технического контроля сатурации;

      виды неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, способы их предупреждения и устранения.

**Параграф 2. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 4 разряд**

      454. Характеристика работ:

      ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного сока в аппаратах непрерывного действия на предприятиях с производительностью до 2,5 тысяч тонн тонн в сутки перерабатываемой свеклы;

      обеспечение равномерного поступления диффузионного сока в аппараты и возврата на преддефекацию;

      дозировка извести на дефекацию сока и на вторую сатурацию;

      регулирование поступления сока и сатурационного газа в аппараты первой и второй сатурации;

      наблюдение за нагревом сока в подогревателях;

      контроль качества поступающего сока и сатурационного газа;

      контроль и регулирование процесса дефекации и сатурации по показаниям контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

      обслуживание основного и вспомогательного оборудования и устранение неисправностей в их работе;

      проверка состояния процесса дефекосатурации сока при приемке смены.

      455. Должен знать:

      технологию, физико-химические основы процессов дефекосатурации диффузионного сока;

      физико-химические, технологические свойства свеклы и обрабатываемых соков;

      порядок регулирования процесса;

      технологическую схему свеклосахарного производства;

      схему станции очистки соков;

      устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, средств автоматики;

      причины неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, способы их предупреждения и устранения.

**Параграф 3. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 5 разряд**

      456. Характеристика работ:

      ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного сока в аппаратах непрерывного действия на предприятиях с производительностью свыше 2,5 до 3 тысяч тонн в сутки перерабатываемой свеклы и в аппаратах непрерывного действия с автоматизированным процессом дефекосатурации с пульта управления;

      наблюдение за работой автоматизированных систем управления процессом.

      457. Должен знать:

      конструктивные особенности различных типов оборудования сокоочистительного отделения;

      устройство аппаратов непрерывного действия с автоматизированным процессом дефекосатурации;

      порядок ведения автоматизированного процесса дефекосатурации с пульта управления;

      основы электротехники;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 4. Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока, 6 разряд**

      458. Характеристика работ:

      ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного сока в аппаратах непрерывного действия с автоматизированной системой управления на основе микропроцессорных контроллеров на предприятиях с производительностью свыше 3,0 тысяч тонн в сутки перерабатываемой свеклы;

      выполнение заданных технологических параметров процесса дефекосатурации диффузионного сока с использованием показаний контрольно-измерительной системы;

      выявление и устранение причин снижения производительности обслуживаемого оборудования;

      ведение технологического процесса в полуавтоматическом и ручном режимах в случае необходимости;

      наблюдение за работой автоматизированных систем управления процессом;

      анализ ошибок и аварийных сообщений в системе аварийной диагностики автоматизированным процессом;

      регулирование и настройка обслуживаемого электронного оборудования.

      459. Должен знать:

      технологический процесс дефекации и сатурации диффузионного сока;

      устройство и порядок эксплуатации оборудования с автоматическим управлением;

      рабочие и автоматические блокировки автоматической системы управления в ручном, полуавтоматическом и автоматическом режимах;

      способы выявления и устранения причин снижения производительности обслуживаемого оборудования;

      основы электротехники.

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

**Параграф 5. Оператор ионитовой установки, 4 разряд**

      461. Характеристика работ:

      ведение процесса ионитовой очистки диффузионного сока второй сатурации, сиропа и оттеков в ионитовых реакторах сахаро-песочного и рафинадного производств;

      наблюдение за подачей в реакторы сока, сиропа и оттеков, степенью их обесцвечивания и очистки, окончанием процесса обесцвечивания;

      соблюдение и регулирование температурного режима процесса с использованием автоматики и по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      наблюдение за истощением ионитов по изменению водорода;

      промывание реакторов и направление промывных вод по назначению;

      регенерация ионитов и промывание их с применением солей и кислот;

      проверка состояния процесса в реакторах, исправности оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики.

      462. Должен знать:

      основы физики и химии;

      технологию ионитовой очистки диффузионного сока второй сатурации, сиропов, оттеков, вспомогательных процессов, выполняемых на ионитовой установке;

      назначение и принцип действия обслуживаемой автоматики и применяемых контрольно-измерительных приборов;

      свойства ионитов, соков, сиропов и оттеков;

      способы регенерации ионитовых смол.

**Параграф 6. Клеровщик сахара, 2 разряд**

      463. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления клеровки в сахаро-песочном производстве и приготовления клерса и сиропов из возвратов в рафинадном производстве;

      регулирование подачи в клеровочные мешалки свекловичного сока, воды, оттеков и промоев рафинадного производства;

      обслуживание аффинационных мешалок, ловушек и насосов;

      приготовление и охлаждение пробелочного клерса и наполнение им мерников.

      464. Должен знать:

      технологию приготовления клеровки и клерса;

      технологическую схему обслуживаемого участка;

      требования, предъявляемые к качеству клеровки клерса и сиропов;

      принцип работы и порядок технической эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 7. Клеровщик сахара, 3 разряд**

      465. Характеристика работ:

      ведение процесса роспуска сахара-сырца, сахара-песка на белой клеровке в соответствии с технологическими инструкциями;

      обеспечение бесперебойной работы оборудования, контрольно-измерительных приборов;

      приемка и подача сырья с проверкой соответствия его техническим условиям;

      поддержание заданного режима работы оборудования;

      участие в наладке и устранении неисправностей в работе оборудования;

      контроль и обеспечение надлежащего качества приготовления белой клеровки и работы роспускного отделения;

      ведение установленного учета и отчетности при подаче сахара-песка в роспуск;

      ведение процесса приготовления сиропов и клерса из сахара-песка в рафинадном производстве с соблюдением установленных технологическим режимом плотностей и температур;

      регулирование подачи в клеровочные мешалки сахара, воды, промоев рафинадного производства и пара;

      предупреждение попадания в клеровочные мешалки посторонних примесей;

      обеспечение нормальной работы сит, шпагатоуловителей, сортировочных устройств и ловушек, правильной подачи сахара-песка в зависимости от его качества на приготовление соответствующих сиропов и клерса.

      466. Должен знать:

      технологию получения белой клеровки и процессов производства в роспускном отделении;

      порядок регулирования параметров технологического режима;

      устройство обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов;

      порядок ведения установленного учета и отчетности при подаче сахара-песка в роспуск;

      требования, предъявляемые к качеству сырья.

**Параграф 8. Оператор пульта управления в сахарном производстве, 3 разряд**

      467. Характеристика работ:

      обслуживание пульта дистанционного автоматического управления при обеспечении бесперебойной и точной работы всех взаимодействующих агрегатов станции с соблюдением требований и параметров технологии производственных станций участков сахаро-песочного или рафинадного производств;

      наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач);

      ведение записей о работе обслуживаемых агрегатов.

      468. Должен знать:

      основы электротехники, химии и физики;

      устройство и принцип работы обслуживаемых агрегатов;

      технологическую схему процесса производства;

      параметры технологических режимов на производственных станциях.

**Параграф 9. Оператор пульта управления в сахарном производстве, 4 разряд**

      469. Характеристика работ:

      обслуживание пульта дистанционного автоматического управления при обеспечении бесперебойной и точной работы всех взаимодействующих станций с соблюдением требований и параметров технологических режимов производственных процессов основных участков сахаро-песочного или рафинадного производств;

      наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач);

      оперативное включение, переключение и выключение аппаратов, агрегатов и приборов;

      наладка и устранение неисправностей отдельных приборов релейной защиты, автоматики, сигнализации и вторичной коммутации.

      470. Должен знать:

      основы электроники, электротехники, химии и физики;

      устройство обслуживаемых аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов релейной защиты и контрольно-измерительных приборов;

      схему щита управления;

      технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов участка.

**Параграф 10. Оператор пульта управления в сахарном производстве, 5 разряд**

      471. Характеристика работ:

      управление производственными процессами участков сахаро-песочного или рафинадного производств с главного пульта управления;

      предупреждение, выявление и устранение технологических неисправностей в работе агрегатов, станций, участков;

      устранение неисправностей в работе приборов релейной защиты, автоматики, сигнализации, вторичной коммутации.

      472. Должен знать:

      принцип построения автоматических схем;

      параметры настройки приборов релейной защиты, сигнализации, автоматики и вторичной коммутации;

      графики работы производственных участков;

      технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов на участках.

**Параграф 11. Оператор пульта управления в сахарном производстве, 6 разряд**

      473. Характеристика работ:

      управление производственными процессами сахарного производства с помощью командно - программируемых панелей;

      выполнение требуемого технологического режима и обеспечение получения заданных физических и качественных параметров сахара с использованием показаний контрольно-измерительной системы и дополнительных измерительных комплексов;

      руководство всеми стадиями технологического процесса и координация работы всех участков сахарного производства;

      контроль за соблюдением выхода сахара, норм расхода сырья и материалов.

      474. Должен знать:

      технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов на всех участках сахарного производства;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования рабочих станций, терминалов и станций дистанционного управления на всех участках сахарного производства;

      принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов, микропроцессорных контроллеров;

      порядок эксплуатации системы управления сахарного производства, порядок ввода корректирующих команд и информации через микропроцессорные контролеры;

      список возможных сообщений от контрольно-следящих систем и устройств.

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

**Параграф 12. Резчик свеклы, 2 разряд**

      476. Характеристика работ:

      резка свеклы на свеклорезках для получения свекловичной стружки под руководством резчика свеклы более высокой квалификации;

      подготовка комплекта ножевых рам и инструмента;

      наблюдение за работой свеклорезок и приводных механизмов;

      участие в проведении планово-предупредительного ремонта свеклорезок и приводных механизмов.

      477. Должен знать:

      основы технологического процесса получения свекловичной стружки;

      требования, предъявляемые к качеству стружки;

      порядок подбора комплекта ножевых рам и установки их в свеклорезки;

      принцип работы свеклорезок и приводных механизмов.

**Параграф 13. Резчик свеклы, 4 разряд**

      478. Характеристика работ:

      резка свеклы на свеклорезках для получения свекловичной стружки;

      проверка качества применяемых ножей, набор ножей в рамы и установка их по приборам и шаблонам в свеклорезки;

      регулирование подъема ножей в зависимости от качества свеклы, поступающей в переработку;

      выбор режима резки свеклы;

      регулирование поступления свекловичной стружки в диффузионные аппараты;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      проведение планово-предупредительного ремонта свеклорезок и приводных механизмов.

      479. Должен знать:

      технологию получения свекловичной стружки;

      требования, предъявляемые к качеству ножей, порядок их точки;

      условия получения свекловичной стружки из свеклы разного качества;

      основы технологии извлечения сахара из свекловичной стружки;

      способы удаления попавших в свеклорезку посторонних предметов;

      ручное и автоматическое регулирование режима резки свеклы на свеклорезке.

**Параграф 14. Оператор проботборной установки, 3 разряд**

      480. Характеристика работ:

      отбор проб свеклы механизированным способом из автомашин и железнодорожных вагонов для определения фактической загрязненности;

      обслуживание основных и вспомогательных механизмов пробоотборной установки;

      наблюдение за правильностью установки автомашин или железнодорожных вагонов со свеклой для отбора проб;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемых механизмов пробоотборной установки.

      481. Должен знать:

      принцип работы, порядок управления и регулирования обслуживаемых механизмов пробоотборной установки;

      порядок отбора проб и требования, предъявляемые к отбору проб свеклы;

      причины неисправности обслуживаемого оборудования и способы его устранения, основы электротехники и слесарного дела.

**Параграф 15. Аппаратчик варки утфеля, 2 разряд**

      482. Характеристика работ:

      выполнение вспомогательных работ по варке утфеля в вакуум-аппаратах сахаро-песочного или сахаро-рафинадного производства;

      отбор проб;

      контроль нагрева сиропа и оттеков перед подачей в аппараты;

      наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов;

      выполнение более сложных работ под руководством аппаратчика варки утфеля более высокой квалификации.

      483. Должен знать:

      общие сведения о технологии и режимах варки утфелей;

      назначение, принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов, физико-химические свойства и нормы расхода вспомогательных материалов при уваривании утфелей.

**Параграф 16. Аппаратчик варки утфеля, 4 разряд**

      484. Характеристика работ:

      ведение процесса уваривания утфелей второй и третьей кристаллизации в вакуум-аппаратах различной емкости при трехкристаллизационной схеме в свеклосахарном производстве и при переработке сахара-сырца;

      регулирование подачи оттеков и пара в аппарат;

      включение и поддержание разрежения в аппарате;

      ведение процесса заводки и наращивания кристаллов;

      сгущение кристаллической массы перед спуском;

      определение готовности утфеля;

      спуск утфеля из аппарата в утфелемешалки;

      контроль процесса уваривания утфеля в аппарате, исправностью оборудования и контрольно-измерительных приборов.

      485. Должен знать:

      технологическую схему кристаллизационного отделения сахарного завода;

      основы технологии кристаллизации сахара и патокообразования;

      физические и химические свойства сырья (сахарных продуктов, поступающих на уваривание) и готовой продукции, получаемой в результате уваривания;

      технологию уваривания утфелей;

      устройство оборудования и контрольно-измерительных приборов;

      виды неисправностей в работе вакуум-аппаратов и способы их устранения;

      требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции.

**Параграф 17. Аппаратчик варки утфеля, 5 разряд**

      486. Характеристика работ:

      ведение процесса уваривания утфелей первой кристаллизации в вакуум-аппаратах различной емкости в сахаро-песочном производстве;

      подача и регулирование поступления продуктов и пара в аппарат;

      включение и поддержание разрежения в аппарате;

      ведение процесса заводки и наращивания кристаллов с истощением межкристального оттека, с соблюдением коэффициента пересыщения, температуры нагрева и степени разрежения;

      сгущение кристаллической массы перед спуском;

      регулирование температуры в аппаратах;

      определение готовности утфеля;

      спуск готового утфеля из аппаратов в утфелемешалки;

      соблюдение графика работы вакуум-аппаратов и теплового режима;

      контроль состояния оборудования и устранение неисправностей в его работе;

      учет и контроль работы вакуум-аппаратов.

      487. Должен знать:

      технологическую схему сахарного производства;

      назначение и роль кристаллизационного отделения сахарного завода;

      устройство вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов;

      передовые методы труда на рабочем месте при обслуживании вакуум-аппаратов; графики работы вакуум-аппаратов;

      основы учета и контроля работы вакуум-аппаратов.

**Параграф 18. Аппаратчик варки утфеля, 6 разряд**

      488. Характеристика работ:

      ведение процесса уваривания утфелей первой кристаллизации в вакуум-аппаратах различной емкости в сахаро-песочном производстве и рафинадных и продуктовых утфелей в рафинадном производстве с автоматизированной системой управления процессом уваривания утфелей;

      обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов регулирования температурного режима и контроль процесса уваривания утфеля в аппаратах;

      проверка работы оборудования и наладка его;

      ведение учета и записей в технологическом журнале.

      489. Должен знать:

      технологию уваривания утфелей в вакуум-аппаратах с автоматизированной системой управления процессом;

      устройство и кинематические схемы вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования и автоматизированных систем управления процессом уваривания утфелей;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе вакуум-аппаратов, способы их наладки.

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

**Глава 8. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по масложировому производству**

**Параграф 1. Аппаратчик установки производства отбельной земли, 4-разряд**

      491. Характеристика работ:

      ведение процесса активации отбельной земли;

      прием неактивированной отбельной земли и концентрированной серной кислоты;

      приготовление водяной пульпы из неактивированной земли и подача ее и серной кислоты насосом в активатор;

      разварка смеси в активаторе;

      наблюдение за технологическим процессом разварки;

      регулирование процесса путем подачи пара на разварку;

      отбор и анализ проб;

      отмывание отбельной земли водой в декантаторе;

      подача насосом отмытой активированной отбельной земли на рамный фильтр-пресс, промывание и фильтрация на прессе;

      отдувка и зачистка пресса с разборкой и сборкой;

      погрузка отбельной земли на противни и загрузка их в сушильные шкафы, наблюдение за сушкой и разгрузка сушильных шкафов;

      размол высушенной отбельной земли и загрузка размолотой активированной земли в ящики;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, чистка и смазка его.

      492. Должен знать:

      устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования;

      технологическую схему и режимы работы при активации различных отбельных земель;

      основные свойства обрабатываемых продуктов и применяемых химикатов;

      порядок отбора проб и проведения анализов.

**Параграф 2. Аппаратчик - комплекторщик, 4 разряд**

      493. Характеристика работ:

      ведение процесса механической (пластической) обработки (перетирания) маргариновой массы на вакуум-комплекторах для придания маргарину легкоплавкой, упруго-пластичной консистенции;

      пуск и останов агрегата;

      наблюдение за процессом обработки массы по показаниям контрольно-измерительных приборов, вакуумом и температурой воды в системе, толщиной стружки, температурой маргарина, выходящего из вакуум-комплектора;

      регулирование подачи воды для обогрева агрегата, работы вакуум-насоса;

      упаковка маргарина в короба, ящики и бочки;

      разборка, чистка, мойка и дезинфекция вакуум-комплектора.

      494. Должен знать:

      технологию механической обработки маргарина;

      устройство вакуум-комплектора, насадок;

      требования, предъявляемые к качеству маргарина;

      и назначение применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 3. Приготовитель растворов красителей, 3 разряд**

      495. Характеристика работ:

      приготовление растворов красителей, отдушек и других добавок для окрашивания туалетной основы мыла и придания мылу товарного вида;

      прием со склада красителей и других материалов;

      взвешивание, фильтрация, составление растворов по заданным рецептурам и эталонам;

      регулирование технологического режима приготовления смеси и скорости подачи компонентов в смесители;

      контроль качества и готовности смеси;

      подача добавок в мерники, дозаторы или розлив готового раствора в мерную тару и доставка к пилировочным агрегатам или непрерывно действующим шнек-смесителям поточной автоматизированной линии производства туалетного мыла;

      учет поступающих материалов.

      496. Должен знать:

      основные физико-химические свойства красителей, отдушек и других компонентов добавок туалетного мыла;

      ассортимент и нормы ввода добавок в основу туалетного мыла;

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

**Параграф 4. Аппаратчик вакуум-сушильной установки, 5 разряд**

      497. Характеристика работ:

      ведение процессов сушки, охлаждения мыльной основы и формования мыла под вакуумом;

      подготовка к пуску, пуск и останов вакуум-сушильной установки;

      регулирование работы вакуум-насосов, насосов, подающих мыльную основу в бак-питатель и вакуум-распылительный аппарат, производительности дуплекс-шнек-пресса;

      регулирование режима работы установки в зависимости от заданного содержания жирных кислот и результатов лабораторных анализов вырабатываемого мыла;

      контроль технологического процесса, соответствием готовой продукции техническим условиям;

      наблюдение за давлением пара и мыла в темперировочной колонке, остаточным давлением в распылительной башне, в сепараторах и барометрическом конденсаторе, температурой мыла, поступающего в распылительную башню, воды, отходящей из барометрического конденсатора и дуплекс-шнек-пресса, нагрузкой на электродвигатели;

      регулирование давления пара и температуры;

      промывка темперировочной колонки, профилактический осмотр и чистка установки;

      ведение технической документации и учета расхода мыльной основы.

      498. Должен знать:

      устройство, назначение, порядок эксплуатации и обслуживания аппаратов, оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

      схему получения вакуума;

      сущность технологии и параметры режимов обработки мыла заданной рецептуры на вакуум-сушильных установках.

**Параграф 5. Генераторщик, 5 разряд**

      499. Характеристика работ:

      ведение процесса получения водяного газа на газогенераторных установках путем воздействия водяного пара на уголь;

      осмотр и подготовка генератора, скруббера и арматуры газогенераторной установки к пуску;

      проверка чистоты колосниковой решетки, выходных отверстий труб генератора, плотности перекрытий воздушных и газовых задвижек, соединений труб и фланцев, работы насосов и воздуходувок;

      прием антрацита, кокса и другого технологического сырья, подготовка его к загрузке и загрузка в газогенератор;

      розжиг газогенератора;

      подача воды, воздуха и пара;

      пуск и обслуживание генератора, скруббера, воздуходувки, насосов, средств автоматики, блокирующих устройств и другого оборудования установки;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за давлением пара, температурой воды и газа;

      получение водяного газа путем чередования фаз технологического процесса газификации в соответствии с регламентом, регулирование процесса вручную или при помощи средств автоматического управления газогенераторной установки;

      охлаждение и предварительная очистка водяного газа в скрубберах и подача его в газгольдер;

      расшлаковка генератора и удаление шлака из помещения вручную и средствами механизации;

      наблюдение за охлаждением полученного водяного газа, исправностью оборудования и коммуникации;

      предупреждение утечек водяного газа;

      регулирование теплового режима скруббера;

      обслуживание водяной рубашки генератора;

      устранение мелких неисправностей;

      предупреждение и устранение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратах и трубопроводах;

      ведение учета расхода сырья и технической документации.

      500. Должен знать:

      технологию и параметры режимов получения водяного газа;

      свойства и назначение водяного газа и водорода;

      марки антрацита и кокса; требования, предъявляемые к пару и воде, принцип влияния пара и воды на ход технологического процесса;

      требования, предъявляемые к качеству водяного газа и водорода;

      устройство обслуживаемого оборудования;

      схему трубопроводов;

      принцип действия контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 6. Генераторщик, 6 разряд**

      501. Характеристика работ:

      ведение процесса получения водяного газа на газогенераторах различных систем;

      проверка готовности газогенераторной установки к пуску: исправности генератора, скруббера, воздуходувки, углеподъемника газгольдера, средств управления и автоматики, трубопроводов и контрольно-измерительных приборов;

      пуск и наладка работы оборудования, регулирование системы управления и автоматики;

      контроль соблюдения технологических норм по количеству и качеству загружаемого в газогенератор топлива;

      определение по лабораторным анализам и простейшими средствами состава водяного газа и соответствия его установленным нормам;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования, исправностью коммуникаций газогенераторной установки, состоянием гидрозатворов, положением колокола газгольдера;

      контроль работы средств управления и автоматики, действием блокировки и регулирование их;

      руководство работой по расшлаковке генератора при ручном удалении шлака, наблюдение за работой механизмов и регулирование их при механизированном удалении шлака;

      координация работы участка с работой участков по производству водорода и очистки водяного газа и водорода;

      участие в испытаниях на герметичность аппаратуры и коммуникаций установки;

      контроль выполнения порядка по безопасности труда и пожарной безопасности в помещениях генераторной установки.

      502. Должен знать:

      технологию производства водяного газа, его состав, виды примесей, их влияние на получение водорода и на его качество;

      порядок регулирования работы оборудования и средств автоматики;

      пределы взрываемости смеси газа с воздухом и порядок работы в газоопасных местах.

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

**Параграф 7. Аппаратчик гидратации, 3 разряд**

      504. Характеристика работ:

      ведение процесса гидратации масла и получения сырых фосфатидов под руководством аппаратчика гидратации более высокой квалификации;

      наблюдение за работой смесителя-дозатора, сепаратора, коагулятора, отстойника непрерывного действия, вакуум-насосов, фильтр-пресса и другого оборудования;

      отбор проб;

      ведение учета сырья и готовой продукции.

      505. Должен знать:

      основы технологии обработки масла водой и паром для получения гидратированного масла и фосфатидов;

      виды и назначение контрольно-измерительных приборов, принципы работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      схему расположения коммуникации отделения гидратации; методы и порядок отбора проб.

**Параграф 8. Аппаратчик гидратации, 5 разряд**

      506. Характеристика работ:

      ведение процесса гидратации масла и получения фосфатидного концентрата;

      пуск и останов основного и вспомогательного оборудования и наладка технологического режима гидратации;

      наблюдение за работой оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально;

      контроль температуры и давления масла, воды, пара по показаниям приборов, расходом масла и воды по ротаметрам, качеством гидратированного масла по результатам лабораторных анализов, показаниям приборов и органолептически, уровнем масла и воды в сборниках и аппаратах;

      предупреждение, выявление и устранение причин отклонений от норм технологического режима.

      507. Должен знать:

      технологию обработки масла водой и паром для получения гидратированного масла и фосфатидов;

      виды, сорта и физико-химические свойства масел;

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 9. Гидрогенизаторщик, 4 разряд**

      508. Характеристика работ:

      ведение отдельных операций гидрогенизации жиров;

      наполнение автоклавов жиром;

      подогрев жиров и масел перед загрузкой в автоклавы и в автоклавах до заданной температуры;

      подача катализатора в автоклавы в количестве, установленном технологическими инструкциями;

      пуск и останов компрессоров, продувка циркуляционной системы водородом, продувка саломасных линий;

      спуск готового саломаса в отстойники, складские емкости;

      обслуживание аппаратов очистки циркуляционного водорода и жироловушек, компрессоров;

      выгрузка отработанного катализатора из отстойников и подача его на регенерацию.

      509. Должен знать:

      устройство и порядок эксплуатации автоклавов и аппаратов очистки циркуляционного водорода, насосов и компрессоров;

      схему коммуникаций цеха гидрогенизации.

**Параграф 10. Гидрогенизаторщик, 5 разряд**

      510. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса гидрогенизации жиров под руководством гидрогенизаторщика более высокой квалификации;

      подготовка оборудования автоклавного цеха к пуску;

      обслуживание автоклавов, теплообменников, водородных компрессоров, очистительной системы водорода, центробежных и плунжерных насосов, мешалок, фильтров и другого оборудования гидрогенизационного цеха;

      обеспечение равномерной подачи масла;

      восстановление катализатора и подача его и водорода в автоклавы;

      наблюдение за давлением в автоклавах и трубопроводах, температурой и уровнем жира в аппаратах;

      фильтрация гидрированных жиров;

      регулирование с помощью средств механизации, контрольно-измерительных приборов и автоматики пресса гидрогенизации жиров и масел путем перемешивания, нагревания или охлаждения гидрируемого продукта, прокачивания холодного масла или подача пара через систему змеевиков;

      поддерживание определенного соотношения количества катализатора и водорода;

      отбор и анализ проб;

      проверка действия системы автоматической продувки;

      очистка отработанного водорода.

      511. Должен знать:

      технологию и параметры режимов гидрогенизации различных видов жиров и очистки отработанного водорода;

      устройство, конструктивные особенности и порядок эксплуатации автоклавов, аппаратов очистки и циркуляции водорода и другого оборудования автоклавного цеха;

      свойства и ассортимент гидрируемых жиров;

      требования, предъявляемые к жирам, катализатору и водороду;

      требования, предъявляемые к качеству пищевого и технического саломаса;

      методы отбора и анализа проб;

      принцип действия контрольно-измерительных приборов и средств автоматики.

**Параграф 11. Гидрогенизаторщик, 6 разряд**

      512. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса гидрогенизации жиров непрерывным и периодическим методом;

      проверка готовности автоклавного цеха к пуску: исправности оборудования, герметичности всех аппаратов и трубопроводов;

      определение количества катализатора, вводимого в автоклавы, в зависимости от его активности, вида гидрируемого жира и количества водорода;

      контроль качества водорода в газгольдере;

      пуск и останов оборудования автоклавного цеха;

      установление и поддержание параметров технологического режима процесса гидрогенизации;

      регулирование температуры плавления конечного продукта путем изменения количества подаваемого в автоклавы катализатора и водорода;

      контроль по лабораторным анализам и визуально качества поступающих жиров и готового саломаса;

      контроль своевременного восстановления катализатора и работы системы очистки циркуляционного водорода.

      513. Должен знать:

      порядок проверки исправности, пуска и останова оборудования автоклавного цеха;

      технологическую схему непрерывного и периодического способа производства гидрированных жиров;

      порядок работы и порядок эксплуатации оборудования и средств автоматики;

      свойства катализатора, водорода и предъявляемые к ним требования;

      методы контроля производства и определения количества катализатора, вводимого в автоклавы.

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

**Параграф 12. Аппаратчик ионообменной очистки глицерина, 5 разряд**

      515. Характеристика работ:

      ведение процесса нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол в ионообменных аппаратах;

      приготовление по установленной рецептуре растворов для нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол;

      подача глицериновой воды насосом в емкости на нейтрализацию, обработка ее раствором гидрата окиси кальция и последующая фильтрация;

      контроль процесса нейтрализации методом титрования свободной щелочности;

      подготовка ионообменных аппаратов к регенерации: отмывка от глицерина и взрыхление смол;

      пропуск регенерационных растворов через слой катионитовых и анионитовых смол в ионообменных аппаратах;

      определение методом титрования концентрации растворов, отходящих из фильтров;

      промывка ионообменных смол от регенерационного раствора обессоленной водой;

      определение полноты промывки смол титрованием пробы раствора;

      взрыхление слоя смол после регенерации потоком обессоленной воды;

      удаление красящих веществ, сорбированных катионообменной смолой, и кальциевых мыл, осевших на зерна смолы, методом двойной регенерации катионитовых смол;

      регулирование подачи растворов, воды, пара, глицерина и других материалов с пульта управления;

      наблюдение и контроль работы ионообменных аппаратов, фильтров, мерников, насосов и другого оборудования участка по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально;

      отбор проб для определения правильности ведения процессов приготовления растворов, нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионитовых смол;

      чистка распределительных устройств ионообменных аппаратов и осветлительных фильтров;

      промывка фильтров;

      разварка шлама и сдача отходов в другие цехи или на склад;

      участие в перезарядке ионообменных аппаратов свежими смолами, подготовка смол к загрузке;

      учет расхода сырья.

      516. Должен знать:

      технологию процессов нейтрализации глицериновой воды и регенерации ионообменных смол;

      свойства обрабатываемых продуктов и применяемых химических веществ;

      устройство осветляющих фильтров, ионообменных аппаратов, компрессоров, вакуум-насосов и другого обслуживаемого оборудования;

      принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов;

      порядок обращения с крепкой соляной кислотой и каустической содой, порядок приготовления их растворов.

**Параграф 13. Аппаратчик ионообменной очистки глицерина, 6 разряд**

      517. Характеристика работ:

      ведение процесса производства динамитного и высших сортов глицерина методом глубокой ионообменной очистки с концентрированием очищенных глицериновых вод;

      проверка готовности ионообменной и вакуум-выпарной установок к пуску;

      наладка и пуск установок;

      охлаждение глицериновой воды, сорбция красящих веществ;

      улавливание мелкодисперсных частиц путем пропуска глицериновой воды через поверхностный холодильник и осветлительный фильтр;

      удаление растворенных в глицериновой воде солей;

      ведение процесса концентрации глицериновой воды, очищенной ионообменными смолами, на трехкорпусной установке непрерывного действия;

      регулирование и настройка автоматических регуляторов, вакуум-установок и наладка технологического режима и работы аппаратов для получения готовой продукции необходимой концентрации;

      отбор проб глицериновой воды после катионитовых и ионитовых аппаратов и готового глицерина;

      определение эффективности очистки глицериновой воды ионообменными смолами и концентрации готового глицерина;

      расчет солесодержания очищенной глицериновой воды;

      определение момента снижения степени очистки фильтрата и необходимости прекращения рабочей фильтрации и проведения регенерации;

      определение количества ионообменной смолы для загрузки аппаратов, компонентов регенерационных растворов, воды и других материалов, момента съема очищенной глицериновой воды;

      проверка степени химической чистоты обессоленной воды;

      контроль приготовления растворов для нейтрализации и регенерации, ведением процессов нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол в ионообменных аппаратах;

      проверка полноты промывки ионообменных аппаратов от глицерина, окончания регенерации ионообменных смол;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      руководство всем циклом технологических процессов по очистке и производству динамитного и высших сортов глицерина;

      координация работы участков: подготовительного, ионообменной очистки и концентрации глицериновых вод.

      518. Должен знать:

      технологическую схему ионообменной очистки глицериновых вод, регенерации ионообменных смол;

      сущность технологии концентрирования очищенных глицериновых вод;

      основные физико-химические свойства и химический состав ионообменных смол и глицерина;

      стандарты на динамитный глицерин и глицерин высшего сорта;

      методы определения степени чистоты очищенной глицериновой воды, обессоленной воды из вспомогательных аппаратов;

      методы расчетов по определению солесодержания очищаемой глицериновой воды, компонентов регенерационных растворов;

      методы определения концентрации глицерина по рефракции и ареометру, количества глицерина в водных растворах.

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

**Параграф 14. Аппаратчик дезодорации, 4 разряд**

      520. Характеристика работ:

      ведение процесса дезодорации жиров и масел с целью получения обезличенного жира на аппаратах периодического и непрерывного действия;

      загрузка дезодоратора жирами, ввод водного раствора лимонной кислоты;

      пуск, останов и регулирование работы пароэжекторной установки;

      обеспечение равномерного питания водой барометрических конденсаторов;

      поддержание заданной температуры отходящей воды, вакуума в маслоохладителе;

      определение степени дезодорации и окончания процесса органолептически и по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      регулирование режима технологического процесса дезодорации;

      систематический слив ароматических погонов из каплеуловителя;

      охлаждение жира;

      снятие вакуума и перекачивание дезодората через трубопроводы в жирохранилище;

      отбор проб жира;

      расчет количества лимонной кислоты, необходимого для улучшения процесса дезодорации и очищения жира от металла.

      521. Должен знать:

      технологию и параметры режима процесса дезодорации различных жиров и масел; требования, предъявляемые к качеству дезодорированных жиров;

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

      методы ведения контроля и регулирования технологического режима;

      порядок отбора проб;

      приемы органолептического определения окончания процесса дезодорации;

      порядок расчета концентрации и количества лимонной кислоты.

**Параграф 15. Составитель смеси моющих средств, 4 разряд**

      522. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления жировых порошкообразных моющих и очищающих средств;

      определение качества поступающего сырья визуально и по результатам химических анализов;

      загрузка смесителей компонентами в установленной последовательности по соответствующей рецептуре;

      нагревание смеси, корректирование влагосодержания композиции, реакции среды;

      контроль хода процесса приготовления и готовности смеси;

      гомогенизация смеси и подача ее на распыление;

      обслуживание транспортных механизмов, дозаторов, весов, смесителей, гомогенизаторов;

      отбор проб;

      учет расхода сырья.

      523. Должен знать:

      технологию приготовления жировых порошкообразных моющих и очищающих средств;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и методы оценки его качества;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемых транспортных устройств, дозаторов, насосов, смесителей, гомогенизаторов, средств автоматики применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 16. Заготовщик основы для моющих средств, 3 разряд**

      524. Характеристика работ:

      приготовление растворов соды, соли, сплава канифоли и других составов;

      расчет концентрации растворов и соотношения компонентов сплавов;

      прием и ведение учета сырья, вспомогательных материалов и загрузка их в емкости;

      пуск, останов и обслуживание компрессоров, транспортирующих устройств и другого оборудования заготовительного участка;

      контроль концентрации растворов, составом сплавов и корректировка их концентрации;

      подача в мерники варочного отделения подготовленных жиров, сплавов и растворов.

      525. Должен знать:

      порядок приготовления растворов, сплавов и вытопки жиров;

      виды и свойства жирового сырья и вспомогательных материалов;

      устройство обслуживаемого оборудования;

      схему трубопроводов заготовительного участка.

**Параграф 19. Катализаторщик, 3 разряд**

      526. Характеристика работ:

      приготовление раствора серно-кислых солей металлов (меди, никеля) и раствора кальцинированной соды;

      осаждение солей, фильтрация, промывка и сушка их;

      измельчение готового катализатора на различных механизмах;

      ведение процесса регенерации отработанного катализатора: предварительное обезжиривание, разварка катализатора в серной кислоте, очистка растворов;

      перекачка жира и растворов;

      отбор проб растворов, промывных вод и осадков солей;

      чистка фильтр-прессов и другого обслуживаемого оборудования.

      527. Должен знать:

      основы технологии приготовления катализатора;

      свойства катализатора и его роль в процессе гидрогенизации жиров и масел; порядок отбора проб и приготовления растворов;

      устройство обслуживаемого оборудования и схему трубопроводов обслуживаемого участка.

**Параграф 20. Катализаторщик, 4 разряд**

      528. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления катализатора периодическим или непрерывным методом из углекислых солей никеля и меди и муравьино-кислого никеля;

      определение наличия кислоты и щелочи в растворах, сушка катализатора;

      восстановление углекислых солей никеля и меди;

      разложение формиата никеля;

      соблюдение норм расхода сырья и материалов для выработки катализатора;

      учет расхода сырья и материалов;

      пуск и останов оборудования по приготовлению катализатора.

      529. Должен знать:

      технологию и параметры режима приготовления катализатора и требования, предъявляемые к его качеству;

      свойства водорода;

      устройство и порядок эксплуатации аппаратов для восстановления и разложения солей.

**Параграф 21. Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров, 4 разряд**

      530. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления кулинарных и кондитерских жиров на автоматической линии;

      расчет жировых компонентов и их смешивание;

      регулирование подачи хладагента для охлаждения жиров и углекислого газа для получения требуемой консистенции жиров;

      предупреждение и устранение причин отклонений от нормы технологического режима;

      контроль производственного процесса и качества готовой продукции при помощи средств автоматики;

      ведение технической документации.

      531. Должен знать:

      физико-химические показатели готовой продукции, свойства и рецептуры жиров;

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

      порядок ведения технической документации.

**Параграф 22. Жаровщик, 4 разряд**

      532. Характеристика работ:

      ведение процесса влаготепловой обработки мятки в жаровнях различных систем и конструкций под руководством жаровщика более высокой квалификации;

      обслуживание жаровен, пропарочно-увлажнительных и распределительных шнеков, конденсационных горшков и другого оборудования;

      наблюдение за работой жаровен, транспортных механизмов, аспирационной системой, магнитной защитой и отбором проб;

      устранение неисправностей в работе жаровен;

      регулирование режима процесса влаготепловой обработки мятки по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов;

      проверка влажности и тонкости помола мятки, поступающей в жаровни, влажности и структуры мезги, выходящей из жаровни.

      533. Должен знать:

      технологию приготовления мятки и влаготепловые режимы для различных масличных культур;

      способы получения лепестка и крупки для экстракции;

      виды, назначение, принцип работы контрольно-измерительных приборов и порядок пользования ими;

      приемы и методы органолептического определения готовности мезги;

      устройство обслуживаемого оборудования прессового цеха.

**Параграф 23. Жаровщик, 5 разряд**

      534. Характеристика работ:

      ведение процесса влаготепловой обработки мятки в жаровнях различных систем и конструкций, применяемых на маслозаводах;

      расчет количества поступающей в жаровни мятки, выхода мезги, количества влаги для увлажнения;

      обеспечение равномерного поступления мятки в чаны жаровни и регулирование режима влаготепловой обработки мятки;

      наблюдение за работой перепускных клапанов, за аспирацией чанов жаровни, температурой мезги, давлением пара, конденсационной системой, высотой слоя мятки в чанах жаровни визуально и по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      регулирование режима процесса приготовления мезги и наладка работы технологического оборудования;

      определение химическим способом и органолептически готовности мезги для прессования;

      контроль структуры мезги, поступающей на прессы, качества масла, нагрузки на прессах предварительного и окончательного отжима масла;

      координация работы рушальновеечного и прессового отделений;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования;

      очистка магнитной защиты, наблюдение за транспортными механизмами.

      535. Должен знать:

      технологию приготовления мезги;

      способы определения влажности мезги;

      тепловые режимы приготовления мезги из семян различных масличных культур;

      методы органолептического определения качества и готовности мезги;

      физико-химические процессы влаготепловой обработки мятки;

      порядок регулирования, контроля процесса тепловой обработки;

      порядок наладки и регулирования обслуживаемого оборудования;

      схему расположения коммуникаций;

      качественные и количественные показатели режима работы основного технологического оборудования.

**Параграф 24. Ланолинщик, 4 разряд**

      536. Характеристика работ:

      ведение процесса обработки шерстного жира кислотой;

      приготовление раствора серной кислоты;

      отделение жира от белка;

      получение ланолина;

      приготовление раствора гипохлорита;

      загрузка шерстяного жира и раствора гипохлорита в отбелочные чаны механизированным способом;

      подготовка раствора спирта и обработка им эмульсии жира и гипохлорита;

      регенерация спиртового отстоя;

      обработка спиртового мыла;

      чистка жироловушек;

      приготовление раствора соды заданной концентрации и насыщение его хлором.

      537. Должен знать:

      технологию обработки шерстяного жира, отбелки ланолина, приготовления раствора гипохлорита;

      нормы расхода сырья и материалов;

      свойства серной кислоты и щелочи;

      порядок работы с кислотами и хлором;

      назначение и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов;

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 25. Темперировщик жировой основы, 3 разряд**

      538. Характеристика работ:

      ведение процессов темперирования жировой основы маргарина в темперировочных котлах или приготовления эмульсии из жировой основы маргарина, подготовленного молока, сахарного сиропа и других компонентов в соответствии с заданной рецептурой в смесителе и эмульсаторе;

      наблюдение и регулирование температуры подаваемых в смеситель компонентов;

      приготовление раствора соли;

      подача растворов красителей, соли, эмульгатора и других составных частей маргарина в темперировочные котлы;

      наблюдение за работой оборудования;

      регулирование температурного режима процессов;

      подача готовой продукции на автоматические весы, в распределительную каретку холодильного барабана;

      чистка и мойка оборудования;

      ведение технической документации.

      539. Должен знать:

      технологию и параметры режимов темперирования и эмульсирования;

      физико-химические свойства жиров, других компонентов маргарина, эмульгаторов;

      рецептуры маргарина и пищевых жиров;

      назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

      пороки маргарина и причины их возникновения.

**Параграф 26. Аппаратчик расщепления жиров, 3 разряд**

      540. Характеристика работ.

      участие в ведении процесса расщепления жиров;

      прием жиров и вспомогательных материалов;

      загрузка жира, воды и вспомогательных материалов в аппаратуру;

      слив глицериновых вод и жирных кислот;

      обслуживание насосов, монжю и другого оборудования, чистка и смазка его;

      чистка оборудования, поступающего в ремонт.

      541. Должен знать:

      технологию процесса расщепления жиров;

      принцип работы обслуживаемого оборудования;

      порядок эксплуатации оборудования, работающего под давлением;

      схемы коммуникаций;

      виды и назначение применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 27. Аппаратчик расщепления жиров, 4 разряд**

      542. Характеристика работ:

      ведение процесса пофазного расщепления жиров в автоклавах или расщепителях под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      подача конденсата из приемного бака в водяной мерник;

      наполнение жирового мерника жиром;

      пуск и останов насосов;

      наблюдение за дозировкой жира и воды;

      периодический отбор проб для проверки содержания кислот в расщепляемом жире;

      промывка жирных кислот и передача их на склад или в другие цехи;

      учет слива глицериновых вод;

      отбор проб.

      543. Должен знать:

      основы технологии и режимы расщепления жиров в автоклавах и расщепителях;

      нормы выхода глицерина, расхода пара, кислоты и конденсата;

      принцип работы контрольно-измерительных приборов;

      оптимальную глубину расщепления жиров по фазам;

      порядок отбора проб;

      устройство обслуживаемых автоклавов.

**Параграф 28. Аппаратчик расщепления жиров, 5 разряд**

      544. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса пофазного расщепления жиров в автоклавах или расщепителях;

      расчет конденсата, воды и серной кислоты для расщепления жиров;

      контроль дозировки жира и воды в соответствии с технологией расщепления жиров.

      545. Должен знать:

      технологию и режимы расщепления жиров в автоклавах и расщепителях;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

      устройство и принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов;

      физико-химические свойства расщепляемых жиров и глицерина.

**Параграф 29. Аппаратчик расщепления жиров, 6 разряд**

      546. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса расщепления жиров в автоклавах высокого давления непрерывного и периодического действия;

      регулирование процесса по периодам расщепления;

      обслуживание автоклавов, понизителей давления, фильтрпрессов;

      расчет количества жира, глицериновой воды, конденсата, закачиваемых в автоклавы;

      расчет норм выхода глицерина, расхода извести при нейтрализации глицериновой воды;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительной аппаратуры за температурой и давлением в автоклавах, понизителях давления при выгрузке жировых кислот и глицериновой воды;

      очистка глицериновой воды на сепараторах;

      ведение установленного учета;

      координация работы участков по расщеплению жиров, ионообменной очистки, вакуум-выпарной установки и подготовительного отделения.

      547. Должен знать:

      технологическую схему и режимы процесса расщепления жира в автоклавах высокого давления и на установках периодического и непрерывного действия;

      нормы выхода и нормы потерь глицерина;

      конструктивные особенности и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных и сигнализирующих приборов;

      оптимальную глубину расщепления жиров;

      методы ведения и регулирования технологического процесса, методику выполняемых расчетов.

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

**Параграф 30. Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий, 4 разряд**

      549. Характеристика работ:

      ведение процессов получения молочной плазмы и выработки стойких сливок восьмидесятидвухпроцентной жирности;

      подготовка сухого и натурального молока, воды, растворов лимоннокислого и фосфорнокислого натрия, сахара и соли;

      подача компонентов молочной плазмы в смесители по заданной рецептуре;

      регулирование процесса набухания молока;

      подача молочной плазмы, сквашенного молока и жирового набора в смеситель;

      ведение процесса приготовления 60 процентов сливок путем гомогенизации;

      нормализация сливок до содержания 82 процента жира;

      определение степени готовности эмульсий и сливок;

      подача сливок на охлаждение;

      чистка и мойка оборудования.

      550. Должен знать:

      бактериальные и физико-химические свойства молочной плазмы и жиров;

      сущность технологии приготовления молочной плазмы и высокожирных эмульсий;

      параметры режимов работы оборудования;

      устройство гранулятора, смесителей, танков (ванн), гомогенизаторов, назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов;

      методику анализов для контроля производства;

      нормы расхода сырья и материалов;

      порядок мойки и санитарной обработки оборудования и трубопроводов.

      551. При ведении процесса получения молочной плазмы под руководством аппаратчика приготовления высокожирных эмульсий более высокой квалификации - 3 разряд.

**Параграф 31. Аппаратчик по приготовлению майонеза, 3 разряд**

      552. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления майонезной пасты и растворов по заданной рецептуре;

      приготовление горчицы;

      прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах;

      подача подготовленного сырья по трубопроводам или транспортерам в бункеры, контейнеры, дозаторы и смесители;

      подогревание и смешивание компонентов;

      регулирование работы смесителей и насосов;

      регулирование температуры воды и подача пара;

      контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов точности дозировки подготовленных компонентов, соблюдения технологического режима, давления пара и вакуума;

      отбор проб;

      ведение учета сырья, растворов и пасты.

      553. Должен знать:

      технологию приготовления майонезной пасты;

      принцип работы обслуживаемых аппаратов и оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству сырья, применяемого для приготовления майонеза, горчицы;

      нормы расхода сырья;

      назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов;

      порядок отбора проб.

**Параграф 32. Аппаратчик по приготовлению майонеза, 4-разряд**

      554. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления майонеза;

      подача по заданной рецептуре и в установленной последовательности из бачков и дозаторов в смеситель насосами и эмульсатором по трубопроводам майонезной пасты, рафинированного и дезодорированного растительного масла, растворов и специй;

      регулирование скорости подачи компонентов и перемешивания их в смесителе;

      наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии;

      контроль качества сырья и полуфабрикатов органолептическим методом;

      контроль качества приготовления растворов и майонезной пасты;

      подача грубой эмульсии майонеза на гомогенизацию;

      регулирование давления гомогенизатора, обеспечивающего получение майонеза требуемой консистенции;

      слив майонеза из гомогенизатора по трубопроводам в емкости для готовой продукции;

      ведение технической документации.

      555. Должен знать:

      технологию приготовления майонеза;

      нормы расхода сырья;

      устройство обслуживаемых аппаратов, оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 33. Изготовитель свечей, 2 разряд**

      556. Характеристика работ:

      участие в процессе варки свечной массы и изготовления фитилей;

      подача готовой свечной массы по желобам или трубопроводам в батезы;

      проверка и регулирование температуры свечной массы и ее уровня в батезах;

      слив свечной массы из батезов по желобам и трубопроводам в свечеотливочные машины;

      чистка варочных котлов и ловушек;

      отбор проб;

      прием пряжи со склада;

      подбор количества нитей пряжи для фитиля в зависимости от диаметра свечи и толщины самой нити;

      заправка и регулирование работы мотальных и плетельных машин;

      укладка фитиля в формы и очистка его от узлов;

      подача фитиля на протравливание.

      557. Должен знать:

      устройство и порядок регулирования работы обслуживаемого оборудования;

      порядок отбора проб;

      требования, предъявляемые к качеству пряжи, применяемой для плетения фитиля.

**Параграф 34. Изготовитель свечей, 3 разряд**

      558. Характеристика работ:

      ведение процессов варки свечной массы, протравливания фитиля, отливки свечей;

      очистка стеарина и парафина путем кипячения в растворе серной кислоты и промывка водой;

      перекачивание по трубам очищенной массы в мешалки;

      регулирование подачи воды и пара;

      смешивание стеарина, парафина и других добавок в соответствии с заданной рецептурой;

      наблюдение за приготовлением свечной массы;

      протравка фитиля химикатами: раствором борной кислоты, фосфорнокислым аммонием, серно-кислым аммонием и серной кислотой;

      прием фитиля и химикатов;

      замочка и кипячение фитиля в дистиллированной или очень мягкой воде;

      приготовление протравливающего раствора, загрузка в него фитиля и кипячение;

      отжим и сушка протравленного фитиля;

      регулирование режима сушки фитиля в камерах;

      выгрузка фитиля и проверка его качества;

      отлив свечей на свечеотливных машинах;

      прием и заправка фитилей в машины;

      прогрев форм и заливка их свечной массой;

      регулирование подачи воды для охлаждения свечей;

      срезка свечей;

      ведение установленного учета;

      сдача готовой продукции.

      559. Должен знать:

      технологии процессов варки свечной массы, протравливания фитиля, отливки свечей;

      свойства стеарина, парафина, серной кислоты и других применяемых химикатов;

      порядок приготовления химических растворов;

      стандарты на свечи;

      виды и назначение контрольно-измерительных приборов;

      устройство и режимы работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 35. Оператор линии производства маргарина, 5 разряд**

      560. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса получения эмульсии и маргарина на аппаратах поточной автоматизированной линии;

      набор компонентов в соответствии с рецептурой, смешивание их и подача на охлаждение;

      наблюдение за контрольно-измерительными приборами и регулирование процесса производства эмульсии и маргарина;

      контроль качества маргарина, поступающего на расфасовку, весом пачек, расфасовкой и упаковкой готовой продукции;

      ведение технической документации.

      561. Должен знать:

      физико-химические свойства и виды жиров;

      устройство агрегатов автоматизированной линии для непрерывного производства маргарина, смесителей, насосов высокого давления, гомогенизаторов, вытеснительных охладителей, фасовочных автоматов, контрольно-измерительных приборов;

      рецептуры маргарина;

      порядок ведения технической документации.

**Параграф 36. Регенераторщик, 4 разряд**

      562. Характеристика работ:

      регенерация растворителя;

      наблюдение за работой оборудования, участвующего в процессе регенерации;

      регулирование подачи мисцеллы в аппарат, определение полноты отгонки растворителя, освобождение аппаратуры от кубового остатка;

      контроль наполнения емкости регенерированным растворителем;

      ведение технической документации.

      563. Должен знать:

      технологию регенерации растворителя;

      требования, предъявляемые к качеству регенерированного растворителя;

      нормы выхода растворителя при регенерации;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 37. Аппаратчик мыловарения, 4 разряд**

      564. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки соапстоков, таллового масла-сырца, асидола-мылонафта и других жировых и нефтяных отходов от посторонних примесей с применением обработки щелочью, отсолки, шлифовки, обработки перекисью водорода и разложения серной кислотой;

      прием жирных кислот, сала, саломаса, растительных масел, синтетических жирных кислот в емкости мыловаренного отделения;

      разогревание и приведение в подвижное состояние подмыльного клея;

      участие в процессе варки мыльной основы периодическим способом в котлах и в аппаратах непрерывного действия;

      подготовка сплавов канифоли с жирными кислотами саломаса или сала, растворов кальцинированной и каустической соды;

      подогрев и розлив подготовленных жировых компонентов в мерники;

      загрузка в котлы и аппараты по заданной рецептуре и в определенной последовательности саломаса, синтетических и других кислот и вспомогательных материалов;

      нейтрализация жирных кислот раствором кальцинированной соды;

      омыление жировой смеси щелочью;

      отсолка и шлифовка основы туалетного мыла;

      отбор проб на содержание жирных кислот и свободной щелочи;

      корректировка процесса варки путем перемешивания, подачи сырья, воды и пара;

      контроль температуры, давления в аппаратах и котлах, наличия жиров в емкостях и работы дозировочных насосов.

      565. Должен знать:

      технологию обработки и очистки жировых и нефтяных отходов;

      технологию варки мыла периодическим способом и в аппаратах непрерывного действия;

      виды сырья, применяемого в мыловаренном производстве, его свойства;

      степень влияния примесей на качество мыла;

      устройство котлов, аппаратов, насосов и схему трубопроводов обслуживаемого участка;

      назначение и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 38. Аппаратчик мыловарения, 5 разряд**

      566. Характеристика работ:

      ведение процесса варки различных сортов и видов мыла периодическим способом в котлах и в аппаратах непрерывного действия под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      пуск, останов и регулирование работы аппаратов непрерывного действия;

      соблюдение температурного режима, влажности, концентрации растворов, соотношения расхода жирных кислот, каустической и кальцинированной соды;

      регулирование скорости вращения мешалок смесителя подачи реагирующих компонентов в аппарат;

      откачивание мыла в корректировочные емкости и корректировка его путем добавления жирных кислот;

      нейтрализация жирных кислот в варочных котлах;

      каустическое доомыление или омыление раствором едкого натрия, корректировка, отсолка раствором электролита, шлифовка и постановка мыла на отстой;

      наблюдение за работой аппаратов, котлов, дозировочных устройств и мерников;

      контроль процесса облагораживания жировых и нефтяных отходов, вспомогательных материалов и очистки от посторонних примесей;

      контроль своевременности переработки отходов мыла;

      проверка исправности запорной арматуры на трубопроводах;

      заполнение технологического журнала и ведение учета расхода сырья и выхода готовой продукции.

      567. Должен знать:

      технологию процесса непрерывного омыления и варки мыла периодическим способом;

      свойства синтетических и натуральных заменителей жиров и вспомогательных материалов;

      нормы расхода сырья и материалов.

**Параграф 39. Аппаратчик мыловарения, 6 разряд**

      568. Характеристика работ:

      ведение процесса варки мыла в котлах и аппаратах непрерывного действия;

      составление рецептур хозяйственных и туалетных мыл применительно к наличию сырья, моющих компонентов и титра жировой смеси;

      расчет расхода сырья, содопродуктов, вспомогательных материалов. Расчет титра жировой смеси мыла;

      контроль производственного процесса и качества мыльной основы по органолептическим показателям, показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов;

      варка высших и специальных сортов мыла;

      дозировка жировой смеси и других компонентов мыла специальным многокомпонентным насосом и подача их в аппараты непрерывного действия;

      предупреждение и устранение причин отклонения от нормы технологического режима;

      координация работы подготовительного участка и цеха компремирования углекислоты.

      569. Должен знать:

      устройство оборудования участков производства мыла и цеха компремирования углекислоты;

      технологическую схему производства;

      расчеты и формулы, применяемые при составлении рецептур хозяйственных и туалетных мыл;

      методику анализов контроля технологического процесса варки мыла;

      физико-химический состав свойства сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.

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

**Параграф 40. Оператор линии производства мыла, 4 разряд**

      571. Характеристика работ:

      ведение процесса производства туалетного мыла из мыльной стружки на агрегатах поточной автоматизированной линии;

      подготовка линии к пуску, пуск и регулирование ее работы;

      подача в шнек-смеситель мыльной стружки, красителей, отдушек и других добавок по заданной рецептуре;

      регулирование работы шнек-смесителя и дуплекс-шнек-пресса;

      контроль температуры воды, уровня масла, нагрузки на электродвигатели обслуживаемых машин, работы дозирующего шнек-пресса и резательной машины.

      572. Должен знать:

      технологию обработки мыла в шнек-смесителях и шнек-прессах;

      устройство обслуживаемого оборудования;

      назначение и принцип работы средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, щита управления поточной автоматизированной линии;

      нормы расхода добавок, пара, воды и других материалов.

**Параграф 41. Разварщик саломаса, 3 разряд**

      573. Характеристика работ:

      ведение процесса разварки саломаса в разварочных чанах;

      приготовление раствора серной кислоты необходимой концентрации;

      загрузка саломаса в разварочные чаны с помощью насосов и его очистка;

      отделение чистого саломаса и перекачивание его в баки готовой продукции;

      отбор проб;

      продувка трубопроводов.

      574. Должен знать:

      параметры режимов и сущность технологии разварки саломаса;

      порядок приготовления раствора серной кислоты;

      порядок обращения с серной кислотой и ее основные свойства;

      виды, назначение применяемых контрольно-измерительных приборов;

      порядок отбора проб;

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 42. Обработчик соапстока, 2 разряд**

      575. Характеристика работ:

      приготовление растворов для обработки соапстока, промывных вод и отработанных отбельных земель;

      прием и загрузка котлов и емкостей сырьем и материалами;

      подача в мерники растворов кальцинированной и каустической соды, концентрированной серной кислоты, раствора поваренной соли;

      отбор проб, взвешивание и откачивание готовой продукции;

      выполнение других работ по указанию обработчика соапстока более высокой квалификации.

      576. Должен знать:

      порядок приготовления растворов заданной концентрации;

      порядок транспортировки соапстока и жирных кислот;

      принцип работы обслуживаемого оборудования, схему трубопроводов обслуживаемого участка;

      порядок отбора проб.

**Параграф 43. Обработчик соапстока, 3 разряд**

      577. Характеристика работ:

      обработка соапстока, промывных вод и отработанных отбельных земель;

      ведение процессов омыления соапстока концентрированной каустической содой, отсолки, разложения омыленной массы серной кислотой, промывки жирных кислот и восстановления активности отбельной земли;

      подача растворов для обработки соапстока и регулирование ее по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      проверка степени омыления и разложения масла органолептическим методом, визуально и по результатам лабораторных анализов;

      отделение масла от мыла на сепараторах и центрифугах;

      спуск подмыльных щелоков и кислой воды;

      перекачивание промытых жирных кислот и соапстока в емкости для хранения или в другие цехи;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      ведение установленного учета.

      578. Должен знать:

      технологию обработки отходов, очистки масел, жиров и отбельных земель;

      способы омыления соапстоков и разложения серной кислотой жиров и мыльных растворов;

      устройство оборудования и принцип работы контрольно-измерительных приборов обслуживаемого участка;

      методы органолептической оценки процесса.

**Параграф 44. Водоротчик, 5 разряд**

      579. Характеристика работ:

      ведение процесса получения водорода железопаровым способом, способом конверсии природного газа и электролитическим методом под руководством водородчика более высокой квалификации;

      подготовка к загрузке сидерита, магнетита, шамотного кирпича, керамиковых колец, железохромомедистого катализатора, кокса и других материалов, применяемых для получения водорода, загрузка и укладка их с помощью тельфера или других механизмов в водородные печи, газоподогреватели, конверторы, скрубберы и десульфуризаторы;

      приготовление растворов и электролита;

      подача растворов в абсорберы, электролита в электролизерные установки;

      зажигание водородных печей и пуск электролизеров и конвертеров;

      переключение запорной арматуры вручную и при помощи средств автоматики (при автоматическом управлении) в определенной последовательности и с соблюдением интервалов, установленных регламентов;

      наблюдение за работой автоматики и блокирующих устройств, показаниями контрольно-измерительных приборов, исправностью оборудования и коммуникаций водородной установки;

      регулирование работы водородных печей, электролизеров, газоподогревателей, конверторов, абсорберов и скрубберов при помощи средств автоматики, вентилей, кранов, путем подачи газа, пара, воздуха, электролита, воды и растворов;

      определение качества вырабатываемого водорода по результатам лабораторных анализов и подача его в газгольдеры;

      наблюдение за температурным режимом холодильных аппаратов, скрубберов, промывателей, за положением колокола газгольдера;

      откачка воды из водоотмывных горшков у газгольдеров и на газопроводах;

      очистка водосливов в бассейнах газгольдеров;

      устранение мелких неисправностей оборудования и предупреждение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратуре и в коммуникациях;

      ведение технологического журнала, учета сырья и получаемого водорода.

      580. Должен знать:

      технологию процесса получения водорода железопаровым способом, методом конверсии природного газа и электролитическим методом;

      требования, предъявляемые к качеству получаемых газов, устройство и порядок эксплуатации основного и вспомогательного оборудования;

      схему коммуникаций и расположение арматуры;

      устройство и принцип действия контрольно-измерительных и регулирующих приборов;

      ассортимент материалов, используемых при получении водорода, их качества и свойства;

      пределы взрываемости смеси водяного газа и водорода с воздухом;

      порядок оказания первой доврачебной помощи при отравлении газом и ожогах.

**Параграф 45. Водородчик, 6 разряд**

      581. Характеристика работ:

      ведение процесса получения водорода железопаровым способом, способом конверсии природного газа и электролитическим методом на установках различных систем и конструкций;

      проверка готовности установки по производству водорода к пуску, исправности и герметичности аппаратуры и трубопроводов, действия средств управления и автоматики;

      продувка водородной печи, конвертора, электролизеров, газоочистных установок и коммуникаций;

      пуск водородных печей и газоподогревателей;

      регулирование технологического процесса по фазам и корректировка настройки автоматики в соответствии с регламентом;

      контроль работы автоматики и блокирующих устройств при автоматизированном управлении;

      проверка хода процесса по результатам лабораторных анализов и показаниям контрольно-измерительных приборов;

      регулирование в зависимости от результатов лабораторных анализов и показаний контрольно-измерительных приборов подачи газа и пара в водородные печи, работы электролизеров, разделительных колонн, регуляторов давления, питателей, подачи воды в холодильные аппараты;

      руководство разгрузкой и загрузкой водородной печи, конвертора, приготовлением электролита;

      координация работы своего участка с работой участков по производству водяного газа и очистки водяного газа и водорода;

      выявление и устранение неполадок в ведении процесса и неисправностей в работе оборудования;

      контроль выполнения порядка по безопасности труда и пожарной безопасности в помещении водородной установки.

      582. Должен знать:

      свойства и назначение водяного и природного газов, водорода, кислорода;

      примеси, принцип их влияния на получение водорода и на процесс гидрогенизации пищевых и технических жиров;

      требования, предъявляемые к электролиту, пару, воде.

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

      584. При получении водорода электролитическим методом тарификация водородчика устанавливается на разряд ниже.

**Параграф 46. Аппаратчик получения фосфатидов, 3 разряд**

      585. Характеристика работ:

      ведение процесса получения фосфатидного концентрата под руководством аппаратчика получения фосфатидов более высокой квалификации;

      загрузка гидратационного (фосфатидного) осадка в аппарат;

      наблюдение за работой и обслуживание оборудования (чистка, смазка и другие), используемого при очистке и сушке фосфатидов;

      определение готовности фосфатидов с помощью приборов и органолептически;

      выгрузка фосфатидов из аппарата и транспортировка их при помощи средств механизации на склад.

      586. Должен знать:

      технологию очистки и сушки фосфатидных концентратов;

      требования, предъявляемые к качеству фосфатидных концентратов;

      виды, назначение и порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

      принцип работы обслуживаемого оборудования и порядок его эксплуатации.

**Параграф 47. Аппаратчик получения фосфатидов, 4 разряд**

      587. Характеристика работ:

      ведение процесса получения фосфатидного концентрата;

      регулирование технологического режима процессов очистки и сушки фосфатидного концентрата;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования и ходом технологического процесса;

      отбор проб;

      контроль качества фосфатидного концентрата по результатам лабораторных анализов, показаниям приборов и органолептически.

      588. Должен знать:

      технологию очистки и сушки фосфатидных концентратов;

      требования, предъявляемые к качеству фосфатных концентратов (содержание влаги и масла, цвет, вкус и другие показатели);

      устройство обслуживаемого оборудования.

**Параграф 48. Фризерщик, 3 разряд**

      589. Характеристика работ:

      обработка пищевых жиров на фризере и на вытеснительным охладителе;

      охлаждение эмульсии жировой смеси и слив ее в полужидком состоянии в тару для кристаллизации и затвердевания;

      пуск и останов фризера;

      наблюдение за поступлением из смесителя в фризер жировой смеси и ее температурой по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      регулирование температуры жировой смеси в аппарате и при выходе из него путем притока жира и подачи хладагента;

      подача тары под сливной кран, налив готовой продукции и отправка транспортером или вручную на склад;

      чистка, мойка фризера и трубопроводов.

      590. Должен знать:

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции;

      режимы охлаждения жировой смеси разных рецептур;

      устройство фризера, контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 49. Аппаратчик приготовления эмульгатора, 4 разряд**

      591. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления эмульгатора для удержания влаги и улучшения пластических свойств маргариновой продукции;

      прием со склада по трубопроводам и в таре, взвешивание говяжьего жира, саломаса, глицерина, стеариновой кислоты, фосфатидов и другого сырья;

      загрузка сырья в реакторы;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за температурой и наличием углекислого газа в этерификаторе и аппаратах, за вакуумом в сборнике;

      регулирование процесса приготовления эмульгатора путем перемешивания смеси в реакторе, подачи пара в подогреватели;

      перекачивание смеси насосами;

      поддержание температуры теплообменников и вакуума;

      охлаждение эмульгатора в холодильнике-отстойнике, холодильном барабане или в холодильном прессе с последующей выгрузкой плит эмульгатора;

      разрубка и упаковка плит или стружки;

      ведение технической документации;

      учет поступления сырья и выхода готовой продукции.

      592. Должен знать:

      технологию приготовления и физико-химические свойства эмульгатора;

      устройство и порядок эксплуатации аппаратуры и оборудования обслуживаемой установки по производству эмульгатора, применяемых контрольно-измерительных приборов;

      порядок отбора проб.

      593. При ведении процесса приготовления эмульгатора под руководством аппаратчика приготовления эмульгатора более высокой квалификации -3 разряд.

**Параграф 50. Аппаратчик этаноламиновой установки, 3 разряд**

      594. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки водорода и водяного газа от сероводорода и углекислого газа в этаноламиновой установке под руководством аппаратчика этаноламиновой установки более высокой квалификации;

      обслуживание щелочного скруббера;

      пуск, останов и обслуживание насосов, компрессоров, холодильников, конденсаторов и другого оборудования установки;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за уровнем щелочных и этаноламиновых растворов в абсорберах и регенераторах, за температурой и давлением в коммуникациях и аппаратах газоочистной системы;

      регулирование подачи воды, пара и растворов с помощью средств автоматики, вариаторов скорости и кранов;

      приготовление растворов триэтаноламина и моноэтаноламина;

      ведение процесса регенерации отработанного раствора путем перекачивания его центробежными насосами через теплообменник, регенератор, кипятильник, холодильник и возвращение восстановленного раствора в абсорбер;

      отбор проб газов и растворов;

      определение простейшими способами и по результатам лабораторных анализов полноты очистки газов на содержание углекислоты и сероводорода, на содержание этаноламинов, карбонатов и сульфидов в растворах и этаноламинов - в флегме;

      наблюдение в процессе работы установки за исправностью аппаратуры, насосов, компрессоров, средств автоматики, контрольно-измерительных приборов и трубопроводов;

      контроль утечки газа и раствора, наблюдение за работой приточной вентиляции;

      участие в ведении технологической документации.

      595. Должен знать:

      технологию регенерации растворов;

      химические и физические свойства, назначение водяного газа, водорода, щелочи;

      требования, предъявляемые к воде и пару;

      основы технологии очистки водяного газа и водорода;

      устройство и схему расположения обслуживаемого оборудования и коммуникаций;

      принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики;

      простейшие способы определения чистоты газов и концентрации растворов;

      пределы взрываемости газов;

      порядок ведения технологической документации.

**Параграф 51. Аппаратчик этаноламиновой установки, 4 разряд**

      596. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки водорода и водяного газа от сероводорода и углекислого газа в этаноламиновой установке;

      заполнение системы этаноламиновым раствором;

      включение и регулирование насосов, вариаторов и другого обслуживаемого оборудования;

      подача пара в теплообменник, воды в холодильник и конденсатор;

      подача водяного газа или водорода на очистку;

      управление процессами абсорбции и десорбции с пульта управления;

      регулирование циркуляции растворов и температурного режима путем изменения скорости подачи раствора, пара и воды;

      наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за уровнем раствора в абсорберах и регенераторе, давлением пара и газа в трубопроводах и аппаратуре;

      добавление конденсата в систему по мере необходимости;

      анализ водорода и водяного газа до и после его очистки и отходящих газов: на содержание в них углекислого газа, сероводорода и кислорода;

      анализ растворов из абсорбера, генератора и промывателя на содержание в них этаноламина, карбонатов и сульфидов, анализ флегмы на содержание этаноламина;

      расчет концентрации растворов триэтаноламина и моноэтаноламина;

      продувка и удаление воздуха из абсорбера;

      проверка герметичности аппаратуры и коммуникаций, исправности контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

      контроль приготовления растворов и проведения регенерации отработанного раствора;

      наблюдение за исправностью обслуживаемого оборудования, коммуникаций;

      предупреждение и устранение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратуре и коммуникациях;

      контроль выполнения порядка по безопасности труда и пожарной безопасности в помещении этаноламиновой установки;

      ведение технологического журнала и учета расхода материалов, количества очищенного газа.

      597. Должен знать:

      технологический процесс очистки водяного газа и водорода;

      сущность технологических процессов абсорбции и десорбции;

      требования, предъявляемые к качеству очистки водяного газа и водорода;

      степень влияния загрязнений газа и водорода на ход технологического процесса производства водорода, очистки газа и гидрогенизации жиров;

      химические и физические свойства этаноламинов;

      устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и автоматики этаноламиновой установки;

      порядок работы в газоопасных местах;

      нормы расхода материалов.

**Глава 9. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по хлебопекарно-макаронному производству**

**Параграф 1. Оператор поточно – автоматической линии, 5 разряд**

      598. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях производительностью до 1 тонн в час;

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

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

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

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

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

      контроль технологического процесса на всех стадиях;

      ведение технологического журнала.

      599. Должен знать:

      устройство и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии;

      технологию изготовления макаронных изделий на поточно-автоматической линии;

      порядок эксплуатации и ухода за обслуживаемым оборудованием;

      устройство контрольно-измерительных приборов и порядок пользования ими;

      порядок пуска и останова машин и аппаратов

      поточно-автоматической линии;

      требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.

      600. При ведении технологического процесса приготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях производительностью свыше 1 тонны в час - 6 разряд.

**Параграф 2. Дрожжевод. 2 разряд**

      601. Характеристика работ:

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

      получение и подготовка сырья и материалов;

      разведение прессованных дрожжей и других компонентов;

      наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение.

      602. Должен знать:

      технологический процесс приготовления жидких дрожжей;

      порядок эксплуатации машин и оборудования дрожжевого цеха.

**Параграф 3. Дрожжевод. 3 разряд**

      603. Характеристика работ:

      ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба до 10 тонн в смену;

      стерилизация питательных сред для жидких дрожжей и заквасок;

      контроль охлаждения и осахаривания;

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

      активация прессованных дрожжей;

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

      определение кислотности и подъемной силы дрожжей;

      отбор проб, дозировка, отпуск дрожжей на производство;

      выполнение контрольных анализов;

      обслуживание оборудования дрожжевого цеха;

      регулирование почасового режима дозировки питательных сред, воды и воздуха;

      поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды;

      санитарная обработка всех емкостей;

      контроль чистоты оборудования, посуды, инвентаря.

      604. Должен знать:

      способы измерения температуры дрожжей и определения кислотности и подъемной силы дрожжей;

      способы и порядок дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, их значение для приготовления хлеба;

      методы органолептического контроля производства жидких дрожжей.

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

**Параграф 4. Машинист ошпарочного агрегата, 2 разряд**

      606. Характеристика работ:

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

      посыпка полуфабрикатов маком, тмином, солью;

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

      607. Должен знать:

      основы технологического процесса ошпаривания теста;

      порядок определения готовности сформованных бараночных изделий к ошпариванию;

      принцип работы ошпарочного агрегата.

**Параграф 5. Машинист ошпарочного агрегата, 3 разряд**

      608. Характеристика работ:

      ведение процесса ошпаривания тестовых заготовок;

      регулирование работы ошпарочного агрегата, установка в него кассет;

      укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки или транспортер;

      укладка освобождаемых от бараночных изделий листов в пруфер или на вагонетку;

      загрузка тестовых колец в ошпарочный котел;

      наблюдение и контроль процесса ошпарки;

      выгрузка заготовок и раскладка их на столе или досках, листах, кассетах;

      придание заготовкам необходимой формы, посыпание их маком, тмином, солью;

      установка досок, листов, кассет с заготовками на стеллажи, вагонетки или передача на подсушку.

      609. Должен знать:

      сущность технологического процесса разделки и ошпаривания теста;

      методы определения готовности сформованных тестовых заготовок к ошпарке и выпечке;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 6. Тестовод, 2 разряд**

      610. Характеристика работ:

      транспортировка деж с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам;

      очистка деж и бункера от остатков теста;

      дозировка закваски и головки;

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

      выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.

      611. Должен знать:

      принцип работы и порядок эксплуатации тестомесильных и опрокидывательных машин;

      способы и порядок приготовления теста, методы определения его готовности к разделке;

      сорта муки.

**Параграф 7. Тестовод, 3 разряд**

      612. Характеристика работ:

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

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

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

      дозировка всех видов сырья;

      раскидка головок;

      контроль процесса брожения опары, головки и теста;

      на небольших хлебозаводах – транспортировка деж.

      613. Должен знать:

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

      параметры технологический режима приготовления теста;

      процессы, происходящие при брожении;

      продолжительность технологического процесса приготовления теста;

      методы контроля и регулирования технологического режима;

      устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования;

      методы определения готовности опары и теста;

      сорта муки и основных компонентов сырья;

      оценка качества сырья и теста органолептическим методом.

**Параграф 8. Тестовод, 4 разряд**

      614. Характеристика работ:

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

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

      определение готовности теста органолептически и подача его на разделочный участок;

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

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

      обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста;

      определение готовности теста;

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

      615. Должен знать:

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

      методы контроля и регулирования технологического режима приготовления теста;

      способы проверки, способы регулирования работы дозировочных автоматов;

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

      методы определения готовности опары и теста.

**Параграф 9. Тестовод, 5 разряд**

      616. Характеристика работ:

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

      ведение процесса приготовления теста при выработке расширенного ассортимента хлебобулочных изделий;

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

      617. Должен знать:

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

      требования, предъявляемые к качеству теста.

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

**Параграф 10. Машинист тесторазделочных машин, 2 разряд**

      619. Характеристика работ:

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

      регулирование поступления теста в воронку тесторазделочной машины;

      проверка качества и веса кусков теста;

      смазка и чистка отдельных узлов машины;

      укладка досок и листов с полуфабрикатами на вагонетку, транспортер или пруфер.

      620. Должен знать:

      технологический процесс разделки и расстойки теста;

      методы органолептической оценки качества теста;

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

      влияние качества теста на вес изделий и на работу механизмов;

      сорта теста и готовой продукции;

      устройство, принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

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

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

**Параграф 11. Формовщик теста, 3 разряд**

      623. Характеристика работ:

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

      определение готовности теста к разделке;

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

      смазка и отделка тестовых заготовок;

      при выработке пирожков - приготовление фарша;

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

      смазка листов и форм;

      выполнение других работ по указанию пекаря-мастера.

      624. Должен знать:

      технологический процесс разделки и расстойки теста;

      органолептические методы оценки качества теста;

      продолжительность и технологические условия расстойки теста;

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

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

**Параграф 12. Прессовщик полуфабриката макаронных изделий, 4 разряд**

      626. Характеристика работ:

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

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

      обеспечение равномерной подачи муки и воды путем четкой и бесперебойной работы дозирующих устройств;

      определение соотношения компонентов, входящих в ассортимент вырабатываемого полуфабриката изделий;

      регулирование работы прессов по контрольно-измерительным приборам;

      контроль правильности ведения технологического процесса на основании данных лаборатории;

      обеспечение установленных норм выходов изделий и расхода компонентов сырья;

      укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки;

      смазка и чистка отдельных узл обслуживаемого оборудования.

      627. Должен знать:

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

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

      устройство применяемых контрольно-измерительных приборов и порядок пользования ими;

      требования, предъявляемые к качеству прессования;

      нормы выхода продукции, потерь и расхода сырья;

      способы обеспечения качества продукции;

      порядок отбора проб;

      требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.

**Параграф 13. Полимеризаторщик металлических форм и листов, 4 разряд**

      628. Характеристика работ:

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

      обработка кремнийорганической жидкостью транспортерных лент и тканей;

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

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

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

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

      регулирование температурного режима печи при полимеризации;

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

      учет расхода сырья, химических реактивов и лака.

      629. Должен знать:

      свойства применяемых химических реактивов и полимерных материалов;

      порядок регулирования процесса полимеризации;

      требования, предъявляемые к качеству полимерных материалов и приготовленных растворов;

      технологические инструкции на покрытие форм и листов;

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

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

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Параграф 14. Укладчик хлебобулочных изделий, 2 разряд**

      630. Характеристика работ:

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

      подсчет количества сдаваемой в экспедицию продукции;

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

      укладка продукции на стеллажи;

      отбраковка готовой продукции органолептическим методом;

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

      631. Должен знать:

      сорта изделий;

      требования, предъявляемые к качеству хлебобулочных изделий;

      порядок укладки и отбраковки продукции органолептическим методом.

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

**Параграф 15. Машинист поточной линии формования хлебных изделий, 4 разряд**

      633. Характеристика работ:

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

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

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

      регулирование подачи теста в формовочные валы, скорости пружинного транспортера;

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

      укладка заготовок на поддоны;

      отбраковка нестандартных заготовок;

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

      пуск и останов линии;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      634. Должен знать:

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

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования линии;

      требования, предъявляемые к качеству выпускаемой продукции;

      методы органолептической оценки качества теста;

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

      влияние качества теста на вес изделий.

**Параграф 16. Пекарь, 2 разряд**

      635. Характеристика работ:

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

      смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер;

      отбраковка изделий;

      транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;

      проверка состояния лотков;

      смазка форм вручную.

      636. Должен знать:

      основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

      продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности;

      способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

**Параграф 17. Пекарь, 3 разряд**

      637. Характеристика работ:

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

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

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

      посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи;

      сушка сухарей в сушильных камерах и печах;

      выборка готовых изделий из печей и камер;

      контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер;

      регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;

      определение готовности тестовых заготовок к выпечке;

      укладка изделий в тару;

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

      при производстве формового хлеба: выбивка из форм;

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

      бараночных изделий: обсушивание обваренных тестовых колец;

      пирожков: обжаривание или выпечка;

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

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

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

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

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

      наблюдение за режимом расстойки и выпечки;

      отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

      638. Должен знать:

      технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;

      параметры температурного и парового режимов выпечки;

      способы раскладки изделий на под, листы;

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

      способы регулирования продолжительности выпечки, увлажнения пекарной камеры;

      факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчета;

      производительность печи;

      устройство, принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 18. Пекарь, 4 разряд**

      639. Характеристика работ:

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

      выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок;

      выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами;

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

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

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

      смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек;

      поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах;

      регулирование скорости движения печного конвейера.

      640. Должен знать:

      технологический процесс производства вырабатываемых изделий;

      устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования;

      порядок регулирования работы оборудования.

**Параграф 19. Пекарь, 5 разряд**

      641. Характеристика работ:

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

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

      контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке;

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

      контроль температурного и парового режимов выпечки;

      проверка качества готовой продукции;

      обеспечение синхронной работы комплексно-механизированной линии.

      642. Должен знать:

      технологический процесс производства вырабатываемых изделий;

      параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования;

      методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции;

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

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

      требования, предъявляемые к качеству вырабатываемых хлебобулочных изделий.

**Параграф 20. Пекарь – мастер, 4 разряд**

      643. Характеристика работ:

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

      наблюдение за работой всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка;

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

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

      расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции;

      прием и сдача сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

      644. Должен знать:

      сорта муки, виды дополнительного сырья хлебопекарного производства;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции;

      рецептуру на все сорта и виды выпускаемых изделий;

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

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

      устройство и порядок эксплуатации оборудования участка.

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

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

**Параграф 21. Кочегар производственных печей**

      647. Характеристика работ:

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

      проверка исправности системы печей и контрольно-измерительных приборов;

      загрузка топливом печей;

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

      контроль процесса сжигания и расхода топлива;

      чистка топок;

      удаление шлака и золы;

      подвозка топлива, отвозка шлака и золы.

      648. Должен знать:

      процессы, происходящих при сжигании топлива;

      основы технологического процесса производства хлебобулочных изделий;

      виды, сорта и калорийность топлива;

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

      продолжительность выпечки вырабатываемых сортов изделий;

      порядок увлажнения пекарной камеры;

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

      649. При обслуживании до двух печей со стационарным подом или до двух конвейерных печей с выработкой хлебобулочных изделий каждой в смену до 3 тонн, работающих на газообразном топливе - 2 разряд;

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

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

      650. Примечания:

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

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

**Параграф 22. Машинист пруфера, 2 разряд**

      651. Характеристика работ:

      проверка качества и веса тестовых заготовок;

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

      652. Должен знать:

      методы органолептической оценки качества теста;

      требования, предъявляемые к качеству и весу тестовых заготовок;

      норму укладки заготовок на платки, листы;

      люльки пруфера;

      параметры влажно-температурного режима пруфера;

      устройство пруфера;

      виды, назначение и порядок пользования контрольно-измерительными приборами.

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

**Параграф 23. Машинист машины по чистке и смазке листов, 3 разряд**

      654. Характеристика работ:

      управление и обслуживание машины по чистке и смазке металлических листов;

      подвозка листов, чистка загрязненных мест при помощи скребка вручную;

      заливка растительного масла;

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

      регулирование положения металлических щеток в процессе чистки металлических листов;

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

      655. Должен знать:

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемой машины;

      требования, предъявляемые к санитарному состоянию металлических листов и оборудования.

**Параграф 24. Машинист низальных машин, 2 разряд**

      656. Характеристика работ:

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

      отбраковка изделий по органолептическим признакам;

      укладка связок на вагонетки или на стол;

      навешивание шпагата на иглы;

      наблюдение за набором вязок и баранок;

      направление поступающих от печи по транспортеру бараночных изделий к иглам машины;

      при отсутствии транспортеров - подноска бараночных изделий к рабочему месту, отвозка вагонеток в экспедицию и сдача готовой продукции.

      657. Должен знать:

      требования, предъявляемые к качеству готовых изделий;

      устройство и порядок эксплуатации низальной машины.

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

      659. При нанизывании баранок вручную - 1 разряд.

**Параграф 25. Сущильщик длиннотрубчатых макарон, 4 разряд**

      660. Характеристика работ:

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

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

      определение органолептическим методом влажности полуфабриката и момент окончания его сушки;

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

      проверка правильности резки и раскладки макарон в кассетах и кассет в шкафах;

      контроль процесса сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов.

      661. Должен знать:

      технологический процесс и параметры технологического режима сушки длиннотрубчатых макарон;

      порядок ведения и регулирования технологического процесса сушки, регулирования работы перераспределяющих устройств диффузоров в зависимости от показаний психрометра;

      технологические требования, предъявляемые к качеству полуфабриката длиннотрубчатых изделий;

      порядок определения качества полуфабриката и готовой продукции органолептическим методом;

      требования, предъявляемые к качеству длиннотрубчатых макарон;

      устройство, технические характеристики и порядок эксплуатации сушилок непрерывного, периодического действия и другого обслуживаемого оборудования;

      назначение и устройство применяемых контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 26. Заквасчик, 4 разряд**

      662. Характеристика работ:

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

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

      приготовление сладкой осахаренной, сброженной заварки;

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

      передача заквасок по назначению для производства различных видов продукции;

      контроль стерильности оборудования, посуды, инвентаря.

      663. Должен знать:

      технологию и рецептуру приготовления жидких и мезофильных заквасок, заварок;

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

      методы органолептической оценки качества заквасок, заварок;

      требования, предъявляемые к их качеству.

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

**Параграф 27. Оператор установки бестарного хранения сырья, 4 разряд**

      665. Характеристика работ:

      прием, хранение, транспортировка и подготовка к производству муки, сахара и других видов сырья до 10 тонн в смену;

      прием сырья из автомуковоза с пульта дистанционного управления;

      контроль и наблюдение за движением сырья в соответствующие силосы или другие емкости и на производство;

      периодическое включение оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки;

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

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

      666. Должен знать:

      технологический процесс производства хлебобулочных и кондитерских изделий;

      рецептуры на вырабатываемые изделия;

      нормы расхода сырья;

      условия хранения и транспортировки основного и дополнительного сырья;

      требования, предъявляемые к качеству сырья;

      методы оценки качества сырья;

      устройство механизмов и приборов установки бестарного хранения и транспортировки муки;

      схемы коммуникаций движения различных видов сырья.

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

**Глава 10. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на работы по парфюмерно-косметическому производству**

**Параграф 1. Аппаратчик приготовления косметических средств, 4 разряд**

      668. Характеристика работ:

      ведение процесса приготовления пудры, зубных порошков, сухих духов и других косметических средств на агрегатах, машинах и установках или ведение технологического процесса приготовления косметических средств на поточных линиях под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      регулирование последовательности прохождения массы через агрегаты;

      контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов соблюдения технологических режимов производства: температуры, степени измельчения, смешивания и за соблюдением режима работы вентиляторов высокого и низкого давления, просеивателей, шнековых питателей, циклонов, дозаторов и аэрокамер, амплитуды колебания корпуса вибромельницы;

      загрузка и регулирование согласно технологическому режиму подачи массы в агрегаты и дозирующие устройства;

      регулирование наполнения бункеров фасовочных автоматов;

      определение потерь напора в сечении трубопроводов;

      взвешивание полуфабриката и готовой продукции;

      управление работой основного и вспомогательного оборудования;

      прием и хранение сырья, отдушек, красителей и других материалов.

      669. Должен знать:

      технологию и параметры режимов производства косметических средств;

      ассортимент и отличительные признаки изготовляемой продукции по внешнему виду, цвету и запаху;

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемых машин, агрегатов, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов.

**Параграф 2. Аппаратчик приготовления косметических средств, 5 разряд**

      670. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления косметических средств на поточных линиях;

      последовательная дозировка сырьевых компонентов, красителей, отдушек в соответствии с рецептурами;

      регулирование технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      обеспечение установленных констант химических реакций, осаждения, нейтрализации и другие;

      обеспечение бесперебойной работы машин, агрегатов, коммуникаций и всего комплекта оборудования поточной линии;

      органолептический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

      учет расхода сырья, полуфабрикатов, количества получаемой продукции, ведение технической документации;

      расчет загружаемых компонентов по рецептурам.

      671. Должен знать:

      технологическую схему производства косметических средств;

      рецептуры и параметры режимов их изготовления;

      нормы выхода готовой продукции и расхода сырья, материалов, полуфабрикатов и охлаждающей воды;

      ассортимент, физико-химические основы изготовления косметических средств и технологические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

      устройство, принцип работы и порядок эксплуатации машин, агрегатов, вспомогательного оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций;

      методы определения качества и органолептическую характеристику сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

      методы расчета загружаемых компонентов по рецептурам.

**Параграф 3. Вальцовщик косметической массы, 3 разряд**

      672. Характеристика работ:

      ведение процесса вальцевания косметической массы на протирочных ситах и вальцах для достижения однородности и нужной консистенции массы;

      органолептический контроль качества получаемой косметической массы;

      регулирование при помощи контрольно-измерительных приборов температурного режима, подачи воды на вальцы;

      отбор проб;

      загрузка оборудования массой;

      регулирование работы протирочных сит и вальцов в зависимости от хода процесса вальцевания путем изменения зазора между валками;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      673. Должен знать:

      технологию и параметры режима вальцевания косметической массы;

      основные свойства косметической массы и требования, предъявляемые к ее переработке;

      отличительные признаки косметических масс по внешнему виду;

      органолептические способы и методы определения качества провальцованных масс;

      устройство, порядок эксплуатации вальцов и протирочных сит.

**Параграф 4. Варщик косметической массы, 3 разряд**

      674. Характеристика работ:

      ведение процесса варки косметических масс в котлах под руководством варщика более высокой квалификации в соответствии с рабочей инструкцией: подготовка сырьевых компонентов к загрузке (измельчение, плавление, растворение), эмульгирование, охлаждение, смешивание и парфюмирование косметических масс;

      загрузка сырья, выгрузка готовой продукции;

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

      отбор проб и сдача их на анализ.

      675. Должен знать:

      ассортимент и основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов;

      параметры режимов производства косметических масс;

      органолептические признаки, характеризующие процесс варки и его окончание; порядок отбора проб;

      устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 5. Варщик косметической массы, 4 разряд**

      676. Характеристика работ:

      ведение процесса варки косметических масс в котлах;

      регулирование загрузки сырьевых компонентов в котлы и аппаратуру в зависимости от хода технологического процесса;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов температурных режимов процессов плавления, эмульгирования, охлаждения, смешивания и парфюмирования косметических масс, давления пара и температуры в котлах; контроль течения процессов;

      облагораживание сырьевых компонентов и используемых отходов, освобождение от воды и примесей, дезодорация, очистка с применением химикатов и другие;

      регулирование работы основного и вспомогательного оборудования, аппаратов для плавления, эмульгирования, охлаждения, насосов и коммуникаций;

      органолептический контроль процесса варки и определение его окончания.

      677. Должен знать:

      технологию и параметры температурных режимов процессов варки косметических масс в котлах;

      технические условия на сырье, материалы и полуфабрикаты, готовую продукцию, установленные нормы их расхода, условия и порядок хранения;

      способы определения качества сырья по внешнему виду и качества отдушек по запаху;

      режимы облагораживания и переработки используемых отходов;

      устройство и порядок регулирования работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 6. Варщик косметической массы, 5 разряд**

      678. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса варки косметических масс на поточных линиях;

      обеспечение согласно технологическому режиму и рецептуре дозировки сырья температуры, давления, вакуума и других показателей технологического процесса;

      регулирование технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      обеспечение бесперебойной и синхронной работы всего оборудования поточной линии: аппаратов для охлаждения различных систем, вальцовых краскотерок, коллоидных мельниц, гомогенизаторов, термографов и другие;

      органолептический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

      учет расхода сырья, полуфабрикатов, количества полученной продукции, ведение технической документации;

      расчет сырьевых компонентов по заданной рецептуре;

      определение выхода готовой продукции.

      679. Должен знать:

      технологическую схему процесса варки косметических масс на поточных линиях;

      рецептуры косметических масс;

      порядок регулирования процессов;

      устройство, принцип работы и порядок эксплуатации поточной линии, контрольно-измерительных приборов, вспомогательного оборудования и коммуникаций;

      ассортимент, свойства и технические условия на сырье, материалы, полуфабрикаты и готовую продукцию, их органолептическую характеристику;

      порядок расчета по рецептурам компонентов на загрузку, расчета требуемого количества щелочей в зависимости от их концентрации и расчета спирта по таблицам стандарта;

      нормы выхода готовой продукции.

**Параграф 7. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей, 3 разряд**

      680. Характеристика работ:

      участие в ведении технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей;

      регулирование загрузки сырьевых компонентов согласно технологическому режиму;

      перемешивание жидкостей мешалкой или путем подачи сжатого воздуха;

      органолептический контроль процесса и качества полученных жидкостей;

      регулирование работы мешалок или подачи сжатого воздуха в зависимости от интенсивности перемешивания;

      подготовка оборудования и коммуникаций: чистка, промывка, смазка;

      загрузка сырья;

      проверка оборудования и устранение мелких неисправностей в его работе;

      отбор проб.

      681. Должен знать:

      ассортимент и основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов;

      порядок регулирования загрузки и дозировки сырьевых компонентов с соблюдением строгой последовательности;

      органолептические признаки, характеризующие качество получаемых парфюмерных жидкостей;

      устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования;

      порядок отбора проб.

**Параграф 8. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей, 4 разряд**

      682. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов температуры, давления, полноты растворения, качества окрашивания, продолжительности выстаивания и других показателей, обеспечивающих соблюдение технологических режимов, производства композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей;

      проверка при помощи контрольно-измерительных приборов крепости духов, одеколонов, спирта;

      регулирование согласно технологическому режиму процессов дозировки и загрузки сырьевых компонентов в смесители и аппараты;

      регулирование работы механических мешалок, аппаратов по растворению кристаллических веществ, насосов, сети коммуникаций.

      683. Должен знать:

      технологию и параметры режима приготовления композиций, отдушек, растворов, настоев или парфюмерных жидкостей;

      способы окрашивания парфюмерных жидкостей;

      методику и способы проверки крепости духов, одеколонов, спирта;

      методы определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов;

      ассортимент, свойства и технические условия на сырье, материалы и полуфабрикаты;

      порядок приема и хранения, нормы потерь сырья в процессе производства;

      порядок эксплуатации обслуживаемых машин, аппаратов, вспомогательного оборудования и расположения коммуникаций.

**Параграф 9. Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей, 5 разряд**

      684. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов или парфюмерных жидкостей;

      контроль по показаниям приборов и результатам анализов за обеспечением установленных параметров технологического режима производства: температуры, давления, интенсивности перемешивания, полноты растворения, качества окрашивания, продолжительности выстаивания и других параметров;

      предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима;

      расчет количества спирта по таблицам стандарта, пересчет его из весовых единиц на объемные и выполнение других контрольных анализов;

      органолептический контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

      обеспечение бесперебойной работы машин, перегонных и дробильных аппаратов, механических мешалок с пневмоприводами, аппаратов по экстрагированию, автоматической линии с фотоэлементом, устранение неисправностей в их работе;

      ведение установленного учета и отчетности.

      685. Должен знать:

      нормы расхода сырья, материалов и полуфабрикатов;

      методы и параметры режима окрашивания парфюмерных жидкостей;

      полную характеристику спирта по степени очистки, удельному весу, цвету и иное;

      порядок пользования таблицами стандарта и таблицами по пересчету спирта из весовых единиц на объемные;

      методы определения качества и органолептической характеристики сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

      устройство, принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемых машин, аппаратов, работающих под давлением, применяемых контрольно-измерительных приборов, вспомогательного оборудования и расположения коммуникаций.

**Параграф 10. Формовщик пенальной косметики, 3 разряд**

      686. Характеристика работ:

      ведение процесса формования пенальной косметики (губная помада, тени, блеск для губ и другие) в многогнездных разливочных формах;

      регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры нагрева и плавления косметической массы;

      розлив косметической массы в формы;

      регулирование охлаждения массы в формах и извлечение косметического карандаша из формы;

      подготовка многогнездных форм: протирка, смазка, сборка, подбор форм;

      расчет количества косметической массы.

      687. Должен знать:

      параметры температурного режима плавления массы;

      ассортимент продукции;

      устройство и порядок эксплуатации разливочных форм;

      методику расчета количества массы (полуфабриката).

**Глава 11. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по торговле и общественному питанию**

**Параграф 1. Продавец непродовольственных товаров, 3 разряд**

      688. Характеристика работ:

      обслуживание покупателей: предложение и показ товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров;

      подсчет стоимости покупки и выписывание чека;

      оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки пользования;

      упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль;

      контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильной эксплуатации оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;

      подготовка товаров к продаже: распаковка, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств и иное;

      подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов;

      размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

      получение и подготовка упаковочного материала;

      уборка нереализованных товаров и тары;

      подготовка товаров к инвентаризации;

      при необходимости - работа на контрольно-кассовой машине, подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке, сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков.

      689. Должен знать:

      ассортимент, классификацию, характеристики и назначение товаров, способы пользования ими и ухода за ними;

      порядок расшифровки артикула и маркировки;

      розничные цены;

      приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования товаров;

      шкалы размеров изделий и порядок их определения;

      основные требования стандартов и технических условий, предъявляемых к качеству товаров, таре и маркировке;

      виды брака и порядок обмена товаров;

      гарантийные сроки пользования товарами;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования и контрольно-кассового аппарата;

      способы сокращения потерь товаров, затрат труда и повышения доходов.

**Параграф 2. Продавец непродовольственных товаров, 4 разряд**

      690. Характеристика работ:

      обслуживание покупателей, консультирование их о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях товаров, порядок ухода за ними, ценах, состоянии моды текущего сезона;

      предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;

      оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния;

      участие в получении товаров, уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);

      составление и оформление подарочных и праздничных наборов;

      изучение спроса покупателей.

      691. Должен знать:

      ассортимент, характеристики, назначение товаров, способы пользования ими и ухода за ними;

      состояние моды текущего сезона;

      приемы и методы активного обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;

      основные виды сырья и материалов, идущих на изготовление товаров, способы их распознавания;

      наименования основных поставщиков товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;

      основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;

      принципы оформления неприлавочных и внутримагазинных витрин;

      методы обобщения данных о спросе покупателей.

**Параграф 3. Продавец непродовольственных товаров, 5 разряд**

      692. Характеристика работ:

      обслуживание покупателей:

      получение товаров со склада;

      участие в проведении инвентаризации;

      составление и оформление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

      разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие администрации;

      руководство работой продавцов более низкой квалификации и учеников.

      693. Должен знать:

      порядок приема товаров от поставщиков;

      порядок бракования товаров;

      основные требования стандартов и технических условий к качеству товаров, таре и их маркировке;

      принципы оформления оконных витрин;

      порядок проведения инвентаризации, порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей.

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

**Параграф 4. Продавец продовольственных товаров, 2 разряд**

      695. Характеристика работ:

      обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки;

      контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте;

      подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;

      подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, заточка, правка, инструментов, установка весов;

      получение и подготовка упаковочного материала;

      размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

      заполнение и прикрепление ярлыков цен;

      подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке;

      уборка нереализованных товаров и тары;

      подготовка товаров к инвентаризации.

      696. Должен знать:

      ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;

      признаки доброкачественности товаров;

      нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;

      порядок эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;

      приемы и методы обслуживания покупателей;

      пути сокращения товарных потерь и затрат труда.

**Параграф 5. Продавец продовольственных товаров, 3 разряд**

      697. Характеристика работ:

      обслуживание покупателей;

      консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;

      предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента;

      участие в получении товаров;

      уведомление о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);

      оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния;

      изучение спроса покупателей.

      698. Должен знать:

      основные виды сырья, идущего на изготовление товаров;

      признаки сортности товаров;

      методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;

      принципы оформления наприлавочных и внутримагазинных витрин;

      наименования основных поставщиков, особенности ассортимента и качества их продукции;

      основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;

      приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста уровня знаний о товаре и других особенностей;

      основы коллективных форм организации и оплаты труда.

**Параграф 6. Продавец продовольственных товаров, 4 разряд**

      699. Характеристика работ:

      обслуживание покупателей;

      получение товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам, отбор образцов для лабораторного анализа;

      составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования;

      составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

      участие в проведении инвентаризации;

      разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации;

      руководство работой продавцов более низкой квалификации.

      700. Должен знать:

      порядок приема товаров от поставщиков;

      основные требования стандартов и технических условий к качеству товаров, таре и их маркировке;

      порядок бракования товаров;

      простейшие лабораторные методы определения качества товаров;

      порядок взятия проб и отбора образцов для определения пищевой пригодности товаров;

      принципы оформления оконных витрин;

      порядок проведения инвентаризации, составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

      прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей.

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

**Параграф 7. Кухонный рабочий, 2 разряд**

      702. Характеристика работ:

      доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи;

      открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции;

      выгрузка продукции из тары;

      внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары;

      заполнение котлов водой;

      доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию;

      загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт;

      включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников;

      установка подносов на транспортер при комплектации обедов;

      установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками;

      сбор пищевых отходов.

      703. Должен знать:

      наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

      порядок и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок;

      порядок перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

      порядок включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;

      порядок растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

**Параграф 8. Повар, 2 разряд**

      704. Характеристика работ:

      выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

      очистка, дочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

      переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;

      удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;

      мойка овощей, промывка их после очистки, дочистки;

      нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;

      размораживание рыбы, мяса, птицы;

      потрошение рыбы, птицы, дичи;

      разделка сельди, кильки;

      обработка субпродуктов.

      705. Должен знать:

      порядок первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

      порядок нарезки хлеба;

      сроки и условия хранения очищенных овощей;

      устройство, порядок регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;

      безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

**Параграф 9. Повар, 3 разряд**

      706. Характеристика работ:

      приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

      варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;

      жарение картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;

      запекание овощных и крупяных изделий;

      процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;

      приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

      порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

      707. Должен знать:

      рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, порядок раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

      виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

      порядок, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

      назначение, порядок использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и порядок ухода за ними.

**Параграф 10. Повар, 4 разряд**

      708. Характеристика работ:

      приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром;

      варка бульонов, супов;

      приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде, соусов, различных видов пассеровок, горячих и холодных напитков, сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

      709. Должен знать:

      рецептуры, сущность технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности;

      требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;

      кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

      принцип влияние кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;

      устройство и порядок эксплуатация технологического оборудования.

**Параграф 11. Повар, 5 разряд**

      710. Характеристика работ:

      приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и другое, супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах, рассольников, блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и другие;

      приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки;

      составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

      711. Должен знать:

      рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания;

      виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и другие);

      ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

      действующие сборники рецептур, технологические инструкции и порядок пользования ими;

      порядок составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

**Параграф 12. Повар, 6 разряд**

      712. Характеристика работ:

      приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенок заливной или фаршированный, паштет из печени, кнели рыбные в желе, рыба заливная, фаршированная, мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе, мясной сыр, бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками, уха из различных пород рыб, ботвинья, окрошка овощная, мясная, с дичью, блюда из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах, мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты натуральные или фаршированные из кур или дичи: яично-масляные соуса, маслянные смеси, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками, желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре, воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и другие;

      порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

      713. Должен знать:

      рецептуры, сущность технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий;

      особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь;

      характеристику диет;

      блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам;

      изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах;

      порядок порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд;

      порядок составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и другое;

      способы устранения пороков в готовой продукции.

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

**Параграф 13. Контролер – кассир, 2 разряд**

      715. Характеристика работ:

      контроль своевременности пополнения ассортимента товаров в торговом зале, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации контрольно-кассовой машины;

      проверка, количества, веса, метража, парности, ярлыка, пломбы, цены и качества товаров;

      расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека;

      устранение мелких неисправностей контрольно-кассовой машины, заправка ее контрольной и чековой лентами, запись показаний датчиков, перевод нумератора на нули и установка дататора;

      подготовка товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, комплектование и раскладка товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;

      заполнение и прикрепление ярлыков цен;

      подсчет денег и сдача их в установленном порядке;

      уборка нереализованных товаров и тары.

      716. Должен знать:

      ассортимент, классификацию, характеристики и назначение товаров;

      порядок расшифровки артикулов и маркировок;

      розничные цены;

      приемы подборки, комплектования товаров;

      шкалы размеров изделий и порядок их определения;

      основные требования стандартов и технические условия, предъявляемые к качеству товаров, тары и их маркировке;

      виды брака и порядок бракования товаров;

      гарантийные сроки пользования товарами и порядок их обмена;

      устройство и порядок эксплуатации контрольно-кассовой машины.

**Параграф 14. Контролер - кассир, 3 разряд**

      717. Характеристика работ:

      контроль своевременности пополнения ассортимента товаров;

      ознакомление с ассортиментом товаров на складе, участие в его получении;

      уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);

      оформление внутримагазинных и оконных витрин, контроль их состояния;

      консультирование покупателей о назначении, свойствах, качестве товаров и их ценах;

      предложение покупателям новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента;

      изучение спроса покупателей.

      718. Должен знать:

      ассортимент, характеристики и назначение товаров;

      основные виды сырья и материалов, идущих на изготовление товаров, способы их распознавания;

      методы определения качества товаров;

      основные принципы устройства торгово-технического оборудования;

      принципы оформления внутримагазинных витрин.

**Параграф 15. Контролер – кассир, 4 разряд**

      719. Характеристика работ:

      получение товаров со склада и определение их качества;

      сверка суммы реализации с показаниями кассовых счетчиков;

      составление товарных отчетов, актов: на брак, недостачу, пересортицу, приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей;

      участие в проведении инвентаризации;

      разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие администрации;

      руководство работой контролеров-кассиров более низкой квалификации.

      720. Должен знать:

      методы определения качества товаров;

      порядок проведения инвентаризации, составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей;

      прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей.

      721. Примечание:

      при отсутствии кассовых операций профессия именуется "Контролер".

**Параграф 16. Повар детского питания, 5 разряд**

      722. Характеристика работ:

      приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, яслях, детских садах, яслях-садах, школах и других предприятиях общественного питания, молочных смесей типа "в", восстановленных адаптированных молочных смесей, вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп, отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд, овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясо-овощных салатов, винегретов;

      варка мясных и куриных бульонов, вегетарианских, пюреобразных, холодных и заправочных на костном бульоне супов;

      приготовление различных видов пассеровок, томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов, суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, мозгов, гаше и других блюд из субпродуктов, запеканок из крупы; овощей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд;

      приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;

      замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечка из него булочек, пирожков, оладьев, блинчиков, ватрушек, сухариков и других изделий;

      порционирование и раздача блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.

      723. Должен знать:

      основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста;

      характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов;

      признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;

      сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;

      особенности кулинарной обработки продуктов для детей;

      сущность технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста;

      параметры режима и продолжительность тепловой обработки и других процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;

      объем блюд в соответствии с возрастом детей;

      порядок пользования таблицей замены продуктов;

      устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, порядок его эксплуатации и ухода за ним;

      санитарные порядок содержания пищеблока;

      порядок личной гигиены;

      меры предупреждения пищевых отравлений;

      порядок раздачи пищи детям.

**Параграф 17. Бармен, 4 разряд**

      724. Характеристика работ:

      обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением порядка подачи;

      получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и порядка;

      оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии;

      эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов);

      контроль соблюдения посетителями культуры поведения;

      ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета;

      сдача наличных денег, чеков.

      725. Должен знать:

      ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок;

      ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, порядок отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине;

      порядок ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски;

      порядок этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории;

      порядок расчета с потребителями;

      принцип работы и порядок эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;

      порядок ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

**Параграф 18. Бармен, 5 разряд**

      726. Характеристика работ:

      обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, крюшонов, пуншей, грогов, глинтвейков, дейзов и других напитков;

      смешивание компонентов напитков в шейкерах, крюшонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов;

      приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сандвичей, канапе, долек сосисок, колбасы, ветчины в тесте, фаршированных яиц, салатов из фруктов и ягод, соленого миндаля, сливок, маслин, печенья с сыром и других закусок;

      встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков;

      организация работы и руководство барменами более низкой квалификации.

      727. Должен знать:

      виды, ассортимент, рецептуру, сущность технологии приготовления, порядок оформления и отпуска широкого ассортимента алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, холодных и горячих закусок, покупных товаров, реализуемых в винных, коктейль-барах, коктейль-холлах и других барах;

      требования к используемым в барах инвентарю, столовой посуде, приборам, оборудованию (льдогенераторы и другие);

      порядок этикета и технику обслуживания в барах высшей категории и категории люкс.

**Параграф 19. Буфетчик, 3 разряд**

      728. Характеристика работ:

      отпуск готовой для потребления кулинарной продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных мучных кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги;

      нарезка, взвешивание, порционирование, укладка пищи на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы;

      упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров;

      подсчет стоимости покупки, расчет с посетителями;

      получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества товаров по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартных товаров и предупреждение порчи;

      подготовка продуктов и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников;

      проверка весов;

      сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры;

      ведение установленного учета;

      составление и сдача товарного отчета;

      сдача наличных денег, чеков.

      729. Должен знать:

      порядок обслуживания посетителей в буфете и расчета с ними;

      ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к потреблению продукции и товаров;

      порядок эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов;

      сроки поверки весов, клеймения гирь;

      наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря;

      способы отбраковки нестандартных кулинарных изделий и товаров по внешним признакам;

      сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска товаров;

      порядок ценообразования и продажные цены на отпускаемые товары;

      порядок составления товарных отчетов и сдачи наличных денег.

**Параграф 20. Буфетчик, 4 разряд**

      730. Характеристика работ:

      приготовление и отпуск ограниченного ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты: школьных завтраков, бутербродов, яичницы, сосисок, сарделек, горячих и холодных напитков;

      подогрев блюд.

      731. Должен знать:

      рецептуры, технологию приготовления и порядок отпуска ограниченного ассортимента кулинарной продукции: бутербродов, яичницы, сосисок, горячих и холодных напитков и другие;

      товароведно-технологическую характеристику реализуемых блюд, товаров, кулинарных и кондитерских изделий; порядок сервировки столов;

      порядок нарезки, порционирования продуктов и оформления блюд;

      способы и порядок размещения и выкладки товаров на прилавках, буфетной стойке, в холодильных шкафах.

**Параграф 21. Буфетчик, 5 разряд**

      732. Характеристика работ:

      приготовление и отпуск для потребления на месте широкого ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты: бутерброды с рыбой, икрой и другими гастрономическими продуктами, горячие напитки и другие;

      разлив в специальную посуду алкогольных напитков;

      подбор вин и винно-водочных изделий в соответствии с заказанными блюдами;

      оформление витрин, сервировка столов.

      733. Должен знать:

      виды, ассортимент, рецептуру и сущность технологии приготовления реализуемых через буфеты блюд, закусок и напитков;

      формы и порядок обслуживания посетителей в буфетах различных типов;

      особенности обслуживания различных мероприятий;

      порядок отпуска отдельных товаров (температуру, норму отпуска различных вин, винно-водочных, кулинарных и кондитерских изделий, минеральных вод, напитков, фруктов и другие);

      порядок разлива напитков, вин;

      виды используемой посуды;

      порядок соответствия вин и винно-водочных изделий характеру заказываемых блюд.

**Параграф 22. Официант, 3 разряд**

      734. Характеристика работ:

      обслуживание посетителей в предприятиях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагон-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания и другие;

      прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;

      разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами;

      в пассажирских вагонах: горячими первыми и вторыми блюдами, молочно-кислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;

      накрытие и предварительная сервировка столов;

      замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения;

      уборка столов;

      сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

      735. Должен знать:

      порядок сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;

      краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;

      цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;

      виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;

      порядок эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;

      порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

**Параграф 23. Официант, 4 разряд**

      736. Характеристика работ:

      обслуживание посетителей в предприятиях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов;

      обслуживание в предприятиях общественного питания, учреждениях, на дому, заводах по заказам организаций, отдельных лиц и групп торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и другие;

      оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер;

      расчет с посетителями согласно счету.

      737. Должен знать:

      виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;

      виды и порядок сервировки столов и обслуживания различных торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;

      ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, порядок подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;

      порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;

      порядок эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

**Параграф 24. Официант, 5 разряд**

      738. Характеристика работ:

      обслуживание посетителей с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и тематическую направленность предприятий: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и люкс;

      обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов;

      обслуживание иностранных туристов;

      подача некоторых фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций перед клиентом, заказавшим эти блюда;

      подача при обслуживании влажных горячих салфеток.

      739. Должен знать:

      виды и порядок сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность предприятия;

      формы и порядок обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, съездах;

      соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд;

      особенности питания иностранных туристов;

      формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная);

      иностранный язык в объеме необходимом для общения с посетителями.

**Параграф 25. Разрубщик мяса, 3 разряд**

      740. Характеристика работ:

      разделка туш на отрубы в соответствии с действующими схемами и разрубка на мелкие куски;

      проверка клеймения туш по пищевой пригодности и наличия справки мясоконтрольной станции;

      отбор образцов мяса для лабораторных анализов;

      раскладка мяса на прилавке и развешивание отдельных частей туши на крюки пристенного оборудования;

      подготовка рабочего места, проверка инвентаря и инструментов.

      741. Должен знать:

      схемы разрубки туш различных животных по сортам и порядок их разделки;

      порядок приема мяса на разрубку;

      основные требования, предъявляемые к качеству мясных товаров;

      порядок отбора образцов для определения пищевой пригодности;

      порядок заточки, правки и хранения инструмента;

      санитарно-гигиенические порядок содержания разрубной колоды.

**Параграф 26. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 3 разряд**

      742. Характеристика работ:

      техническое обслуживание, текущий ремонт, регулировка механической, электрической, гидравлической частей и демонтаж торговых аппаратов, автоматов и полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового торгово-технологического оборудования, оборудования плодоовощных баз и приборов обслуживаемого оборудования;

      монтаж, демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка механической, электрической и гидравлической частей холодильного оборудования под руководством электромеханика более высокой квалификации;

      установка и регулировка реле давления и температур, предохранительных устройств торгово-технологического оборудования;

      запрессовка деталей на прессах;

      балансировка вентиляторов, коленчатых валов с противовесами;

      монтаж коммутационных проводов;

      пайка деталей различными припоями;

      исправление резьбы;

      зарядка систем хладагентом, маслом и хладоносителем, проверка герметичности холодильных машин.

      743. Должен знать:

      принцип работы и технические требования на обслуживание аппаратов, автоматов, полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового оборудования и оборудования плодоовощных баз;

      способы определения и устранения неисправностей пускозащитной и регулирующей аппаратуры;

      устройство и порядок применения универсального и специального инструмента;

      виды смазочных материалов;

      способы и порядок зарядки систем хладагентом;

      положение о системе технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования;

      порядок технической эксплуатации электроустановок потребителей и порядок по безопасности труда при эксплуатации электроустановок потребителей;

      основы электротехники.

      744. Примеры работ:

      техническое обслуживание, демонтаж, текущий ремонт, регулировка:

      1) автоматов для приготовления и продажи жидких продуктов;

      2) автоматов для продажи жидких продуктов;

      3) автоматов для продажи консервированных первых и вторых блюд;

      4) автоматов для продажи штучных товаров;

      5) автоматов специализированных;

      6) аппаратов пароварочных электрических;

      7) грилей и печей шашлычных;

      8) жаровень;

      9) кипятильников электрических;

      10) котлов пищеварочных электрических;

      11) мармитов электрических для первых и вторых блюд;

      12) машин и механизмов для очистки, измельчения, нарезания, протирания продуктов питания;

      13) машин и механизмов для смешивания, перемешивания, взбивания продуктов питания;

      14) машин, установок, агрегатов для приготовления консервированных овощей и фруктов;

      15) плит электрических;

      16) полуавтоматов для продажи сигарет, спичек и газет;

      17) полуавтоматов многотоварных;

      18) сковород электрических;

      19) фритюрниц электрических;

      20) холодильников бытовых.

**Параграф 27. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 4 разряд**

      745. Характеристика работ;

      капитальный ремонт, наладка механической, электрической, гидравлической частей и монтаж торговых аппаратов, автоматов и полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового торгового оборудования, оборудования плодоовощных баз и приборов обслуживаемого оборудования;

      демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин с простыми схемами автоматики;

      установка и регулировка терморегулирующих, соленоидных и баровентилей;

      заземление, зануление электросиловых установок;

      испытание обслуживаемых машин и оборудования;

      притирка, шабровка сопряженных поверхностей деталей и узлов;

      разделка внутренних пазов, шлицевых соединений;

      подгонка натягов и зазоров;

      центрирование монтируемых деталей, узлов и агрегатов;

      сварка деталей обслуживаемого оборудования;

      инструктаж работников торговли по порядокм эксплуатации ремонтируемого оборудования;

      ведение установленной технической документации.

      746. Должен знать:

      устройство, технические требования, способы и порядок капитального ремонта и наладки обслуживаемого оборудования;

      основные виды неисправностей и способы их устранения в холодильных машинах, оборудовании, в приборах регулирования и защиты;

      порядок выбора сечения проводов, плавких вставок и приборов защиты в зависимости от токовой нагрузки;

      свойства хладагентов;

      причины преждевременного износа и способы восстановления деталей и узлов;

      режимы и способы сварки и пайки различных соединений, работающих под давлением;

      положение об инструктаже по безопасности труда на предприятиях, в организациях и учреждениях;

      основы термодинамики и тепловых расчетов холодильных машин.

      747. Примеры работ:

      капитальный ремонт, наладка и монтаж:

      1) автоматов для приготовления и продажи жидких продуктов;

      2) автоматов для продажи жидких продуктов;

      3) автоматов для продажи консервированных первых и вторых блюд;

      4) автоматов для продажи штучных товаров;

      5) автоматов специализированных;

      6) аппаратов пароварочных электрических;

      7) грилей и печей шашлычных;

      8) жаровень;

      9) кипятильников электрических;

      10) котлов пищеварочных электрических;

      11) мармитов электрических для первых и вторых блюд;

      12) машин и механизмов для очистки, измельчения, нарезания, протирания продуктов питания;

      13) машин и механизмов для смешивания, перемешивания, взбивания продуктов питания;

      14) машин, установок, агрегатов для приготовления консервированных овощей и фруктов;

      15) плит электрических;

      16) полуавтоматов для продажи сигарет, спичек и газет;

      17) сковород электрических;

      18) фритюрниц электрических;

      19) холодильников бытовых.

      демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

      1) машин холодильных без автоматического оттаивания батарей;

      2) оборудования холодильного с выносными холодильными агрегатами производительностью до 3,5 киловатт;

      3) оборудования холодильного со встроенными холодильными агрегатами.

**Параграф 28. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 5 разряд**

      748. Характеристика работ:

      техническое обслуживание, текущий ремонт, регулировка механической, электрической, электронной и гидравлической частей и демонтаж автоматических, полуавтоматических и поточно-механизированных линий для раздачи пищи, для переработки, расфасовки и упаковки продовольственных товаров, по производству полуфабрикатов, оборудования для приготовления кулинарных изделий, приборов обслуживаемого оборудования и электрощитов управления;

      демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин со схемами автоматики средней сложности;

      испытание сосудов, работающих под давлением;

      снятие рабочих диаграмм и характеристик по результатам испытаний;

      статическая и динамическая балансировка ответственных деталей;

      сборка, регулировка и наладка измерительных и испытательных стендов и пультов.

      749. Должен знать:

      устройство и технические требования на обслуживание, текущий ремонт, регулировку автоматических, полуавтоматических, поточно-механизированных линий и обслуживаемого торгового и холодильного оборудования;

      режимы работы холодильных установок;

      электрические и электронные схемы автоматики;

      сроки, порядок пневматических и гидравлических испытаний трубопроводов холодильных установок и проверки герметичности их разветвленных систем;

      способы и режимы регенерации сорбентов, смазочных материалов;

      основы электроники.

      750. Примеры работ:

      техническое обслуживание, демонтаж, текущий ремонт, регулировка:

      1) автоматов для приготовления пончиков, пирожков и выпечки изделий из жидкого теста;

      2) автоматов для расфасовки крупы;

      3) линий для комплектования, накопления и отпуска комплексных обедов;

      4) линий для переборки, расфасовки и упаковки овощей и фруктов;

      5) линий для приготовления вареников;

      6) линий по выпуску очищенного картофеля и других полуфабрикатов;

      7) линий прилавков самообслуживания;

      8) линий для упаковки и расфасовки продовольственных товаров;

      9) машин для мытья и переборки овощей и фруктов;

      10) машин для приготовления блинчиков с начинкой;

      11) машин для формовки котлет и других полуфабрикатов;

      12) печей конвейерных для жарения изделий из мяса;

      демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

      1) кондиционеров;

      2) ледогенераторов;

      3) машин холодильных с автоматическим оттаиванием батарей;

      4) оборудования холодильного с выносными холодильными агрегатами производительностью свыше 3,5 киловат.

**Параграф 29. Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию, 6 разряд**

      751. Характеристика работ:

      капитальный ремонт, наладка механической, электрической, электронной и гидравлической частей и монтаж автоматических, полуавтоматических и поточно-механизированных линий для раздачи пищи, для переработки, расфасовки и упаковки продовольственных товаров, по производству полуфабрикатов, оборудования для приготовления кулинарных изделий и приборов обслуживаемого оборудования;

      демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин со сложными и особо сложными схемами автоматики и с автоматическими системами управления;

      комплексные испытания электроаппаратов и станций управления со снятием эксплуатационных диаграмм и характеристик;

      испытание на стендах электронных контрольно-измерительных и контрольно-регистрирующих приборов;

      регулировка электронных блоков, входящих в состав электронного торгового и холодильного оборудования.

      752. Должен знать:

      конструктивные особенности, кинематические, технологические и электрические схемы автоматических, полуавтоматических, поточно-механизированных линий и всего торгового и холодильного оборудования;

      устройство приборов электронных схем и электрических систем дистанционного управления;

      методы расчета отдельных элементов регулирующих устройств и электронного оборудования;

      порядок ведения формуляров и эксплуатационной документации.

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

      754. Примеры работ:

      капитальный ремонт, наладка и монтаж:

      1) автоматов для приготовления пончиков, пирожков и выпечки изделий из жидкого теста;

      2) автоматов для расфасовки крупы;

      3) линий для комплектования, накопления и отпуска комплексных обедов;

      4) линий для переборки, расфасовки и упаковки овощей и фруктов;

      5) линий для приготовления вареников;

      6) линий по выпуску очищенного картофеля и других полуфабрикатов;

      7) линий прилавков самообслуживания;

      8) линий для упаковки и расфасовки продовольственных товаров;

      9) машин для мытья и переборки овощей и фруктов;

      10) машин для приготовления блинчиков с начинкой;

      11) машин для формовки котлет и других полуфабрикатов;

      12) печей конвейерных для жарения изделий из мяса;

      демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

      1) ледогенераторов с электронными приборами в схемах автоматики;

      2) машин холодильных с дистанционным управлением;

      3) машин холодильных с применением полупроводниковых устройств на транзисторных элементах в схемах автоматики;

      4) машин холодильных с программным управлением;

      5) машин холодильных с электронными приборами в схемах автоматики.

      6) фризеров.

**Параграф 30. Приготовитель напитков, 3 разряд**

      755. Характеристика работ:

      приготовление по установленным рецептурам и технологии ограниченного ассортимента чая, кофе, какао;

      обжаривание, подсушивание и размол кофейных зерен;

      разлив готовых напитков на порции;

      отпуск приготовленных напитков, сахара, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого, лимонов, джема, меда, варенья, повидла и других продуктов к чаю или к кофе;

      получение и хранение продуктов.

      756. Должен знать:

      ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления и порядок отпуска напитков и сопутствующей продукции, изделий и товаров;

      условия и сроки хранения сырья;

      устройство и порядок эксплуатации используемого оборудования.

**Параграф 31. Приготовитель напитков, 4 разряд**

      757. Характеристика работ:

      приготовление по установленным рецептурам и технологии широкого ассортимента напитков: кофе по-варшавски, по-восточному, с ликером, коньяком, лимоном, со сливками, гляссе и другие, какао, шоколадных, различных национальных напитков;

      составление смесей из различных сортов кофе;

      подбор посуды для подачи напитков, бутербродов, кондитерских изделий, мороженого;

      составление товарных отчетов.

      758. Должен знать:

      ассортимент, рецептуры и сущность технологии приготовления широкого ассортимента напитков;

      порядок получения и качественную характеристику продуктов;

      наименование и назначение посуды и инвентаря, используемых при приготовлении и отпуске напитков;

      порядок составления товарных отчетов.

**Параграф 32. Приготовитель молочных коктейлей, 3 разряд**

      759. Характеристика работ.

      приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов: киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями;

      составление по установленным рецептурам смесей из молока, сливок, сиропов, мороженого, взбивание, разлив в специальную посуду;

      получение продуктов и хранение их с учетом требуемого режима и порядка;

      отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов;

      составление товарного отчета.

      760. Должен знать:

      рецептуры и сущность технологии приготовления молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей, кулинарных изделий несложного приготовления из творога и других молочных продуктов;

      виды и товароведную характеристику используемого сырья;

      порядок отпуска продукции;

      устройство и порядок эксплуатации аппаратов для взбивания;

      порядок составления товарного отчета.

**Параграф 33. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 1 разряд**

      761. Характеристика работ:

      выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов;

      просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса;

      разборка и зачистка субпродуктов;

      удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и иное;

      жиловка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и иное;

      резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару;

      панирование подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни;

      сбор и сдача пищевых отходов.

      762. Должен знать:

      приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов;

      расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши;

      порядок и виды панировки различных полуфабрикатов;

      соотношение компонентов и порядок приготовления льезона;

      порядок сбора, хранения и сдачи пищевых отходов;

      порядок заточки и правки ножей.

**Параграф 34. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 2 разряд**

      763. Характеристика работ:

      ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов;

      чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную;

      наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов;

      дочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки;

      сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную;

      загрузка картофеля, корнеплодов в машины;

      жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш;

      зачистка мяса;

      заточка и правка ножей.

      764. Должен знать:

      технические порядок первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности;

      требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов;

      нормы допустимых отходов при чистке и дочистке картофеля и корнеплодов.

**Параграф 35. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 3 разряд**

      765. Характеристика работ:

      ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов;

      кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки;

      отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек;

      обвалка спинно-грудной части туш;

      отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек;

      срезка шпига со свиных туш;

      полная зачистка костей от мяса;

      жиловка крестцово-поясничной части, задней ноги;

      распиловка кости пилой;

      разделка рыбы частиковых пород на тушки;

      обработка тушек методом фиксации;

      порционирование субпродуктов;

      приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников;

      сульфитация картофеля;

      промывка картофеля после сульфитации;

      приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции;

      замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников;

      разделка теста;

      разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край;

      сортировка кости по видам;

      нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других;

      нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее;

      шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей;

      формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса;

      фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов;

      взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов;

      расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

      766. Должен знать:

      схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы;

      сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников;

      методы органолептической оценки качества сырья;

      требования, предъявляемые к качеству изготовляемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, порядок их упаковки, хранения и транспортировки;

      порядок эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.

**Параграф 36. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 4 разряд**

      767. Характеристика работ:

      ведение сложных процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород, обвалка тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота;

      нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы и другие) и в панированном (ромштексы, шницели и другие) виде;

      приготовление мяса для шашлыков, кнельной массы;

      разделка рыбы осетровых пород на звенья;

      нарезка звеньев на порционные куски;

      приготовление песочного и слоеного теста (полуфабриката).

      768. Должен звать:

      приемы и порядок обвалки тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы осетровых пород;

      кулинарное назначение частей туш крупного, мелкого скота, рыбы осетровых пород;

      ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы осетровых пород, сущность технологического процесса их изготовления;

      рецепты и сущность технологии приготовления песочного и слоеного теста (полуфабриката).

**Параграф 37. Изготовитель пищевых полуфабрикатов, 5 разряд**

      769. Характеристика работ;

      ведение особо сложной первичной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи при изготовлении котлет фаршированных, галантина, рулетов и других полуфабрикатов;

      обвалка тазобедренной и шейной частей туш крупного скота, передней и задней частей туш мелкого скота;

      разборка мяса по сортам;

      разделка туш и полутуш на копчености.

      770. Должен знать:

      сущность технологии изготовления сложных полуфабрикатов из птицы и мяса;

      кулинарное назначение отдельных сортов мяса;

      порядок обвалки тазобедренной и шейной части туш крупного скота, передней и задней части туш мелкого скота;

      анатомическое строение туш, линий сочленения суставов, костной системы;

      нормы выхода полуфабрикатов в процентах по отношению к весу туши, полутуши.

**Параграф 38. Приемщик товаров, 2 разряд**

      771. Характеристика работ:

      прием товаров;

      проверка целостности, упаковки, наличия ярлыков и маркировки товаров;

      проверка соответствия маркировки действительному наличию товаров в единице упаковки: пачке, кипе, ящике и иное;

      сортировка товаров по наименованиям, артикулам, ценам, размерам;

      размещение, хранение и перемещение товаров внутри склада;

      подготовка товаров к инвентаризации.

      772. Должен знать:

      порядок приема товаров;

      ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию;

      порядок маркировки и сортировки;

      порядок и способы складирования и хранения товаров.

**Параграф 39. Комплектовщик товаров, 2 разряд**

      773. Характеристика работ:

      отбор товаров на основании документов и перемещение к месту комплектования партии;

      сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах;

      комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами;

      подготовка товаров к инвентаризации.

      774. Должен знать:

      порядок комплектования товаров;

      ассортимент товаров на складе и цены на них;

      условия, порядок складирования и хранения товаров;

      порядок взвешивания и упаковки товаров;

      способы регулирования весов;

      порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.

**Параграф 40. Мойщик посуды, 1 разряд**

      775. Характеристика работ:

      выполнение подготовительных работ при мойке посуды;

      сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер;

      доставка тележек с посудой на мойку;

      выкладка посуды из тележек;

      установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

      776. Должен знать:

      санитарные требования и порядок этикета при сборе использованной посуды со столов;

      порядок обращения с различной посудой и тележкой для ее транспортировки.

**Параграф 41. Мойщик посуды, 2 разряд**

      777. Характеристика работ:

      мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств;

      составление специальных моющих растворов;

      очистка посуды от остатков пищи;

      обтирка и сушка посуды, приборов, подносов;

      сбор пищевых отходов;

      доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

      778. Должен знать:

      способы и порядок мойки посуды вручную и на посудомоечных машинах, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;

      моющие и дезинфицирующие средства и порядок составления растворов на них;

      порядок обращения с посудой и приборами, способы их сохранности;

      порядок сбора и хранения пищевых отходов.

**Глава 12. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на производство пищевых концентратов**

**Параграф 1. Аппаратчик пароводотермического агрегата, 4 разряд**

      779. Характеристика работ:

      ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности;

      обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата;

      загрузка автоклава сырьем;

      регулирование давления в автоклаве, разгрузка автоклава;

      регулирование работы водяного термостата, скорости разгрузки сырья, количества и температуры охлаждающей воды моечной машины;

      выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      780. Должен знать:

      технологию и параметры режимов термической обработки различных овощей;

      устройство и порядок эксплуатации автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины агрегата;

      порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами.

**Параграф 2. Оператор моечно-очистительного агрегата, 4 разряд**

      781. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления;

      регулирование работы всех узлов агрегата;

      контроль температуры, давления пара, режима паровой обработки картофеля;

      регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину;

      устранение мелких неисправностей в работе агрегата;

      обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества.

      782. Должен знать:

      технологию мойки, калибровки, чистки, обработки сырого картофеля на моечно-очистительном агрегате;

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

      требования, предъявляемые к качеству картофеля и полуфабрикатов.

**Параграф 3. Оператор обжарочного аппарата, 5 разряд**

      783. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления;

      регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата;

      наблюдение за наполнением обжарочного аппарата;

      контроль режима термической обработки кофе, увлажнения, выгрузки и охлаждения кофе, работы камнеотделителя;

      определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе;

      передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием кофе на автоматических весах;

      ведение технической документации.

      784. Должен знать:

      технологическую схему производства и тепловые режимы термической обработки кофе;

      методы органолептического определения качества обжаренного кофе;

      устройство и порядок эксплуатации всей системы автоматических механизмов и контрольно-измерительных приборов аппарата.

**Параграф 4. Оператор зародышеотделительной машины, 2 разряд**

      785. Характеристика работ:

      ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине;

      загрузка машины предварительно замоченным зерном;

      наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна;

      регулирование работы машины, наблюдение за ее разгрузкой;

      чистка и смазка машины.

      786. Должен знать:

      требования, предъявляемые к качеству зерна;

      технологию и параметры режима отделения зародыша и оболочки от зерна;

      принцип работы и порядок эксплуатации обслуживаемой машины.

**Параграф 5. Дезодораторщик сои, 3 разряд**

      787. Характеристика работ:

      ведение процесса дезодорирования сои;

      загрузка и разгрузка дезодораторов;

      регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои;

      наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования;

      определение момента окончания процесса;

      устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      788. Должен знать:

      технологию и параметры режима дезодорирования;

      устройство и порядок эксплуатации дезодораторов;

      основные свойства сои;

      порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 6. Ферментаторщик, 4 разряд**

      789. Характеристика работ:

      ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолетическими ферментами грибка белков и углеводов сои;

      подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски;

      наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка;

      стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства;

      ввод маточной культуры плесневого грибка в стерилизованные соевые бобы;

      наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения;

      регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов;

      отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой;

      ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой массе;

      ввод солевого раствора в ферментируемую массу;

      ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса;

      обслуживание кондиционера.

      790. Должен знать:

      технологию производства ферментативного соуса;

      микробиологические и биохимические процессы;

      оптимальные параметры, обеспечивающие нормальное развитие и созревание грибка;

      санитарные требования к производству ферментативного соуса;

      устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования.

**Глава 13. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на табачно - махорочное и ферментационное производство**

**Параграф 1. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет, 5 разряд**

      791. Характеристика работ:

      наладка, регулирование и ремонт сигаретных, упаковочных и фильтроделательных поточно-автоматизированных линий;

      наладка и регулирование узлов и механизмов поточно-автоматизированной линии в процессе работы;

      поддержание устойчивого технологического режима работы поточно-автоматизированной линии с помощью регулировки и наладки обслуживаемых аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов защиты, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики;

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

      792. Должен знать:

      устройство обслуживаемого оборудования поточно-автоматизированной линии (аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов защиты и контрольно-измерительных приборов);

      конструкцию, устройство и взаимодействие узлов и деталей, входящих в линию;

      кинематическую и технологическую схему оборудования обслуживаемых линий;

      схему пульта управления поточно-автоматизированной линии, технологическую схему и параметры технологических режимов процесса производства сигарет, сигаретных фильтров, а также упаковки табачных изделий; порядок ведения технической документации;

      порядок настройки автоматики и введения данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматизированной линии;

      основы материаловедения, электроники, электротехники, автоматических систем.

**Параграф 2. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет, 6 разряд**

      793. Характеристика работ:

      наладка, регулирование и ремонт сигаретных, упаковочных и фильтроделательных поточно-автоматизированных линий или отдельных высокопроизводительных автоматов по производству, упаковке табачных изделий и изготовлению сигаретных фильтров;

      введение базовых данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматизированной линии, определяющих заданный технологический режим данной линии, а также выведение данных и параметров из запоминающего устройства;

      изменение технологического режима;

      проведение регламентного обслуживания оборудования, планово-предупредительного и аварийного ремонта, а также монтаж и демонтаж отдельных узлов и агрегатов линии;

      устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности, неисправностей в работе оборудования поточно-автоматизированной линии.

      794. Должен знать:

      устройство и конструктивные особенности поточно-автоматизированных линий и высокопроизводительных автоматов;

      порядок обслуживания, наладки, ремонта и эксплуатации обслуживаемого оборудования, кинематическую и технологическую схему оборудования поточно-автоматизированной линии;

      устройство и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

**Параграф 3. Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет, 7 разряд**

      795. Характеристика работ:

      наладка, регулирование и ремонт системы управления оборудованием технологических линий на базе микропроцессорной техники;

      наладка и диагностика периферийного оборудования линий с применением тестовых программ и средств системы управления линий;

      коррекция тестовых и технологических программ обслуживаемого оборудования;

      анализ и систематизация отказов в работе технологического оборудования и разработка рекомендаций по их выявлению и устранению с применением языка программирования, используемого в системе автоматического управления оборудованием линии;

      ведение технической документации по выполненным объемам работ;

      введение данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматизированной линии.

      796. Должен знать:

      устройство и конструктивные особенности поточно-автоматических линий и высокопроизводительных автоматов;

      порядок обслуживания, наладки, ремонта оборудования поточно-автоматических линий;

      взаимодействия и синхронизации работы узлов и механизмов;

      причины, вызывающие неполадки в работе обслуживаемого оборудования, способы их выявления и устранения, порядок разборки, сборки и регулирования;

      инструкцию по эксплуатации и ремонту обслуживаемого оборудования;

      взаимосвязь исходных материалов с производительностью обслуживаемого оборудования и качеством выпускаемой продукции;

      устройство и порядок пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами и инструментом;

      основы электроники, электротехники;

      порядок составления эскизов на несложные детали.

**Параграф 4. Оператор поточно – автоматизированных линий производства сигарет, 5 разряд**

      797. Характеристика работ:

      ведение с пульта управления технологического процесса производства сигарет, сигаретных фильтров, а также упаковки табачных изделий на поточно-автоматизированных линиях, включая замену нетабачных материалов;

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

      контроль и регулирование технологических режимов;

      контроль за качеством готовой продукции;

      устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и увеличение уровня брака, снижение производительности;

      проведение регламентного обслуживания оборудования;

      ведение технической документации;

      введение данных и параметров в запоминающее устройство автоматики поточно-автоматической линии, а также выведение данных и параметров из запоминающего устройства.

      798. Должен знать:

      технологию и технологические режимы производства сигарет, сигаретных фильтров, начиная от подачи табачного сырья, а также упаковки табачных изделий на поточно-автоматизированных линиях;

      требования, предъявляемые к готовой продукции;

      устройство и конструктивные особенности панели управления, обслуживаемого оборудования и электроники поточно-автоматизированной линии;

      порядок эксплуатации и ухода за оборудованием;

      способы выявления неисправностей в работе отдельных видов оборудования;

      порядок ведения учета и технической документации, безопасные приемы работы.

      799. При ведении с пульта управления технологического процесса производства сигарет, сигаретных фильтров, а также упаковки табачных изделий на двух и более поточно-автоматизированных линиях – 6 разряд.

**Параграф 5. Машинист поточно - автоматизированных линий переработки табака, 4 разряд**

      800. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса переработки крупнолистного табака на поточно-автоматизированной линии;

      обслуживание одновременно различных видов установок;

      обеспечение бесперебойной работы увлажнительных и сушильных барабанов, капоширмашин, дозаторов, барабанов обеспылевания, трепальных установок, пневматических установок вибротранспортеров, ленточных смесителей, установки для непрерывного определения влажности табака, станции прессования, автоматических весов, баков по приготовлению соусов и ароматизирующих смесей, механических мешалок, барабанов соусирования и ароматизации, плющильных станков, силосов и питательных станций;

      соблюдение технологического режима для каждого вида и сорта табачного сырья согласно технологической инструкции;

      регулирование режимов работы установок;

      контроль основных технологических параметров и качества сырья;

      наблюдение за приборами регистрации температуры, влажности, давления;

      контроль расхода и равномерным нанесением соусов и ароматизирующих смесей;

      подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском, определение неисправностей в его работе и их устранение;

      чистка и смазка, регулирование обслуживаемого оборудования;

      участие в проведении аварийного и планового ремонтов оборудования;

      поддержание на должном уровне санитарного состояния оборудования и участка.

      801. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на табачное сырье;

      основные качественные характеристики обрабатываемого сырья;

      параметры технологических режимов переработки сырья;

      конструкцию, устройство и принцип работы оборудования

      поточно-автоматизированной линии;

      способы регулирования основных параметров технологического процесса;

      порядок технического ухода и эксплуатации оборудования;

      порядок регулирования и ремонта обслуживаемого оборудования.

**Параграф 6. Машинист поточно - механизированных папиросо-сигаретных линий и машин, 2 разряд**

      802. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления папирос на гильзонабивных агрегатах, сигарет без фильтра на сигаретных машинах, укладки, упаковки и затаривания папирос, сигарет и коробок на укладочных и марочных машинах;

      загрузка табака и табачной мелочи в папиросные и сигаретные машины, заправка их бумагой, краской, клеем;

      загрузка в укладочные машины этикеток, марок, коробок, папирос, сигарет, клея;

      визуальное наблюдение за качеством изделий, правильностью печати, обреза;

      съем папирос и сигарет и укладка их в каретки;

      отбор бракованных папирос, сигарет, этикеток, коробок и пачек;

      выбор качественных папирос и сигарет из бракованных пачек, выбивка табака из бракованных изделий;

      упаковка и укладка пачек и коробок в тару;

      наблюдение за состоянием обслуживаемых машин, чистка и смазка их;

      устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемых машин;

      803. Должен знать:

      технологию изготовления и упаковки папирос, сигарет на набивных укладочных машинах;

      требования, предъявляемые к качеству табака, бумажных материалов, краски, клея, тары и готовой продукции;

      принцип работы обслуживаемых машин и взаимодействие их отдельных узлов;

      порядок выполнения операций по обслуживанию машин;

      причины, вызывающие брак продукции, способы их предупреждения и устранения.

**Параграф 7. Машинист поточно – механизированных папиросо-сигаретных линий и машин, 3 разряд**

      804. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления и укладки в пачки или коробки папирос, сигарет на поточно-механизированных папиросных или сигаретных линиях и агрегатах под руководством машиниста более высокой квалификации;

      обеспечение бесперебойной работы, чистка и смазка машин, входящих в состав линий или агрегатов, промывка аппаратов, сборка и установка их на место;

      контроль показаний табло и световых индикаторов на панелях автоматики сигаретных линий;

      заправка линии или агрегата: сигаретной бумагой, фильтрующими мундштуками, целлофаном, фольгой, разрывной лентой, этикетками, краской, клеем, оберточной бумагой;

      визуальное наблюдение за качеством изделий, правильностью печати, обреза, полнотой укладки в пачки или коробки;

      заклеивание лентой, заворачивание в пакеты пачек папирос или сигарет и укладка их в тару;

      проверка качества материалов, полуфабрикатов, готовых изделий;

      отбор бракованных материалов, гильз, папирос, сигарет, пачек;

      переработка дефектных изделий;

      выявление и устранение мелких неисправностей в работе оборудования линии, отражающихся на качестве готовой продукции;

      805. Должен знать:

      основы технологии производства папирос, сигарет и укладки их в пачки на поточно-механизированных папиросных или сигаретных линиях;

      требования, предъявляемые к качеству материалов, полуфабрикатов и готовой продукции;

      порядок выполнения операций по обслуживанию агрегатов, автоматов, линий по изготовлению и укладке папирос, сигарет;

      причины, вызывающие остановку обслуживаемых машин.

**Параграф 8. Машинист поточно - механизированных папиросо-сигаретных линий и машин, 4 разряд**

      806. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления и укладки в пачки или коробки папирос, сигарет без фильтра, сигарет с фильтром на поточно-механизированных папиросных или сигаретных линиях и агрегатах;

      контроль работы системы пневматической загрузки табаком папиросных или сигаретных линий, агрегатов;

      устранение неисправностей в работе машин, входящих в состав линии или агрегатов, отражающихся на качестве готовой продукции, их регулирование;

      контроль массы папирос и сигарет;

      маркировка упакованной продукции;

      учет выработки готовой продукции;

      807. Должен знать:

      технологию изготовления папирос и сигарет, укладки их в пачки или коробки и тару;

      порядок выполнения операций по обслуживанию всех систем машин, входящих в состав папиросных, сигаретных линий, агрегатов;

      нормы расхода сырья и материалов на единицу готовой продукции;

      причины, вызывающие остановку машин, входящих в состав линии или агрегата, способы их устранения;

      устройство, назначение и взаимодействие основных узлов всех систем машин, входящих в состав линии или агрегата;

      место расположения и назначение табло, пультов и индикаторов систем пневматической загрузки табака и автоматики папиросных и сигаретных линий.

**Параграф 9. Вальцовщик, 2 разряд**

      808. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса размола махорочной крупки на вальцовых станках, регулирование их работы;

      подача крупки по всей длине валков и удаление посторонних примесей;

      соблюдение размеров махорочной крупки при размоле в соответствии с технологической инструкцией для каждого сорта курительной махорки;

      подготовка станка к работе, проверка всех его узлов, смазка и замена их, чистка магнитов.

      809. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на махорку;

      технологическую инструкцию по доведению махорочной крупки до заданных размеров;

      устройство вальцовых станков и взаимодействие их отдельных узлов;

      принцип работы транспортных средств, обслуживающих вальцовые станки.

**Параграф 10. Чистильщик оборудования, 3 разряд**

      810. Характеристика работ:

      наблюдение на обслуживаемом участке за работой установок и аппаратов;

      своевременная чистка вентиляторов, вентиляционных устройств, пыльных табачных камер, рукавно-надувных фильтров от установок разрыхления резаного табака и пневматической расщипки;

      очистка, промывка от табачной пыли, мусора и грязи установок и аппаратов со съемом и разборкой их частей;

      сбор аппаратуры, машин и оборудования, чистка при помощи специальных механизмов или вручную;

      подготовка инструментов, приспособлений и обтирочных материалов;

      затаривание отходов;

      ведение учета отходов табачной пыли по установкам и оборудованию.

      811. Должен знать:

      порядок технологической эксплуатации установок, аппаратов и оборудования;

      назначение и устройство оборудования и установок, подлежащих чистке;

      порядок чистки, разборки и сборки оборудования, подвергаемого чистке;

      устройство и порядок применения инструментов и механизмов, необходимых для чистки;

      способ затаривания отходов;

      порядок ведения учета отходов табачной пыли.

**Параграф 11. Машинист дробильных машин, 3 разряд**

      812. Характеристика работ:

      ведение процесса расщипки стебля махорки на дробильной установке;

      проверка качества подаваемого бадыля;

      загрузка дробильной машины согласно установленной рецептуре;

      проверка качества дробления бадыля органолептическим методом, технического состояния сит, молотков и подшипников;

      очистка сит и замена их по мере загрязнения;

      устранение мелких неисправностей в работе установки.

      813. Должен знать:

      технологию дробления стебля;

      причины неисправностей в работе обслуживаемой машины;

      требования, предъявляемые к качеству поступающего в переработку стебля и получаемой дробленой массы;

      устройство дробильной машины и порядок ее эксплуатации

**Параграф 12. Расфасовщик нюхательной махорки и табака, 2 разряд**

      814. Характеристика работ:

      расфасовка нюхательной махорки или нюхательного табака на автомате в пачки;

      заправка в автомат этикеток и клея;

      несложное регулирование, чистка и смазка автомата;

      контроль массы пачки путем выборочного взвешивания пачек;

      укладка пачек махорки, табака в подготовленную тару;

      наклейка на тару паспорта, этикеток;

      осмотр автомата перед пуском с проверкой работы всех его узлов.

      815. Должен знать:

      инструкцию по фасовке нюхательной махорки и нюхательного табака;

      основные признаки качества махорочной и табачной пыли;

      инструкцию по упаковке и укладке в тару;

      устройство обслуживаемого автомата и взаимодействие узлов и деталей его;

      требования, предъявляемые к таре.

**Параграф 13. Приготовитель нюхательной махорки и табака, 2 разряд**

      816. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления нюхательной махорки и нюхательного табака;

      составление отдушки по рецептуре, предусмотренной технологической инструкцией;

      засыпка махорочной или табачной пыли в увлажнительную установку с передачей в томильную камеру вручную или транспортером;

      регулирование режима увлажнения и томления пыли в указанных установках;

      проверка качества поступающей пыли и выходящей массы после обработки;

      заполнение емкостей установки специями;

      прием махорочной или табачной пыли по весу и передача ее на расфасовочные автоматы;

      чистка, смазка несложное регулирование обслуживаемых установок.

      817. Должен знать:

      технологическую инструкцию по обработке и томлению махорочной и табачной пыли;

      устройство установок для увлажнения и томления пыли;

      порядок регулирования подачи пара и устранения несложных нарушений в работе отдельных узлов установок;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и получаемой продукции.

**Параграф 14. Машинист вибросит резальных машин, 2 разряд**

      818. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса просеивания махорочной крупки на виброситах и рассевах резальных машин;

      наблюдение за работой шлюзовых затворов и транспортеров;

      загрузка махорочной крупки в сушильные барабаны;

      наблюдение за работой пневмотранспорта подачи махорочной крупки на вибросита;

      устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      смазка, чистка вибросит, рассевов и шлюзовых затворов.

      819. Должен знать:

      технологию просеивания махорочной крупки;

      устройство вибросит, рассевов;

      принцип действия шлюзовых затворов;

      размер сит;

      требования, предъявляемые к качеству готового и возвратного полуфабриката;

      причины возникновения неисправностей в работе вибросит, способы их устранения.

**Параграф 15. Сушильщик махорочной крошки, 3 разряд**

      820. Характеристика работ:

      ведение процесса сушки махорочной крошки и массы на сушильных установках различных систем;

      регулирование режима сушки согласно технологической инструкции с использованием контрольно-измерительных приборов;

      обслуживание сушильных печей;

      регулирование поступления газа в установку в зависимости от влажности поступающего сырья на сушку;

      регулирование поступления сырья в установку с другого производственного участка;

      выгрузка сырья и махорочной крошки из установки.

      821. Должен знать:

      технологическую инструкцию по сушке сырья и махорочной крошки;

      устройство сушильной установки и порядок ее эксплуатации;

      порядок пользования контрольно-измерительными приборами;

      инструкцию по эксплуатации сушильной печи.

**Параграф 16. Прессовщик махорочной пыли, 2 разряд**

      822. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса приготовления из махорочной пыли искусственной крупки на прессе;

      регулирование подачи воды и махорочной пыли в пресс;

      визуальное наблюдение за ходом процесса прессования махорочной пыли;

      обеспечение установленной плотности искусственной крупки;

      передача приготовленной искусственной крупки для просушки в сушильные барабаны;

      чистка пресса и решетки, смазка и несложное регулирование пресса.

      823. Должен знать:

      технологию изготовления искусственной крупки из пылевидных частиц махорочного сырья;

      устройство пресса и взаимодействие его узлов и просеивающих средств.

**Параграф 17. Машинист махорочнонабивных машин, 2 разряд**

      824. Характеристика работ:

      управление махорочнонабивными машинами при изготовлении пачек курительной махорки под руководством машиниста более высокой квалификации;

      проверка соответствия технологическим данным пачек курительной махорки;

      отбраковка дефектных пачек по виду;

      проверка массы пачки на контрольных весах и отбраковка пачек, несоответствующих стандарту;

      контроль чистоты оттисков печати на этикетках;

      проверка веса подаваемых полуфабрикатов и количества вспомогательных материалов;

      участие в подготовке машины к пуску;

      прием и проверка качества поступающей тары и укладка в нее пачек курительной махорки.

      825. Должен знать:

      принцип работы махорочнонабивных машин;

      технологическую инструкцию по изготовлению пачек курительной махорки;

      требования, предъявляемые к качеству тары и вспомогательных материалов.

**Параграф 18. Машинист махорочнонабивных машин, 3 разряд**

      826. Характеристика работ:

      управление махорочнонабивными машинами при изготовлении пачек курительной махорки;

      регулирование подачи махорочной крупки в приемники машин и распределение ее из приемников по стокам;

      заправка машин этикетной бумагой;

      регулирование правильности заполнения пачек, плотности заклейки клапанов;

      очистка валиков клише, заправка клеющих аппаратов клеем и контроль равномерности его поступления;

      обеспечение бесперебойной работы грелки и правильности печати на пачке;

      проверка готовности машин к пуску.

      827. Должен знать:

      устройство махорочнонабивных машин и назначение отдельных их узлов;

      технологию изготовления пачек курительной махорки;

      требования, предъявляемые к качеству махорочной крупки, применяемой для различных сортов курительной махорки;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 19. Увлажняльщик махорочного сырья, 2 разряд**

      828. Характеристика работ:

      ведение процесса увлажнения махорочного гамуза, чухранного листа, стебля и сухой махорки-крупки до определенной влажности в специальных установках;

      удаление перед увлажнением из махорочного сырья посторонних примесей;

      укладка гамуза, чухранного листа и стебля для увлажнения способом, предусмотренным технологической инструкцией;

      регулирование процесса увлажнения;

      визуальное наблюдение за работой установок, контрольно-просеивающих аппаратов, транспортеров, равномерностью увлажнения махорочного сырья и полуфабриката;

      устранение неисправностей в работе, смазка и чистка обслуживаемых установок.

      829. Должен знать:

      технологическую инструкцию по увлажнению сырья и полуфабриката, просеиванию полуфабриката;

      устройство увлажнительных установок и контрольно-просеивающих аппаратов, порядок ухода за ними;

      принципы работы измерительных приборов;

      требования, предъявляемые к качеству махорочного сырья и махорки-крупки.

**Параграф 20. Машинист пневматической установки, 2 разряд**

      830. Характеристика работ:

      обслуживание и регулирование пневматической загрузочной установки, наблюдение за ее работой;

      включение и выключение транспортера подачи табака, махорки на стол загрузочной установки;

      включение в цепь электроавтоматики привода барабанов и встряхивающей рамки установки;

      подача табака, махорки вручную к шахтам;

      наблюдение за степенью заполнения шахты, влажностью подаваемого табака, махорки;

      удаление из табака и махорки посторонних примесей;

      чистка и смазка пневматической загрузочной установки.

      831. Должен знать:

      устройство пневматической загрузочной установки;

      параметры режима работы;

      порядок органолептической оценки качества подаваемого резаного табака;

      марки перерабатываемого табака;

      требования, предъявляемые к качеству табака, махорки, применяемых для изготовления папирос, сигарет, махорки;

      порядок обслуживания пневматической загрузочной установки.

**Параграф 21. Машинист - регулировщик, 5 разряд**

      832. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления и упаковки табачных и махорочных изделий на машинах одной системы;

      обеспечение бесперебойной работы обслуживаемого оборудования для выпуска продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;

      соблюдение технологического режима для каждого вида и сорта табачных изделий согласно технической инструкции;

      изменение форматов выпускаемой продукции;

      учет поступления и расхода сырья и других перерабатываемых материалов;

      контроль хода технологического процесса;

      подготовка и проверка перед пуском обслуживаемого оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе, чистка и смазка оборудования;

      проведение мелкого ремонта машин;

      833. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на сырье, материалы и готовую продукцию;

      устройство, конструкцию, кинематическую и технологическую схемы обслуживаемых машин;

      порядок регулирования и ремонта машин;

      слесарное дело;

      порядок чтения чертежей;

      порядок проведения планово-предупредительного ремонта машин.

**Параграф 22. Машинист - регулировщик, 6 разряд**

      834. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления и упаковки табачных изделий на машинах различных систем в составе поточно-механизированных линий;

      обеспечение бесперебойной работы оборудования линий для выпуска продукции в соответствии с нормативно-технической документацией;

      регулирование оборудования и механизмов при совместной работе машин различных систем;

      соблюдение технологического режима для каждого вида и сорта табачных изделий согласно технологической инструкции;

      изменение форматов выпускаемых папирос и сигарет;

      учет поступления и расхода перерабатываемых материалов;

      контроль хода технологических процессов;

      подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском, определение неисправностей в работе оборудования и их устранение, чистка и смазка;

      ремонт машин и узлов обслуживаемой линии.

      835. Должен знать:

      конструкцию, устройство и взаимодействие узлов и деталей в машинах всех систем, входящих в обслуживаемую линию;

      порядок технического ухода и эксплуатации, кинематическую и технологическую схему оборудования обслуживаемых линий;

      порядок регулирования и ремонта обслуживаемого оборудования;

      слесарное дело в пределах выполняемой работы;

      порядок чтения чертежей.

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

**Параграф 23. Рассевщик, 2 разряд**

      837. Характеристика работ:

      ведение процесса рассева махорочной крупки на рассевах, регулирование их работы, своевременная смена сит, чистка, устранение дефектов в работе;

      наблюдение за работой рассевов и пневматических линий, ликвидация неисправностей в работе;

      обслуживание транспортера, передающего махорку-крупку на вальцовые станки;

      проверка качества готового полуфабриката и регулирование его фракционного состава.

      838. Должен знать:

      технологию рассева махорки-крупки;

      устройство, количество и размер необходимого набора сит для данного сорта махорочной крупки;

      методы органолептического определения качества готового полуфабриката;

      инструкцию по обслуживанию рассевов, пневмолиний, транспортных лент;

      причины, вызывающие остановку машины, неисправностей в ее работе, способы их устранения.

**Параграф 24. Сортировщик сигарного листа, 2 разряд**

      839. Характеристика работ:

      подготовка сигарного листа к производству сигар, прием сырья по массе, распапушивание, увлажнение и щипка его вручную или на машине;

      удаление из листьев центральной жилки;

      распределение половинок по назначению полуфабриката (лист, подлист, жилка, обрывки);

      заготовка подлиста;

      удаление нестандартных листьев;

      укладка подлиста в стопки равномерно по длине и толщине;

      обрезка стопки подлиста с двух сторон по определенному размеру и укладка их в ящик для подачи на машину;

      соблюдение стандартной влажности подлиста;

      обслуживание щипальной машины, устранение мелких неисправностей в ее работе, смазка и чистка.

      840. Должен знать:

      технологическую инструкцию;

      требования, предъявляемые к качеству поступающего на расщипку табака и получаемым полуфабрикатам;

      установленный процент выхода листа и подлиста;

      порядок резки листа; влажность, установленную для подлиста;

      ботанические и товарные сорта табака;

      признаки болезней, которые не позволяют использовать табак для изготовления сигар;

      порядок чистки, смазки и мелкой регулировки машины.

**Параграф 25. Изготовитель сигар, 2 разряд**

      841. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса изготовления сигар первых и вторых сортов вручную;

      выкраивание из табачных листьев подлистов соответственно формату сигар;

      накладывание на подлисты кусков листьев (для укрепления наиболее толстой части сигары) и определенной порции начинки;

      завертывание подлистов;

      укладывание получаемых подверток в пресс-формы и запрессовка их в специальных прессах;

      закатка подверток в покровный лист;

      выкраивание ленты из табачного листа в соответствии с формой сигары;

      оформление головки сигар, заклейка, обрезка сигар по установленному размеру.

      842. Должен знать:

      сущность технологии изготовления сигар вручную;

      ботанические и товарные сорта сигарных табаков, способы их определения;

      виды дефектов табачных листьев;

      порядок прессования и требования, предъявляемые к качеству прессованных подверток;

      приемы закатки и оформления головок сигар;

      требования, предъявляемые к качеству сигар нормативно-технической документацией.

**Параграф 26. Изготовитель сигар, 3 разряд**

      843. Характеристика работ:

      технологическая подготовка сигарного сырья к производству сигар;

      загрузка сигарного сырья на транспортер трепальной машины;

      составление мешки для крошки, приготавливаемой на машине;

      соусирование крошки;

      изготовление сигар на заверточных и подверточных машинах;

      накладывание резаных подлистов на ленты машин;

      закладывание готовых подверток в митральезы заверточных машин;

      накладывание покровных листов на форматные ножи машины;

      прессование сигар на винтовых прессах;

      контроль качества сырья и изготавливаемых изделий;

      уборка обрывов листьев в ящики;

      подготовка машин к работе, устранение мелких неисправностей, смазка и чистка машины;

      изготовление сигар высшего сорта и на экспорт вручную.

      844. Должен знать:

      технологию изготовления сигар высшего сорта на экспорт;

      высшие сорта сигарных табаков;

      виды и признаки болезней табака, виды дефектов и материальность табачного листа;

      рецептуру мешек, порядок и методику их составления;

      норму и порядок соусирования мешек;

      технологию изготовления подверток, завертывания и прессования сигар;

      требования, предъявляемые к качеству поступающего сырья, полуфабриката и готовой продукции;

      устройство обслуживаемых машин;

      порядок чистки и смазки основных узлов, замены мелких частей, регулирования машин после ремонта.

**Параграф 27. Прессовщик рядна из – под табака, 2 разряд**

      845. Характеристика работ:

      подготовка к прессованию рядна, сорочка, веревок и прочей тары из-под табака;

      разборка рядна, закладка его в машину для очистки от табачной пыли или вытряхивание табака и пыли вручную;

      рассортировка очищенной тары по установленным признакам;

      починка рядна, сушка, загрузка и разгрузка дезинфекционной камеры;

      прессование тары из-под табака на прессах, упаковка, обшивка и маркировка кип тары;

      чистка, смазка и несложное регулирование пресса.

      846. Должен знать:

      устройство и принцип работы пресса;

      требования, предъявляемые к упаковке рядна и веревки;

      способы упаковки тары.

**Параграф 28. Сортировщик табачных изделий, 2 разряд**

      847. Характеристика работ:

      прием сигар и подбор по признаку однородной окраски рубашки;

      отбраковка сигар, не соответствующих техническим условиям;

      сортировка сигар по признаку однородного цвета в единице упаковки;

      строгое соблюдение однородности оттенков.

      848. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на сигары;

      качественные показатели, отвечающие требованиям потребителей сигар;

      дефекты, образующиеся в процессе изготовления сигар, и причины их образования;

      порядок укладки сигар для прессования;

      способы определения цвета табака и его оттенков;

      методы определения дефектов на табаке, связанных с болезнями табака и механическими повреждениями.

**Параграф 29. Раскладчик листового табака, 2 разряд**

      849. Характеристика работ:

      подготовка листового табака к процессу увлажнения согласно установленным кондициям и качественным признакам;

      распаковка кип с листовым табаком, укладка табака в кассеты или ящики с сохранением вертикального расположения пластинок листьев табака при соблюдении плотности укладки табака;

      отбраковка дефектного табака, перенос качественного к увлажнительной установке;

      раскладка листового табака на ленточный транспортер мелкими порциями;

      сбор россыпи табака;

      разборка рядна и веревки из-под табака и доставка их к месту складирования.

      850. Должен знать:

      технологическую инструкцию по увлажнению листового табака;

      порядок укладки листового табака в кассеты или в ящики и раскладки табака на транспортере;

      кондиции и качественные признаки табака;

      порядок маркировки табака.

**Параграф 30. Машинист табакорезальных машин, 4 разряд**

      851. Характеристика работ:

      резка листового табака, махорочного гамуза и чухранного листа на табакорезальных и махорочнорезальных машинах гильотинного типа для получения наибольшего количества волокна и махорки-крупки с наименьшим содержанием пыли;

      соблюдение правильной резки табачного и махорочного сырья, плотности топа, влажности табака, ширины волокна в зависимости от заданного ассортимента, скорости витания табака в разрыхлительной установке;

      поддержание постоянного уровня табачного и махорочного сырья в загрузочных устройствах машин;

      регулирование механической подачи табачного и махорочного сырья на машины;

      при отсутствии механической подачи: загрузка сырья вручную;

      проверка работы подсыпателя мелочи;

      устранение мелких неисправностей в работе механизмов, регулирование установки ножа, замена изношенных ножей, абразивных кругов и алмазов;

      наблюдение за техническим состоянием машин, чистка и смазка их;

      работа на пультах управления.

      852. Должен знать:

      технологию резания табака, махорочного гамуза и чухранного листа на табакорезальных и махорочнорезальных машинах;

      нормативно-техническую документацию на табак, махорочный гамуз и чухранный лист;

      требования, предъявляемые к качеству табачного и махорочного сырья, резаного табака, махорки-крупки;

      методы органолептической оценки качества сырья, резаного табака и махорки;

      порядок эксплуатации обслуживаемых машин;

      причины, вызывающие брак и отдельные неисправности в работе;

      способы их предупреждения и устранения;

      слесарное дело;

      расположение и функциональное назначение табло, пультов и индикаторов;

      устройство кинематической и электрической схем обслуживаемого оборудования.

      853. При резке листового табака на высокопроизводительных табакорезальных машинах ротационного типа с программным управлением - 5 разряд.

**Параграф 31. Купажист по табакам, 6 разряд**

      854. Характеристика работ:

      подготовка партий табака, махорочного гамуза и чухранного листа к производству папирос, сигарет и курительной махорки;

      прием сырья по ботаническим и товарным сортам, весу и влажности с оформлением документов;

      просмотр тюков, кип и кулей органолептическим методом;

      отбраковка дефектного сырья;

      сортировка табачного сырья по товарным и ботаническим сортам для подготовки к изготовлению соответствующих сортов папирос, сигарет;

      отбор проб;

      проверка соответствия свойств сырья рецептуре мешек для каждого сорта изделий;

      внесение при необходимости поправки в рабочую рецептуру мешек.

      855. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на табачное и махорочное сырье;

      процесс первичной обработки и способы сушки табачного и махорочного сырья;

      порядок определения качества сырья для получения продукции определенного сорта;

      рецептуры мешек каждого сорта табачных и махорочных изделий;

      порядок замены и соблюдения соотношения сырья при его заменах в мешках, способы определения их стоимости.

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

      857. При работе с махорочным сырьем- 4 разряд.

      858. При работе с табачным сырьем - 5 разряд.

**Параграф 32. Увлажняльщик табачного сырья, 3 разряд**

      859. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса увлажнения табачного сырья на специальных площадках или в установках;

      составление мешек из ботанических и товарных сортов табака согласно действующим рецептурам;

      составление соуса согласно технологической инструкции и распыление его на табак;

      распыление на соусированный табак ароматической смеси в количествах, предусмотренных технологической инструкцией;

      удаление посторонних примесей и некачественного по внешнему виду сырья;

      контроль равномерности подачи табачного сырья на увлажнение и его укладки.

      860. Должен знать:

      внешние признаки ботанических и товарных сортов табака, виды дефектов на его листьях;

      инструкцию по приготовлению соуса, ароматической смеси и увлажнению табака;

      порядок пользования приспособлениями и оборудованием;

      порядок и способы определения влажности сырья органолептическим методом.

**Параграф 33. Увлажняльщик табачного сырья, 4 разряд**

      861. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса по увлажнению табака в табакоувлажнительных установках всех систем;

      проверка соответствия сортности подвезенного табака данной мешке;

      сортировка тюков табака органолептическим методом по влажности;

      загрузка тюков табака или кип на тележках или вручную в камеры увлажнительных установок;

      при необходимости раскладка табака в ящики или кассеты;

      работа с пульта управления;

      регулирование в соответствии с технологической инструкцией процесса увлажнения;

      выгрузка табака из камеры после увлажнения;

      перемещение и складирование табака в установленном месте;

      регулирование работы, чистка и смазка увлажнительных установок;

      сбор россыпи табака и уборка тары;

      съем и уборка веревок с тюков;

      вскрытие тюков для определения необходимости увлажнения;

      ведение журнала регистрации увлажнения партии табака.

      862. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию и технологические инструкции на увлажнение табачного сырья;

      маркировку листового табака;

      порядок определения органолептическим методом влажности и состава листовых табаков, входящих в мешку;

      порядок загрузки табака на тележки, в ящики или кассеты и в установку;

      степень увлажнения табака, параметры температурного режима процесса увлажнения;

      конструкцию, технологическую схему и приборы увлажнительной установки, порядок ее эксплуатации.

**Параграф 34. Расфасовщик табака, 1 разряд**

      863. Характеристика работ:

      расфасовка курительного табака в пачки вручную;

      прием готового волокна по массе, по количеству этикеток, бумаги и клея;

      укладывание волокна в форму, уплотнение его и заклеивание бандеролей;

      взвешивание волокна;

      обеспечение установленной массы пачки курительного табака по сортам;

      укладывание пачек в тару;

      соблюдение инструкции по набивке курительных табаков, чистоты этикеток и стандартной массы пачек;

      изъятие посторонних примесей.

      864. Должен знать:

      качественные показатели табака, употребляемого для расфасовки;

      инструкцию о порядке фасовки табака в пачки;

      качественные признаки этикеток, бандеролей и бумаги, применяемых при расфасовке табака.

**Параграф 35. Разрыхлитель табака, 2 разряд**

      865. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса разрыхления резаного табака на пневморазрыхлительной установке;

      визуальное наблюдение за беспрерывным потоком резаного табака, поступающего от табакорезальных машин;

      проверка влажности табака и его качества органолептическим способом;

      прием и взвешивание табака;

      предупреждение и устранение дефектов в резаном табаке (склеек и посторонних примесей);

      ведение учета;

      обслуживание пневморазрыхлительной установки, смазка и чистка ее.

      866. Должен знать:

      кондиции резаного табака;

      технологическую инструкцию по разрыхлению табака;

      устройство и порядок эксплуатации пневморазрыхлительной установки;

      устройство осадительной камеры;

      порядок приема и взвешивания табака.

**Параграф 36. Сортировщик табака, 2 разряд**

      867. Характеристика работ:

      подготовка партий табака или махорки к резанию;

      расщипка всех ботанических сортов табака, махорки и равномерное смешивание всех компонентов, входящих в мешку;

      подъем на столы и вскрытие увлажненных тюков;

      расщипка табака, махорки вручную на столе или на транспортере;

      отбор листьев несоответствующих сортов, дефектных и посторонних примесей;

      укладывание расщипанного табака, махорки в гарман или ящик, а при поточной линии - на транспортер барабана;

      при необходимости увлажнение табака или махорки до определенной кондиции, покрытие соответствующей тканью;

      обеспечение бесперебойной подачи табака на ленточный транспортер и смесители поточной линии;

      ведение технологического процесса по смешиванию листового табака в соответствии с технологической инструкцией, равномерное подсыпание жилки к основной массе листового табака.

      868. Должен знать:

      технологическую инструкцию по ручной расщипке табака и махорки и смешиванию листового табака;

      порядок маркировки листового табака, махорки;

      порядок смешивания при укладке в гарман или на транспортер;

      кондиции расщипки; дефекты табачных и махорочных листьев;

      принцип работы обслуживаемого оборудования;

      устройство и параметры технологического режима работы барабана.

**Параграф 37. Сортировщик табака, 3 разряд**

      869. Характеристика работ:

      подготовка листового табака к переработке для изготовления папирос и сигарет высших сортов;

      определение табаков по качественным признакам и товарным сортам;

      для партии высших сортов: полистная сортировка и расщипка всех ботанических сортов табака, входящих в мешку;

      составление партий в соответствии с рецептурой мешек и кондициями.

      870. Должен знать:

      технологию переработки листового табака;

      внешние признаки ферментированных табаков, характерные для каждого товарного и ботанического сортов;

      дефекты листьев, признаки болезней, ломки и кондиции расщипки табака.

**Параграф 38. Сортировщик табака, 4 разряд**

      871. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса подготовки табака на поточной линии;

      обеспечение бесперебойной работы пневмомеханической установки для расщипки кип, установки дополнительного увлажнения табачных листьев, бункеров-смесителей, барабана сушки табака, силосов;

      освобождение тюков и кип от упаковки;

      удаление рядна, шпагата, бумаги, складирование их в отведенном месте;

      сортировка табака с разделением на слои толщиной до 10 сантиметров, подача табака в установку для расщипки;

      удаление дефектных листьев, обеспечение равномерной подачи табака на транспортер установки;

      увлажнение табака с соблюдением параметров увлажнения для данного сорта;

      обработка табака гумиктантами;

      органолептический контроль влажности табака;

      разравнивание листового табака на ленте вибротранспортера перед загрузочными шахтами табакорезальных машин;

      сортировка табака от металлодетектора с отделением металлических и других примесей;

      подсыпка очищенного табака на транспортерную ленту;

      отбор и сортировка брака резаного табака с удалением из него посторонних примесей, подсыпка брака резаного табака к массе листового табака;

      обеспечение равномерной загрузки и разгрузки силосов резаного табака, регулирование скорости загрузки и разгрузки транспортерных лент силосов и числа оборотов барабана подсушки табака;

      органолептический контроль влажности табака после сушки;

      подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском;

      выявление и устранение неисправностей в работе, чистка и смазка обслуживаемого оборудования;

      поддержание на должном уровне санитарного состояния оборудования и участка;

      872. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на табачное сырье;

      основные качественные характеристики обрабатываемого сырья;

      технологические режимы обработки сырья;

      конструкцию, устройство и порядок эксплуатации обслуживаемого оборудования;

      способы регулирования основных параметров технологического процесса.

**Параграф 39. Машинист линии непрерывной ферментации табака, 4 разряд**

      873. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса на линии непрерывной ферментации табака;

      обеспечение бесперебойной работы линии;

      соблюдение технологического режима ферментации по зонам линии ферментации (тоннельной установки);

      транспортировка загруженных табаком вагонеток к тоннелям установки и на разгрузку;

      подъем, опускание шлюзовых затворов на линии и контроль правильности их установки;

      загрузка-выгрузка линии вагонетками с помощью электропогрузчиков или цепных толкателей;

      контроль технического состояния вагонеток, приводов шлюзовых затворов и электропогрузчиков;

      зарядка электропогрузчиков и смазка цепей;

      контроль правильности укладки табака по сортам на полках вагонеток;

      учет количества табака, выгружаемого после ферментации;

      поддержание на должном уровне санитарного состояния оборудования и участка.

      874. Должен знать:

      основные внешние показатели, характеризующие ботанический и товарный сорт сырья;

      дефекты, при которых производится отбраковка табака;

      условную маркировку тюков и кип;

      порядок подготовки партий перед ферментацией;

      инструкцию и порядок продвижения вагонеток на линии непрерывной ферментации;

      параметры режимов работы линии;

      устройство и принцип работы установок, шлюзовых затворов и электропогрузчиков.

**Параграф 40. Машинист линии подготовки табака к ферментации, 2 разряд**

      875. Характеристика работ:

      участие в ведении технологического процесса на линии доферментационной обработки табака;

      обслуживание пресса и фиксатора поточно-механизированной линии;

      визуальное наблюдение за формированием кипы и движением ее по фиксатору;

      управление работой линии и устройством для подпрессовки и фиксации кип;

      упаковка спрессованной кипы в бумагу и рядно, центровка ее, маркировка и укладка в штабель;

      смазка и чистка оборудования.

      876. Должен знать:

      основы технологии обработки табака в стандартные кипы на поточно-механизированной линии;

      требования, предъявляемые к качеству кип, материалов;

      порядок выполнения операций по обслуживанию линии.

**Параграф 41. Машинист линии подготовки табака к ферментации, 3 разряд**

      877. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса на линии доферментационной обработки табака под руководством машиниста линии подготовки табака к ферментации более высокой квалификации;

      обеспечение работы поточно-механизированной линии;

      обслуживание установки механизированной расщипки, смесителя и пресса;

      подготовка оборудования к работе, подача табака к расщипке с освобождением тюков от упаковки;

      визуальное наблюдение за качеством табачного сырья, равномерной подачей табака в бункер, расшипкой пучков, подачей табака в установку для кондиционирования табака по влажности и в смеситель, за правильным распределением образующейся фарматуры по фракциям и работой пресса;

      регулирование скорости подачи табака в воздуховод;

      дозировка табака в зависимости от сорта, веса и плотности прессовки кип;

      включение и выключение установки по расщипке табака в зависимости от производительности смесителя и пресса;

      смазка, чистка и участие в регулировании обслуживаемого оборудования.

      878. Должен знать:

      технологию обработки табака на поточно-механизированной линии;

      сорта перерабатываемого сырья;

      назначение и устройство механизма расщипки, смесителя и пресса;

      порядок чистки и смазки обслуживаемого оборудования.

**Параграф 42. Машинист линии подготовки табака к ферментации, 4 разряд**

      879. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса на линии доферментационной обработки табака;

      обслуживание установки для кондиционирования табачного сырья по влажности.

      органолептическое определение влажности перерабатываемого сырья, установление соответствующего режима работы установки;

      контроль ассортимента перерабатываемого сырья;

      включение и выключение всех узлов установки;

      контроль равномерности поступлением табака с установки расщипки;

      регулирование системы увлажнения и нагрева по каждому отсеку зоны сушки;

      поддержание автоматически или вручную заданной температуры и относительной влажности во всех зонах установки, изменение температурного режима в зависимости от исходного или конечного состояния сырья.

      880. Должен знать:

      порядок органолептической оценки влажности табака;

      требования, предъявляемые к качеству табака, применяемого для изготовления кип;

      устройство, назначение и принцип работы установки, порядок взаимодействия ее узлов и частей;

      схему электрической и тепловой систем линии подготовки табака к ферментации.

**Параграф 43. Составитель вагонных партий табака, 3 разряд**

      881. Характеристика работ:

      отбор отсортированного ферментированного табака по ботаническим и товарным сортам для подготовки партий табачным фабрикам;

      подача тюков или кип к весам, взвешивание, запись данных ботанического сорта, типа, товарного сорта и физической массы;

      перевод (по таблицам) физической массы тюка, кипы на расчетную влажность, нанесение этих показателей на этикетки, наклейка их на тюк, кипу, вкладывание второго экземпляра этикетки;

      транспортировка и укладка тюков или кип табака в повагонные партии в соответствии с нарядом на отгрузку;

      обеспечение правильности маркировки тюков, кип табака;

      составление повагонных партий;

      установление фактической и расчетной массы табака, оформление накладных отвесов.

      882. Должен знать:

      технологию обработки листового табака;

      ботанические сорта, типы и подтипы, товарные сорта и подсорта;

      порядок подбора повагонных партий по ботаническим и товарным сортам в соответствии с нарядами на отгрузку;

      инструкции, таблицы перевода табака на расчетную влажность;

      порядок взвешивания тюков, кип на весах и расфасовки их в вагонные партии.

**Параграф 44. Просевальщик фарматуры и отходов, 2 разряд**

      883. Характеристика работ:

      взвешивание табачной и махорочной фарматуры, очистка от крупных посторонних примесей и засыпка в фарматуроочиститель;

      визуальное наблюдение за работой очистителя;

      транспортировка очищенной фарматуры после переработки к местам складирования;

      прием табачных и махорочных изделий с дефектами для переработки;

      просеивание и очистка махорочной потерти вручную или на специальной установке;

      ведение учета и сдача очищенной табачной и махорочной фарматуры.

      884. Должен знать:

      устройство установки и ее технологическую схему;

      требования, предъявляемые к качеству очищенной фарматуры;

      виды дефектов сырья.

**Параграф 45. Загрузчик – выгрузчик ферментационных камер, 4 разряд**

      885. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса ферментации табака;

      загрузка этажерок тюками или кипами табака, закатывание их в ферментационные камеры;

      укладка тюков или кип табака в ферментационных камерах на стеллажи в соответствии с инструкцией;

      визуальное наблюдение за режимом ферментации;

      выкатывание этажерок с табаком, снятие тюков или кип табака с этажерок и стеллажей в ферментационных камерах, относка и укладка их в специальном отведенном месте;

      стягивание концевых и поясов до установленного инструкцией натяжения и завязка.

      886. Должен знать:

      основные внешние показатели, характеризующие ботанический и товарный сорт;

      виды дефектов, при которых производится отбраковка табака;

      условную маркировку тюков, кип;

      порядок стягивания концевых и поясов до установленного натяжения и способ увязки;

      порядок загрузки и выгрузки этажерок тюками или кипами;

      инструкцию и порядок продвижения этажерок в ферментационных камерах и в производственных помещениях;

      параметры режима работы ферментационных камер;

      порядок укладки тюков и кип после ферментации.

**Параграф 46. Сортировщик табака в ферментационном производстве, 2 разряд**

      887. Характеристика работ:

      сортировка тюков, кип, листового табака с целью установления соответствия маркировочным данным или определения сорта;

      доставка тюка или кипы к месту осмотра, установка на станок (подставку), развязывание концевых и поясов, распускание шнура на кипах;

      просмотр слоев табачных листьев вдоль тюка, кипы для определения ботанического, товарного сортов и подсортов, влажности и других качественных показателей;

      сбор рассыпных листьев и заломов, укладка их в тюки или кипы;

      исправление дефектов деформации тюков или кип;

      по окончании осмотра: натяжка рядна, завязка концевых и поясов на кипах;

      подача тюков или кип на весы, подбор фарматуры и относка их в отведенное место;

      при сортировке листьев табака: разглаживание листьев, укладка их посортно в тюковочные ящики для формирования тюков или кип;

      отбраковка в процессе сортировки дефектных листьев.

      888. Должен знать:

      показатели, установленные нормативно-технической документацией для каждого ботанического и товарного сорта;

      наименование и характер дефектов листьев табака;

      порядок стягивания концевых, поясов до установленного натяжения;

      способы завязки;

      порядок укладки тюков, кип в штабеля.

**Параграф 47. Сортировщик табака в ферментационном производстве, 3 разряд**

      889. Характеристика работ:

      отбор ферментированного или неферментированного табака путем поточной или покипной сортировки по стандарту;

      удаление при сортировке листьев, пораженных болезнями или с другими дефектами;

      распределение кип или тюков при сортировке по товарным сортам и подсортам;

      подбор однородных партий неферментированного табака по ботаническим и товарным сортам для загрузки в ферментационные камеры с учетом их влажности;

      складирование табака, прошедшего сортировку и тюковку, в соответствии с инструкцией складирования и хранения;

      890. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на неферментированный и ферментированный табак;

      признаки ботанических и товарных сортов табака;

      признаки болезней, дефектов, ломок листьев табака;

      способы определения материальности листового табака;

      порядок складирования и хранения листового табака.

**Параграф 48. Сортировщик табака в ферментационном производстве, 5 разряд**

      891. Характеристика работ:

      ведение процесса определения сорта неферментированного и ферментированного табака по ботаническим сортам, районам произрастания, товарным сортам и подсортам, по стандартам для экспорта;

      удаление пачек листьев из тюков или кип, не соответствующих основному сорту и укладка их в соответствующие по качеству тюки или кипы;

      отбор табака на экспорт по ботаническим, товарным сортам, подсортам и другим качественным признакам;

      подбор однородных партий табака по влажности, ботаническим и товарным сортам для загрузки в ферментационные камеры;

      распределение ферментированного табака по качественным признакам для последующей отгрузки табачным фабрикам, на экспорт или для закладки на старение;

      обеспечение порядка складирования и хранения сортированных табаков;

      ведение установленного учета.

      892. Должен знать:

      нормативно-техническую документацию на неферментированный и ферментированный листовой табак;

      порядок составления партий табака при переработке табака на экспорт и для промышленности;

      ботанические и товарные сорта, подсорта и районы произрастания табака;

      признаки ломок листьев;

      порядок пересчета физической массы, с учетом процента влажности, на расчетную влажность;

      порядок складирования и хранения промышленных и экспортных табаков;

      порядок ведения учета;

      взвешивания тюков, кип на весах и укладки их в повагонные партии.

**Параграф 49. Машинист фильтроделательных машин, 2 разряд**

      893. Характеристика работ:

      ведение процесса изготовления фильтрующих мундштуков шестикратной длины для производства сигарет и папирос с фильтрующими мундштуками;

      визуальное наблюдение за работой машины, электроблокировкой и качеством продукции;

      смазка, чистка машины и устранение мелких неисправностей в ее работе;

      заправка машины фильтрующей бумагой, наблюдение за правильностью длины, диаметра и обреза фильтра;

      укладка выработанных фильтрующих мундштуков в каретки и установка их в отведенном месте.

      894. Должен знать:

      технологию изготовления фильтрующих мундштуков;

      принцип работы, назначение основных частей и узлов фильтроделательной машины;

      требования, предъявляемые к качеству фильтрующих мундштуков, фильтрующей бумаги и вспомогательных материалов;

      причины, вызывающие брак;

      виды неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

**Параграф 50. Машинист фильтроделательных машин, 3 разряд**

      895. Характеристика работ:

      ведение процесса изготовления фильтрующих мундштуков шестикратной длины для производства сигарет с фильтрующими мундштуками из ацетатного волокна;

      регулирование машины, устранение мелких неисправностей в ее работе, чистка узлов машины от бумажной и ацетатной пыли, клея и пластификатора;

      заправление ацетатного жгута, пластификатора, клея, бумаги в машину;

      контроль качества и правильности размеров изготавливаемых фильтрующих мундштуков.

      896. Должен знать:

      технологию изготовления фильтрующих мундштуков из ацетатного волокна;

      устройство и принцип взаимодействие основных частей и узлов обслуживаемой машины;

      требования, предъявляемые к качеству фильтрующих мундштуков, ацетатного волокна, бумаги, пластификатора и других вспомогательных материалов.

**Параграф 51. Ароматизаторщик, 2 разряд**

      897. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса ароматизации табака на ароматизационной установке или на столах вручную;

      составление отдушки для ароматизации табака по рецептуре и загрузка ее в дозатор, регулирование подачи отдушки на табак;

      визуальное наблюдение за расходом отдушки, качеством ароматизации и равномерным нанесением отдушки на табак;

      определение влажности поступающего на ароматизацию табака органолептическим методом;

      затаривание табака в ящики, взвешивание их, покрытие парафинированной бумагой.

      898. Должен знать:

      инструкции по приготовлению ароматизирующей смеси и ароматизации табака;

      свойства компонентов ароматизирующей смеси;

      принцип работы и порядок эксплуатации ароматизационной установки;

      способы составления отдушки и порядок подачи ее на табак.

**Глава 14. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по добыче и переработке солодкового корня**

**Параграф 1. Машинист трамбовки, 3 разряд**

      899. Характеристика работ:

      управление трамбовками различных типов при трамбовании солодкового корня в пресс-камере;

      проверка, подготовка к работе и пуск обслуживаемого оборудования, регулирование его работы по показаниям контрольно-измерительных приборов;

      определение в процессе трамбования солодкового корня необходимого его количества для получения стандартного веса кип;

      контроль работы контрольно-измерительных приборов, прессавтоматики и блокировки, давления масла;

      наладка трамбовок;

      смена плоскостей штоков, золотниковых коробок (с шабровкой) и грандбукс с полной обработкой;

      смазка, выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и применяемых приспособлений;

      участие в проводимом ремонте.

      900. Должен знать:

      устройство, порядок эксплуатации трамбовок и обслуживаемых вспомогательных механизмов;

      способы, методы определения по внешнему виду стандартного веса кип;

      порядок и способы выявления и устранения мелких неисправностей в работе механизмов трамбовки;

      основы гидравлики и пневматики;

      способы наладки тромбовок;

      основы слесарного дела.

**Параграф 2. Приемщик солодкового корня, 5 разряд**

      901. Характеристика работ:

      прием солодкового корня от выборщиков солодкового корня;

      определение качества выбранного солодкового корня по цвету и влажности;

      отбор проб для химического анализа для определения содержания экстрактивных веществ, глицирризина;

      расстановка выборщиков солодкового корня на площадях, предназначенных для вспашки и добычи корня;

      при необходимости - выполнение работ по добыче солодкового корня на целинных и окультуренных землях;

      наблюдение за работой плантажного плуга и регулирование его на глубину и ширину вспашки в зависимости от залегания солодкового корня;

      организация работ по вывозке солодкового корня с пашни и сдача его в промышленную переработку.

      902. Должен знать:

      способы определения качества корня по цвету в изломе и наружной окраске;

      порядок регулирования плантажного плуга на глубину и ширину вспашки в зависимости от залегания солодкового корня;

      основы ведения первичного учета;

      порядок пользования весами;

      порядок скирдования солодкового корня для зимнего хранения.

**Параграф 3. Выборщик солодкового корня, 4 разряд**

      903. Характеристика работ:

      добыча солодкового корня на целинных землях;

      выкапывание солодкового корня вручную ураком из отваленных плантажным плугом пластов земли;

      разборка корней с разбивкой пласта в траншее (тракторной борозде);

      выборка солодкового корня;

      сортировка корня по излому (волокнистости), размерам, наружному и внутреннему цвету в соответствии со стандартом;

      отбраковка корней, имеющих молочную зрелость;

      обрубка карабаша (наземных побегов корня) от зеленой массы;

      относка солодкового корня на борозду, укладка в штабель (валок) и сдача на хранение.

      904. Должен знать:

      порядок работы ураком в открытой траншее (борозде);

      ручные приемы выборки и извлечения солодкового корня из целинных пластов земли;

      требования, предъявляемые к качеству солодковых корней и признаки отличия их от корней дикорастущих трав, кустарников, от подмоченного, подгнившего, нестандартного по цвету и объему солодкового корня;

      приемы укладки солодкового корня в валки для сушки.

**Параграф 4. Выборщик солодкового корня, 5 разряд**

      905. Характеристика работ:

      добыча солодкового корня на окультуренных землях;

      выкапывание вручную из отваленных пластов земли солодкового корня, сушка и сортировка его в соответствии со стандартом, отбраковка недозрелых корней;

      определение качества солодкового корня по наружной и внутренней окраске и влажности;

      резка корня необходимого размера для посадки, распределение черенков корней по площади;

      посадка корня в землю на заданную глубину для воспроизводства солодки.

      906. Должен знать:

      сущность технологии выращивания солодкового корня на окультуренных землях и ручные приемы для выборки;

      порядок посадки корня и сроки его воспроизводства;

      способы определения качества солодкового корня по наружной и внутренней окраске;

      биологические особенности солодкового корня;

      виды солодки и способы ее выращивания.

**Глава 15. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по производству чая**

**Параграф 1. Прессовщик кирпичного чая, 2 разряд**

      907. Характеристика работ:

      обслуживание конвейерной линии прессования зеленого кирпичного чая;

      выгрузка пресс-форм из нагревательной камеры, обтирка и смазка их;

      укладка негативов в пресс-формы;

      подача пресс-форм к прессу, гидровыбоям и в нагревательную камеру;

      закрепление пресс-форм штырями после прессовки;

      выбивание штырей перед подачей пресс-форм к гидровыбоям.

      908. Должен знать:

      устройство пресс-форм, порядок их чистки, смазки и крепления;

      порядок выгрузки пресс-форм из нагревательных устройств и подачи к прессу.

**Параграф 2. Прессовщик кирпичного чая, 3 разряд**

      909. Характеристика работ:

      участие в ведении процесса прессования кирпичного чая;

      засыпка в пресс-формы пропаренных отвесов облицовочного и внутреннего материалов лао-ча в установленной очередности;

      разравнивание и трамбовка каждого слоя лао-ча в пресс-форме;

      проверка качества чистки и смазки пресс-форм;

      укладка верхних негативов после набивки.

      910. Должен знать:

      основы технологии прессования зеленого кирпичного чая;

      требования, предъявляемые к внешнего виду чайных кирпичей;

      порядок и очередность засыпки и набивки пропаренного лао-ча в пресс-формы.

**Параграф 3. Прессовщик кирпичного чая, 4 разряд**

      911. Характеристика работ:

      ведение процесса прессования лао-ча на гидравлическом прессе и выбивание чайных кирпичей из пресс-форм на гидровыбое;

      прием пресс-форм с чаем и установка их под пресс;

      включение и выключение пресса, гидровыбоя;

      закрепление штыря после прессования

      подравнивание пресс-формы в гнезде выбоя;

      отделение чайного кирпича от негатива;

      проверка качества прессования;

      наблюдение за давлением пресса и выбоя, регулирование при необходимости их работы;

      периодическая чистка и смазка пресса и выбоя;

      ведение установленного учета.

      912. Должен знать:

      технологию прессования зеленого кирпичного чая;

      порядок выбойки чайных кирпичей из пресс-форм;

      параметры установленного режима давления в прессе и выбое;

      устройство и приемы регулирования работы гидравлического пресса и выбоя;

      требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

**Параграф 4. Пропарщик лао – ча, 3 разряд**

      913. Характеристика работ:

      пропаривание отвесов (порций) внутреннего и облицовочного материалов лао-ча в пропарочных котлах;

      укладка завернутых в салфетки порций лао-ча на сетку пропарочного котла;

      наблюдение за ходом пропарки, определение ее конца и подача пропаренных отвесов на прессование;

      контроль соблюдения температуры и давления пара в котлах;

      периодический контроль качества пропаривания отвесов лао-ча;

      регулирование режима температуры и давления пара в пропарочном котле.

      914. Должен знать:

      технологический процесс пропаривания лао-ча;

      параметры установленных режимов температуры, давления пара и продолжительности пропарки;

      практические приемы определения качества пропаривания отвесов лао-ча;

      требования, предъявляемые к качеству пропаренного лао-ча.

**Параграф 5. Порционист лао – ча, 2 разряд**

      915. Характеристика работы:

      порционирование лао-ча;

      взвешивание порций облицовочного и внутреннего материала лао-ча в количествах, установленных стандартом;

      завертка отвесов в салфетки и подача на пропарку;

      периодическая проверка, чистка и смазка весов.

      916. Должен знать:

      весовые нормы облицовочного и внутреннего материалов лао-ча для зеленого кирпичного чая;

      устройство весов и порядок их проверки;

      приемы чистки и смазки весов.

**Параграф 6. Прессовщик плиточного чая, 3 разряд**

      917. Характеристика работ:

      ведение процесса прессования плиточного чая на гидравлических прессах;

      наблюдение за наполнением форм пресса чаем;

      включение и выключение пресса;

      контроль режима давления и при необходимости регулирование его;

      периодическая проверка качества прессования плиток чая;

      предупреждение возможного брака, чрезмерного увлажнения и россыпи чая;

      устранение мелких неисправностей в работе гидравлического пресса.

      918. Должен знать:

      технологию прессования плиточного чая;

      требования, предъявляемые к весу и внешнему виду плиточного чая;

      устройство и принцип работы гидравлических прессов;

      параметры установленного режима давления.

**Параграф 7. Машинист фиксационных машин, 5 разряд**

      919. Характеристика работ:

      ведение процесса фиксации зеленого листа на фиксационных машинах;

      подбор зеленого чая по сортам и партиям, подноска и равномерная загрузка его в бункер машины;

      регулирование толщины слоя и количества подаваемого в машину листа, температуры и количества подаваемого воздуха или пара;

      контроль хода процесса фиксации, разгрузки машины и процесса выдержки фиксированного листа;

      периодическая проверка качества фиксации листа;

      контроль работы вентиляторов и воздуховодов;

      устранение дефектов и мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      смазка и периодическая чистка обслуживаемых машин;

      ведение установленного учета.

      920. Должен знать:

      сорта зеленого чайного листа;

      параметры технологического режима процесса фиксации;

      методы определения качества фиксации чайного листа;

      устройство фиксационной машины, применяемых вентиляторов и воздуховодов, порядок их чистки и смазки;

      порядок ведения установленного учета.

**Параграф 8. Заготовщик чайных ящиков, 3 разряд**

      921. Характеристика работ:

      изготовление чайных ящиков без пакетов-вкладышей для сырья, полуфабриката и готовой продукции;

      подбор и резка на циркулярных пилах фанеры и планок;

      обработка планок и досок на строгальном станке;

      резка бумаги, железа;

      обвертывание планок и стенок ящиков для готовой продукции оберточной бумагой, фольгой и подпергаментной бумагой;

      сбивка ящиков;

      изготовление угольников и лент для оковки ящиков;

      оковка ящиков;

      периодическая очистка, смазка и точка режущих инструментов.

      922. Должен знать:

      требования, предъявляемые к ящикам для сырья, полуфабриката и готовой продукции;

      виды материалов, применяемых для изготовления чайных ящиков;

      устройство, порядок эксплуатации циркулярных пил, резальных и строгальных станков и порядок ухода за ними.

      923. При заготовке ящиков, не требующих облицовки - 2 разряд.

**Параграф 9. Заготовщик чайных ящиков, 4 разряд**

      924. Характеристика работ:

      изготовление чайных ящиков и пакетов-вкладышей для готовой продукции;

      подбор и резка на циркулярных пилах фанеры и планок;

      обработка планок и досок на строгальном станке;

      резка бумаги, фольги и подпергаментной бумаги для изготовления пакета-вкладыша;

      резка проволоки и стальной ленты по установленным размерам;

      сборка и оковка ящиков;

      периодическая чистка, смазка и точка режущих инструментов;

      чистка, смазка и устранение неисправностей в работе пневмопистолетов, гвоздозабивных, прошивных и других обслуживаемых станков.

      925. Должен знать:

      требования, предъявляемые к ящикам и пакетам-вкладышам для готовой продукции;

      устройство и порядок эксплуатации гвоздозабивных, прошивных и других обслуживаемых станков;

      порядок ухода за ними;

      способы изготовления пакетов-вкладышей;

      порядок оковки ящиков стальной лентой;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 10. Машинист чаезавялочных машин, 2 разряд**

      926. Характеристика работ:

      ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа под руководством машиниста чаезавялочной машины более высокой квалификации;

      подбор чайного листа по сортам и партиям, доставка и равномерная загрузка листа в завялочные машины;

      выборка из листа посторонних примесей;

      участие в устранении мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования;

      периодическая чистка обслуживаемых машин от рассыпанного чая.

      927. Должен знать:

      основы технологии завяливания и установленный технологический режим;

      принцип работы обслуживаемых завялочных машин конвейерного типа.

**Параграф 11. Машинист чаезавялочных машин, 3 разряд**

      928. Характеристика работ:

      ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа с ручной загрузкой чайного листа с ленточного транспортера;

      разгрузка завялочных машин;

      регулирование и соблюдение режимов температуры, подачи воздуха и продолжительности процесса завяливания;

      контроль хода процесса и периодическая проверка качества завяливания листа;

      соблюдение режима работ вентиляторов и воздуховодов;

      устранение отдельных мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, его чистка и смазка;

      ведение установленного учета.

      929. Должен знать:

      сорта зеленого чайного листа;

      параметры технологического режима процесса завяливания и приемы их регулирования;

      методы определения качества завяленного листа;

      устройство чаезавялочных машин конвейерного типа.

**Параграф 12. Машинист чаезавялочных машин, 4 разряд**

      930. Характеристика работ:

      ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа с механизированной загрузкой и выгрузкой чайного листа;

      управление загрузочной каретой и ее загрузка чайным листом с пульта управления;

      регулирование температурного режима завяливания чайного листа и подача воздуха по результатам лабораторных анализов;

      контроль хода технологического процесса и качества завяливания листа;

      выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и оборудования.

      931. Должен знать:

      устройство обслуживаемых чаезавялочных машин с механизированной загрузкой и выгрузкой чайного листа, порядок их эксплуатации;

      назначение и устройство применяемых контрольно-измерительных приборов;

      нормы остаточной влажности в завяленном чайном листе.

**Параграф 13. Машинист чаезавялочно - фиксационных машин, 5 разряд**

      932. Характеристика работ:

      ведение процесса завяливания и фиксации чайного листа на чаезавялочно-фиксационных машинах конвейерного типа;

      пуск и останов машин;

      управление загрузочной каретой с пульта управления;

      разгрузка чаезавялочно-фиксационных машин;

      установление теплового режима перед загрузкой;

      регулирование и соблюдение режимов температуры, подачи воздуха и продолжительности процесса завяливания и фиксации;

      соблюдение режима работы вентиляторов и воздуховодов;

      регулирование работы машины и наладка ее при аварийном состоянии;

      устранение отдельных мелких дефектов и неисправностей работе оборудования, чистка и смазка его;

      ведение установленного учета.

      933. Должен знать:

      сорта зеленого чайного листа;

      параметры технологических режимов процесса завяливания и фиксации, приемы их регулирования;

      методы определения качества завяленного и фиксированного листа;

      устройство и порядок эксплуатации чаезавялочно-фиксационных машин конвейерного типа и загрузочной кареты.

**Параграф 14. Машинист чаескручивающих машин, 4 разряд**

      934. Характеристика работ:

      ведение процессов первого скручивания завяленного или фиксированного чайного листа на чаескручивающих машинах-роллерах по производству черного и зеленого байхового чая;

      загрузка роллеров завяленным или фиксированным чайным листом в соответствии с установленными нормами загрузки;

      пуск и останов роллеров;

      контроль хода процесса скручивания, определение момента окончания процесса скручивания;

      выгрузка скрученного чайного листа из роллеров и равномерное просеивание его на машинах зеленой сортировки с разбивкой образующихся комков;

      контроль соблюдения режимов температуры и относительной влажности;

      устранение мелких неисправностей в работе роллеров, периодическая смазка и чистка их.

      935. Должен знать:

      параметры технологических режимов процесса первого скручивания завяленного и фиксированного листа;

      устройство и принцип работы роллеров и машин зеленой сортировки;

      очередность загрузки и разгрузки роллеров;

      способы проверки качества скучивания чайного листа;

      порядок определения относительной влажности при помощи психрометра и специальных таблиц;

      способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 15. Машинист чаескручивающих машин, 5 разряд**

      936. Характеристика работ:

      ведение процессов второго и третьего скручиваний завяленного или фиксированного чайного листа на чаескручивающих машинах-роллерах по производству черного и зеленого байхового чая;

      контроль хода этого процесса;

      определение момента окончания процесса скручивания;

      выгрузка, сортировка и просеивание листа после каждого скручивания;

      проверка качества скручивания в каждой партии чая;

      контроль соблюдения режимов температуры и относительной влажности;

      устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемых машин, периодическая смазка и чистка их;

      ведение установленного учета.

      937. Должен знать:

      технологию и параметры режимов второго и третьего скручиваний завяленного или фиксированного чайного листа;

      конструктивные особенности чаескручивающих машин;

      требования, предъявляемые к качеству скручивания чайного листа;

      порядок и способы регулирования хода технологического процесса скручивания.

**Параграф 16. Машинист чаесушильных машин, 4 разряд**

      938. Характеристика работ:

      ведение процессов подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала на чаесушильных машинах;

      доставка чая, загрузка его в машины вручную, выгрузка чая после сушки в ящики, укладка ящиков с высушенным чаем в штабеля;

      регулирование толщины слоя подаваемого чая в машины;

      контроль соблюдения установленного температурного режима сушки;

      регулирование продолжительности процесса сушки при помощи вариатора скоростей конвейеров;

      контроль качества сушки;

      смазка и периодическая чистка обслуживаемых машин.

      939. Должен знать:

      технологию подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала;

      параметры установленного температурного режима и нормы содержания влаги в высушенном и подсушенном чае;

      устройство и принцип работы чаесушильных машин;

      способы регулирования толщины слоя подаваемого чая и продолжительности процесса сушки;

      практические приемы определения качества сушки;

      требования, предъявляемые к качеству высушенного или подсушенного материала.

**Параграф 17. Машинист чаесушильных машин, 5 разряд**

      940. Характеристика работ:

      ведение процесса сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа на чаесушильных машинах при производстве черного и зеленого байхового чая;

      подноска ферментированного и фиксированного чая и загрузка машин;

      определение фракции высушенного чая, размещение в тару и укладка в штабеля;

      регулирование толщины слоя подаваемого чая в машины, продолжительности процесса сушки при помощи вариатора скоростей конвейеров в зависимости от фракции и степени влажности ферментированного чая;

      контроль соблюдения температурного режима сушки;

      систематическая проверка качества сушки;

      устранение обнаруженных неисправностей в работе чаесушильных машин;

      смазка и периодическая очистка машин;

      ведение установленного учета.

      941. Должен знать:

      технологический процесс сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа;

      нормы содержания влаги в высушенном полуфабрикате чая;

      способы и порядок регулирования температурного режима сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа;

      устройство и порядок эксплуатация чаесушильных машин;

      способы и порядок регулирования продолжительности процесса сушки в зависимости от фракции и влажности ферментированного и фиксированного чайного листа, толщины слоя подаваемого листа при загрузке машин;

      практические приемы определения качества высушенного полуфабриката чая и требования, предъявляемые к его качеству.

**Параграф 18. Купажист по чаю, 3 разряд**

      942. Характеристика работ:

      приготовление купажа для зеленого кирпичного чая;

      смешивание облицовочного и внутреннего материала лао-ча по категориям и видам вручную;

      подбор сырья согласно акту-наряду органолептической лаборатории;

      доставка и высыпание лао-ча у люков определенными слоями, отбор небольших порций, перемешивание и подача на пропарку через люки;

      периодическая чистка транспортеров;

      ведение установленного учета.

      943. Должен знать:

      технологию приготовления купажа для лао-ча;

      акты-наряды органолептической лаборатории на купаж;

      различия между видами и категориями внутреннего и облицовочного материала лао-ча.

**Параграф 19. Купажист по чаю, 4 разряд**

      944. Характеристика работ:

      приготовление купажа для производства фасованного байхового чая или черного плиточного чая;

      обслуживание купажных барабанов;

      открытие барабанов и наблюдение за загрузкой их чайным сырьем;

      включение и выключение купажных барабанов;

      контроль хода процесса смешивания и определения момента окончания процесса купажирования;

      разгрузка барабанов и механизированная подача чайной смеси к бункерам автоматических весов;

      наблюдение за разгрузкой бункеров;

      устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      945. Должен знать:

      технологию приготовления купажа для фасованного байхового чая и черного плиточного чая;

      устройство, принцип работы и нормы загрузки купажных барабанов;

      порядок загрузки бункеров автоматических весов;

      сортность и марки байхового чая.

**Параграф 20. Купажист по чаю, 5 разряд**

      946. Характеристика работ:

      приготовление купажа для производства нефасованного байхового чая;

      смешивание отсортированного байхового чая для получения стандартных видов готовой продукции;

      подбор партии чая по маркам и сортам согласно актам-нарядам органолептической лаборатории;

      загрузка чая в купажные барабаны до установленного предела;

      включение и выключение купажных барабанов;

      контроль процесса смешивания и определение момента окончания процесса купажирования;

      выгрузка чая из барабана и загрузка в ящики готовой продукции;

      включение и выключение утрусочной машины и утруска чая в ящиках для готовой продукции с пополнением их до установленного веса нетто;

      устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

      947. Должен знать:

      сущность технологии приготовления купажа для производства байхового чая нефасованного;

      устройство утрусочной машины;

      порядок и нормы загрузки купажных барабанов и порядок выгрузки из них готовой продукции;

      сортность и марки байхового чая.

**Параграф 21. Оператор чаеперерабатывающий линии, 4 разряд**

      948. Характеристика работ:

      управление механизированной линией по прессованию кирпичного чая, расфасовке зеленого, черного байхового чая с пульта управления;

      пуск, останов, регулирование и подналадка отдельных узлов, механизмов и схем механизированной линии;

      наблюдение за давлением, равномерностью поступления чая в автоматические весы и точностью отвесов;

      периодическая проверка точности установки светового фокуса на рефлекторе весов и при необходимости регулирование их;

      проверка при пуске линии наличия чая в пресс-формах в положении прессования;

      наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и контрольными лампочками;

      устранение мелких дефектов в работе линии;

      ведение установленного учета.

      949. Должен знать:

      технологический процесс прессования зеленого, черного байхового чая, кирпичного чая на чаепрессовочной линии;

      устройство и схему работы линии;

      значения показаний контрольно-измерительных приборов линии;

      порядок настройки автоматических весов;

      порядок контроля работы отдельных узлов линии.

**Параграф 22. Оператор чаеперерабатывающий линии, 5 разряд**

      950. Характеристика работ:

      управление механизированной линией по скручиванию и зеленой сортировке завяленного или фиксированного чайного листа (для получения черного и зеленого байхового чая) с пульта управления;

      пуск, останов, регулирование и наладка узлов, механизмов и схем линии;

      обеспечение синхронной работы чаерезательных машин, выносных транспортеров, увлажнительных установок, зеленой вибросортировочной машины и других машин и механизмов линии;

      обеспечение движения монорельсовых тельферов по всем секциям линии в соответствии с продолжительностью процесса скручивания чайного листа;

      выбор и регулирование режима работы линии;

      включение и выключение машин при аварийных ситуациях;

      периодическая проверка технического состояния роллеров, чаерезальных машин, тельферных механизмов, выносных транспортеров, электросети, сигнальных средств, пульта управления, устранение неисправностей в их работе.

      951. Должен знать:

      технологию скручивания чайного листа;

      порядок кратности скручивания завяленного и фиксированного листа и зеленой сортировки для выработки байхового чая;

      устройство, кинематические и электрические схемы и схемы управления линии;

      порядок контроля точности работы отдельных узлов линии и приемы устранения мелких неисправностей в их работе.

**Параграф 23. Веяльщик чая, 1 разряд**

      952. Характеристика работ:

      отвеивание готового чая на чаевеялках;

      доставка чая и загрузка в бункера веялок;

      включение и выключение машин, наблюдение за ходом процесса;

      регулирование зазора между вальцами веялки;

      сборка и укладка отвеянного чая;

      периодическая чистка и смазка веялок;

      выборка из байхового чая посторонних примесей, огрубевших и нестандартных чаинок;

      прием купажированного лао-ча через печки и тщательная переборка его на смотровом столе, выборка и удаление посторонних примесей и нестандартных чаинок;

      подача очищенного материала лао-ча на порционирование.

      953. Должен знать:

      технологию процесса отвеивания;

      устройство и принцип работы чаевеялок;

      виды готового байхового чая;

      порядок выборки чая вручную;

      различие между внутренним и облицовочным материалом лао-ча;

      требования, предъявляемые к качеству очистки чая от посторонних примесей.

**Параграф 24. Сортировщик - разборщик чая, 4 разряд**

      954. Характеристика работ:

      сортировка черного байхового и зеленого чайного листа на сортировочных машинах;

      подготовка тары;

      наблюдение за равномерностью подачи чайного листа на сортировочную машину;

      определение фракций отсортированного чайного листа по внешнему виду и органолептическим методом, подача его на транспортер;

      соблюдение установленного режима работы вентиляторов и воздуховодов;

      устранение мелких неисправностей в работе машин, чистка и смазка их.

      955. Должен знать:

      технологию сортировки зеленого чайного листа;

      сортность зеленого чайного листа;

      устройство обслуживаемых сортировочных машин.

**Параграф 25. Сортировщик - разборщик чая, 5 разряд**

      956. Характеристика работ:

      сортировка скрученного зеленого листа на сортировочных машинах при производстве черного байхового чая;

      подготовка тары;

      наблюдение за равномерностью подачи скрученного листа на сортировочные машины и контроль качества сортировки;

      определение фракций отсортированного чая, размещение их в ферментационных ящиках слоями определенной толщины в зависимости от фракций;

      доставка отсортированного чая в ферментационное помещение и укладка ящиков по партиям и фракциям;

      периодическая чистка и смазка зеленой сортировки;

      ведение установленного учета.

      957. Должен знать:

      технологию сортировки зеленого скрученного листа;

      устройство машин зеленой сортировки;

      установленные технологические нормы толщины слоя для отдельных фракций отсортированного чая при размещении его в ферментационных ящиках;

      практические приемы определения качества зеленой сортировки;

      порядок чистки сеток машин зеленой сортировки.

**Параграф 26. Ферментировщик чая, 4 разряд**

      958. Характеристика работ:

      ведение процесса ферментации в производстве черного байхового чая;

      наблюдение за укладкой и размещением отсортированного чая по партиям и фракциям в ферментационном помещении;

      проверка толщины слоя чая, засыпанного в ферментационные ящики;

      контроль хода процесса ферментации;

      определение момента окончания процесса ферментации для каждой партии и фракции чая;

      подача ферментационного чая на сушку;

      контроль соблюдения режимов температуры и относительной влажности в ферментационном помещении;

      ведение установленного учета.

      959. Должен знать:

      технологию процесса ферментации чая;

      установленные нормы толщины слоя чая, размещенного в ящиках;

      практические методы определения момента окончания ферментации чая;

      параметры температурного режима и методы определения температуры и относительной влажности в помещении;

      виды, назначение и порядок применения контрольно-измерительных приборов, порядок ухода за ними.

**Параграф 27. Скирдовальщик, 1 разряд**

      960. Характеристика работ:

      разборка скирд подсушенного чайного листа после брожения или резаного и обжаренного листа после термической его обработки;

      засыпка листа в тару и подача на сушку.

      961. Должен знать:

      различия между облицовочным и внутренним материалами лао-ча;

      порядок разборки чайного листа после брожения или термической обработки.

**Параграф 28. Скирдовальщик, 2 разряд**

      962. Характеристика работ:

      укладка в скирды подсушенного грубого и огрубевшего чайного листа или обжаренного и резаного листа для термической обработки;

      подноска листа, засыпка его в формы для термической обработки с трамбовкой до определенной плотности;

      периодическое перекладывание наружных и внутренних слоев скирд для равномерного прохождения процесса брожения;

      укрытие скирд брезентом для предохранения от охлаждения.

      963. Должен знать:

      основы технологии процессов брожения и термической обработки резаного и обжаренного листа при выработке лао-ча;

      размеры, формы и порядок укладки скирд.

**Глава 16. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по элеваторному, мукомольно-крупяному и комбикормовому производству**

**Параграф 1. Машинист линий аэрозольтранспорта, 4 разряд**

      964. Характеристика работ:

      обеспечение эффективной работы линий аэрозольтранспорта при приеме или отпуске продукции из технологических цехов, вагонов-муковозов на склад бестарного хранения;

      продувка, очистка и поддержание в рабочем состоянии линий аэрозольтранспорта;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы оборудования;

      выявление и устранение неисправностей в системе аэрозольтранспорта;

      очистка аспирационных сетей;

      участие в капитальном и текущем ремонтах оборудования;

      обеспечение технического состояния и эксплуатации оборудования, санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования.

      965. Должен знать:

      устройство, принцип работы, назначение, порядок эксплуатации систем аэрозольтранспорта;

      технологическую схему размещения и перемещения продукции в мельницах и складе бестарного хранения;

      основные неисправности в системе аэрозольтранспорта и способы их устранения;

      требования, предъявляемые к продукции и параметрам воздуха;

      порядок и очередность выполнения операций при погрузке или выгрузке продукции из вагона-муковоза;

      порядок и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

**Параграф 2. Оператор дезинсекционных установок, 4 разряд**

      966. Характеристика работ:

      ведение процесса аэрозольной и влажной дезинсекции зернохранилищ и территории вокруг них, а также зернопродуктов в складах;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы аэрозольных генераторов и опрыскивателей;

      подготовка установок к работе;

      подключение и контроль правильности подключения установок к силовой сети, исправностью коммуникаций, контрольно-измерительных приборов;

      расчет количества и дозирование подаваемых ядохимикатов;

      ведение учета израсходованных ядохимикатов;

      наладка установок на необходимый режим работы;

      управление установками, наблюдение и регулирование их работы;

      выявление, предупреждение и устранение отказов в электромеханической и гидравлической системах установок;

      периодический осмотр, чистка и текущий ремонт отдельных узлов и механизмов;

      составление ведомостей на ремонт оборудования;

      контроль безопасности обслуживаемого персонала установок;

      протирка оборудования после проведения дезинсекций.

      967. Должен знать:

      порядок проведения дезинсекции объектов с помощью аэрозольных генераторов и опрыскивателей;

      устройство и принцип работы обслуживаемых установок, принципиальную электрическую схему, гидросистему;

      свойства ядохимикатов и порядок обращения с ними;

      меры безопасности и порядок применения защитных средств и приспособлений;

      меры оказания первой помощи при отравлениях;

      способы предупреждения и устранения неисправностей в работе оборудования;

      порядок по безопасности труда при эксплуатации высоковольтного оборудования и сосудов, работающих под давлением.

**Параграф 3. Оператор дезинсекционных установок, 5 разряд**

      968. Характеристика работ:

      ведение процесса фумигации и радиационной дезинсекции зерна в складах, элеваторах, зерноперерабатывающих предприятиях и других объектах при различных атмосферных условиях (температуре, влажности) фумигационными установками и радиационными дезинсекторами;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы установок и системой автоматизации;

      управление установками в автоматическом режиме;

      установка газораспределительной системы внутри объекта, подготовка баллонов и других емкостей с ядохимикатами и подключение их к пневмогазовой системе;

      контроль содержания фумигантов в обеззараживаемом объекте в период экспозиции;

      регулирование количества подаваемого фумиганта в объект;

      выявление, предупреждение и устранение отказов в пневмогазовой системе установок.

      969. Должен знать:

      порядок и организацию проведения дезинсекции объектов с помощью установок всех типов;

      порядок регулирования процесса фумигации;

      устройство, конструктивные особенности дезинсекционных установок всех типов, принципиальную гидропневмогазовую комбинированную схему;

      порядок по безопасности труда при эксплуатации радиационных установок.

**Параграф 4. Аппаратчик обработки зерна, 2 разряд**

      970. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений, вмонтированных в оборудование;

      приемка, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или на последующую обработку с учетом его качества под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок, обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов;

      участие в обслуживании и наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок;

      наблюдение за правильным заполнением силосов;

      регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла;

      очистка установок магнитной защиты и сборников от металла;

      сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей;

      очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов;

      периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок;

      зачистка зерносушилок, сепараторов и другого оборудования при смене обрабатываемой культуры;

      оказание помощи при отборе проб;

      включение и выключение обслуживаемого оборудования, участие в устранении мелких неисправностей;

      участие в подготовке силосов, элеваторов и других объектов к газации;

      уборка рабочей зоны и оборудования.

      971. Должен знать:

      общие сведения о культурах и качестве зерна;

      порядок очистки зерна от металломагнитных примесей;

      порядок очистки, сушки, приема, перемещения зерна, распределения его по силосам, сжигания топлива в топках зерносушилок;

      принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов и другого аналогичного по сложности оборудования;

      нормы грузоподъемности магнитных подков;

      способы очистки установок магнитной защиты от металла: систему смазки и применяемые смазочные материалы.

**Параграф 5. Аппаратчик обработки зерна, 3 разряд**

      972. Характеристика работ:

      прием, перемещение зерна, семян масличных, бобовых и других культур, распределение их по силосам или на обработку с учетом качества зерна при помощи всех видов транспортеров сепарирование зерна на сепараторах, триерах;

      обмолот початков кукурузы, разделение семян, зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах;

      протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах;

      сушка зерна различных зерновых культур, семян бобовых, кукурузы в початках продовольственного, фуражного назначения и семян масличных культур в барабанных зерносушилках;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров всех типов, сепараторов, молотилок для обмолота початков кукурузы, триеров, калибровочных машин, протравителей и барабанных сушилок, фильтров, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

      участие в замене сит;

      наладка и регулирование режима работы обслуживаемого оборудования;

      обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна;

      пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

      выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте;

      обеспечение нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования;

      учет количества просушенного зерна.

      973. Должен знать:

      порядок приема и сепарирования зерна, обмолота початков кукурузы, разделения семян, зерна на фракции, протравливания семян, сушки зерна, семян;

      устройство транспортеров, триеров, молотилок для обмолота кукурузы, калибровочных машин, протравителей, барабанных сушилок, фильтров, вентиляторов аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

      способы приготовления эмульсий для защитных покрытий;

      способы заправки ядохимикатами протравителей, допустимые нормы их расхода для приготовления раствора;

      признаки отравления, способы его предупреждения и меры по оказанию помощи пострадавшим;

      требования, предъявляемые к качеству протравленных семян.

**Параграф 6. Аппаратчик обработки зерна, 4 разряд**

      974. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов очистки зерна, семян на сложных зерноочистительных, зерносортировочных машинах-агрегатах, сушки зерна различных культур, семян масличных и бобовых культур, кукурузы в початках в передвижных, камерных сушилках, шахтных сушилках производительностью до 30 тонн в час, сжигания топлива в топках обслуживаемых зерносушилок;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы транспортеров, триеров, сложных зерноочистительных и зерносортировочных машин-агрегатов, передвижных, камерных, шахтных сушилок, калибровочных машин и другого обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте.

      975. Должен знать:

      технологические процессы и схемы очистки, сортировки зерна и семян на сложных зерноочистительных и зерносортировочных машинах-агрегатах, сушки зерна и семян в передвижных, камерных и шахтных сушилках;

      параметры технологического режима и порядок регулирования горения и составления смесей теплоносителя;

      устройство сложных зерноочистительных и зерносортировочных машин-агрегатов, калибровочных машин, передвижных, камерных, шахтных зерносушилок, другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

      типы и виды обрабатываемого зерна, показатели его качества;

      порядок ремонта обслуживаемого оборудования, замены сит, их номера и виды;

      порядок и очередность пуска и остановки оборудования;

      методы контроля работы и способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 7. Аппаратчик обработки зерна, 5 разряд**

      976. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса сушки зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения на шахтных сушилках производительностью свыше 30 тонн в час;

      сжигание топлива в топках обслуживаемых зерносушилок;

      обслуживание, наладка, регулирование, контроль работы шахтных зерносушилок и обслуживаемого вспомогательного оборудования;

      регулирование режима работы зерносушилок, движения зерна в сушилках, количества и температуры сушильного агента, температуры нагрева зерна в сушильных камерах и охлаждения просушенного зерна в охладительной камере;

      регулирование процесса горения, тяги и температурного режима на обслуживаемом оборудовании;

      контроль качества сушки зерна;

      наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

      пуск и остановка оборудования. оборудования.

      977. Должен знать:

      порядок ведения технологического процесса сушки зерна и сжигания жидкого топлива в топках шахтных зерносушилок;

      устройство зерносушилок различных систем (кроме рециркуляционных) и другого сложного оборудования, приемы их эффективного использования;

      параметры и режимы сушки зерна;

      технологические свойства зерна;

      наиболее оптимальные величины влажности зерна после сушки;

      требования и стандарты, предъявляемые к качеству зерна и семян различных культур; особенности работы с различными культурами;

      мероприятия по экономии топлива и электроэнергии;

      порядок проведения планово-предупредительного ремонта.

**Параграф 8. Аппаратчик обработки зерна, 6 разряд**

      978. Характеристика работ:

      ведение и организация технологического процесса обработки (сушки) зерна и семян различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения в газово-рециркуляционных, рециркуляционно-изотермических зерносушилках и зерносушилках с предварительным подогревом зерна;

      обслуживание, контроль работы зерносушилок с рециркуляцией зерна с пульта управления;

      сжигание газообразного топлива;

      регулирование процесса горения, тяги и температурного режима на обслуживаемом оборудовании;

      регулирование режима работы зерносушилок, движения зерна в сушилках, предварительного нагрева зерна, количества и температуры сушильного агента, температуры нагрева зерна в сушильных камерах, охлаждения просушенного зерна в охладительных камерах;

      определение кратности рециркуляции и выбор режимов сушки зерна;

      обеспечение качества сушки и снижение влажности зерна и семян до уровня, соответствующего требованиям стандарта;

      расчет необходимого количества и температуры теплоносителя и влажности зерна;

      контроль работы оборудования по предварительной очистке зерна;

      наблюдение за работой топок, насосов, топливопроводов, воздуходувок и другого оборудования.

      979. Должен знать:

      порядок организации и ведения технологического процесса сушки зерна;

      устройство пульта управления, контрольно-измерительных приборов, оборудования зоны обслуживания, порядок его эксплуатации и эффективного использования;

      технологические свойства зерна различных культур и показатели его качества;

      основные данные о топливе и нормы его расхода;

      методы определения качества зерна;

      инструкции по сушке зерна продовольственного, кормового и семенного назначения;

      параметры технологического режима и порядок регулирования процесса горения топлива и составления смеси теплоносителя;

      основные требования, предъявляемые к топкам зерносушилок;

      порядок и способы наладки и регулирования зерносушильного оборудования;

      порядок очередности пуска и остановки оборудования с пульта управления;

      способы выявления неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

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

**Параграф 9. Машинист зерновых погрузочно – разгрузочных машин, 2 разряд**

      981. Характеристика работ:

      управление внутрискладскими стационарными механизмами при погрузке и выгрузке зерновых и тароупаковочных грузов;

      обслуживание стационарных и передвижных транспортеров, транспортеров типа норий, сбрасывающих тележек, механических лопат и поворотных труб при загрузке и выгрузке зерна в силосах и складах при перемещении зерна и продукции на погрузочно-разгрузочных работах;

      техническое обслуживание механизмов;

      подключение и отключение машины от источников питания;

      выявление неисправностей в работе механизмов и устранение простейших из них;

      обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

      982. Должен знать:

      принцип работы транспортеров, сбрасывающих тележек, механических лопат, поворотных труб, лебедок, их пускового оборудования;

      технологические схемы размещения и перемещения зерна на элеваторах, складах;

      порядок обеспечения сохранности качества и количества зерна.

**Параграф 10. Машинист зерновых погрузочно - разгрузочных машин, 3 разряд**

      983. Характеристика работ:

      управление погрузчиками различных типов, самоподавателями на электрическом приводе, однотипными автомобилеподъемниками при погрузке и выгрузке зерна и других грузов;

      обслуживание и регулирование работы погрузочно-разгрузочных механизмов;

      пуск и останов электродвигателей;

      проверка крепления тросов и тормозов, состояния маслопроводов, насосов и нагнетательных линий гидросистем автомобилеподъемника;

      выявление неисправностей в работе механизмов и их устранение.

      984. Должен знать:

      устройство, назначение и принцип работы вагонопогрузчиков, вагоноразгрузчиков, автомобилеподъемников, самоподавателей;

      порядок технической эксплуатации электродвигателей и ухода за ними;

      способы выполнения погрузочно-разгрузочных работ, выявления и устранения неисправностей в работе механизмов;

      основы слесарного и электрослесарного дела;

      порядок заправки гидросистемы маслом и смазки двигателей и подъемных механизмов;

      порядок проведения технического осмотра оборудования.

**Параграф 11. Машинист зерновых погрузочно – разгрузочных машин, 4 разряд**

      985. Характеристика работ:

      управление самоходными зернопогрузчиками, аккумуляторными автопогрузчиками, инерционными вагонопогрузчиками, передвижными пневматическими установками при погрузке и выгрузке всех видов грузов из судов, барж, вагонов, автомобилей;

      проверка правильности заземления рам и двигателей;

      пуск и останов электродвигателей;

      техническое обслуживание машин, чистка, смазка;

      участие в ремонте обслуживаемых машин.

      986. Должен знать:

      основные сведения о зерне и продуктах его переработки;

      устройство, технические характеристики, назначение и принцип работы передвижных пневматических установок, самоходных зернопогрузчиков, аккумуляторных автопогрузчиков, инерционных вагоноразгрузчиков;

      порядок подготовки погрузчиков к работе;

      порядок вождения, сигнализации и уличного движения при управлении самоходными погрузчиками;

      способы выполнения погрузочно-разгрузочных работ и порядок укладки грузов;

      причины возникновения неисправностей в работе механизмов и способы их устранения.

**Параграф 12. Машинист зерновых погрузочно - разгрузочных машин, 5 разряд**

      987. Характеристика работ:

      управление стационарными плавучими пневматическими перегружателями различного типа при выгрузке зерна из судов, барж и вагонов и перемещение его до береговых приемных устройств;

      обслуживание и установление при помощи контрольно-измерительных приборов и приспособлений оптимального режима работы перегружателей, соответствующих параметров вакуума и поддержание их в процессе работы;

      обеспечение допустимой температуры нагрева подшипников турбонасосов и бесперебойной работы смазочных систем, работы воздуходувной машины и пневматических перегружателей, регулирование их работы;

      выявление, предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и всей системы перегружателей;

      периодический осмотр, промывка, чистка и текущий ремонт отдельных узлов, механизмов и деталей;

      составление дефектных ведомостей на ремонт оборудования.

      988. Должен знать:

      устройство, конструктивные особенности, техническую характеристику погрузочно-разгрузочных машин, эксплуатационные показатели и условия, обеспечивающие их эффективную работу при перемещении различных культур зерна (максимальную производительность с наиболее экономичным расходом электроэнергии);

      схему выгрузки и перемещения зерна;

      способы предупреждения и устранения неисправностей в работе всего погрузочно-разгрузочного оборудования;

      порядок регулирования работы турбонасосов.

**Параграф 13. Мельник, 4 разряд**

      989. Характеристика работ:

      ведение процесса размола продовольственных и фуражных культур (зерновых, бобовых и другие) на вальцовых мельницах с производительностью до 50 тонн зерна в сутки и всех жерновых мельницах с выполнением операций по подготовке зернопродуктов к помолу: очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна, гидротермическая обработка зерна, приготовление помольных смесей;

      обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна на размол, заданной степени измельчения (крупности продуктов размола), качества промежуточного и конечного продукта;

      взвешивание, упаковка и транспортировка муки;

      регулирование при помощи различных приспособлений параллельности рабочих плоскостей, верхнего и нижнего камней жерновых поставов, вальцов, правильности установки бегуна, плоскости посадки обручей, скорости движения и производительности;

      насечка и наковка жерновов, балансировка и установка поставов;

      выявление и устранение неисправностей в работе оборудования и коммуникаций;

      на небольших мельницах - ведение документации по учету сырья и готовой продукции.

      990. Должен знать:

      схемы технологических процессов подготовки зерна к помолу, размола и просеивания;

      устройство и принцип работы размалывающего, просеивающего, зерноочистительного и вспомогательного оборудований; мукомольные свойства продовольственных и фуражных культур;

      нормы расхода сырья, стандарты или технические условия на сырье и готовую продукцию; условия эффективной работы оборудования.

      991. При работе на оборудовании без насечки и наковки жерновов - 3 разряд.

**Параграф 14. Аппаратчик крупяного производства, 2 разряд**

      992. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки зерна и продуктов шелушения от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках;

      регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку;

      зашивание мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин;

      пришивание маркировочных ярлыков;

      подноска шпагата и ниток, заправка нитками мешкозашивочной машины;

      очистка установок магнитной защиты и сборников от металла;

      сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей;

      включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе;

      чистка, смазка, промывка оборудования и деталей;

      уборка рабочей зоны и оборудования;

      очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и продуктов его переработки;

      участие в подготовке помещений к газации.

      993. Должен знать:

      порядок очистки зерна и продуктов шелушения от металломагнитных примесей на крупозаводах;

      порядок зашивки и маркировки мешков с готовой продукцией;

      принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности оборудования;

      нормы грузоподъемности магнитных подков;

      способы очистки магнитных установок;

      места смазки и применяемые смазочные материалы.

**Параграф 15. Аппаратчик крупяного производства, 3 разряд**

      994. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса подготовки зерна к переработке (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна "сухим" способом, гидротермическая обработка крупяных культур), процессов шелушения зерна и семян крупяных, бобовых, масличных культур и просеивания продуктов шелушения под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      сортировка продуктов шелушения и крупы, сушка крупы на ленточных конвейерных сушилках;

      затаривание готовой продукции в мешки на весовыбойных аппаратах всех типов, кроме автоматических карусельных установок, зашивка мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы крупосортировочных машин, ленточных, конвейерных сушилок, транспортеров, фильтров, вентиляторов, аспирационных установок, самотечных коммуникаций, мешкозашивочных машин всех типов, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками, и другого аналогичного по сложности обслуживания оборудования;

      обслуживание и наблюдение за работой пропаривателей, паровых сушилок, варочных аппаратов, рассевов и зерноочистительных машин под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      проверка правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией;

      участие в натяжке и замене сит;

      обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продуктов на обслуживаемом оборудовании;

      пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

      выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте.

      995. Должен знать:

      технологический процесс сушки и сортировки крупы;

      порядок очистки, гидротермической обработки, просеивания, шелушения зерна;

      порядок маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      порядок затаривания готовой продукции на весовыбойных аппаратах всех типов, кроме автоматических карусельных установок;

      устройство и порядок эксплуатации транспортеров самотечных коммуникаций, фильтров, вентиляторов, аспирационных установок, шелушильных, крупосортировочных машин, паровых сушилок, весовыбойных аппаратов, кроме карусельных автоматических установок, мешкозашивочных машин, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 16. Аппаратчик крупяного производства, 4 разряд**

      996. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов шелушения зерна и семян крупяных, бобовых, масличных культур, просеивания, шлифования и полирования крупы на машинах и механизмах различных конструкций, просеивания продуктов шелушения;

      гидротермическая обработка, сушка крупы на паровых и других сушилках;

      затаривание готовой продукции в мешки на автоматических карусельных установках;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы шелушильных, веечных, шлифовальных, полировальных установок и машин, рассевов, паровых и других сушилок, автоматических карусельных установок и другого обслуживаемого оборудования;

      обеспечение установленных режимов работы обслуживаемого оборудования, бесперебойной и равномерной подачи зерна и продуктов шелушения;

      установка и натяжка сит на сепараторах, рассевах;

      регулирование работы обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте.

      997. Должен знать:

      технологические процессы шелушения зерна и семян крупяных, бобовых и масличных культур, провеивания, шлифования, полирования крупы, просеивания продуктов шелушения, сушки крупы;

      порядок затаривания продукции в мешки на автоматических карусельных установках;

      показатели (нормы) качества зерна, готовой продукции и отходов;

      номера и виды сит;

      нагрузки на оборудование и способы их установления с учетом мощности электродвигателей;

      устройство обслуживаемого оборудования: шелушильных, веечных, полировальных, шлифовальных, просеивающих машин различных конструкций, карусельных автоматических установок;

      порядок включения и выключения оборудования при пуске и остановке крупозавода;

      способы восстановления и ремонта абразивных рабочих поверхностей;

      способы устранения неисправностей в работе оборудования и порядок создания условий для его эффективной работы.

**Параграф 17. Аппаратчик крупяного производства, 5 разряд**

      998. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов очистки зерновой массы от примесей, гидротермической обработки крупяных культур, шелушения зерна, дробления, шлифования, плющения, полирования крупы;

      обслуживание, контроль работы зерноочистительных, шелушильных, дробильных, шлифовальных, плющильных, полировальных машин и механизмов;

      наладка, регулирование режимов технологических процессов: очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, плющения, полирования, сушки крупы;

      контроль качества выпускаемой продукции по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и органолептически;

      наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

      учет количества вырабатываемой продукции и отходов;

      ведение записей в сменном журнале;

      участие в ремонте оборудования крупозавода;

      обеспечение взаимоувязанной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений.

      999. Должен знать:

      порядок ведения технологических процессов на крупозаводах;

      наиболее оптимальные режимы очистки, гидротермической обработки, шелушения, дробления, шлифования, полирования, сушки крупы;

      требования, предъявляемые к качеству зерна, готовой продукции и отходам;

      технологические свойства зерна;

      устройство оборудования крупозаводов, порядок его эффективного использования;

      нормы удельных нагрузок на оборудование;

      нормы выходов и качества крупы;

      методы контроля работы машин, способы выявления и устранения неисправностей в их работе;

      порядок и очередность пуска и остановки оборудования;

      порядок проведения планово-предупредительного ремонта, замены сит;

      порядок заполнения журнала учета переработанного зерна, выработки готовой продукции.

**Параграф 18. Аппаратчик крупяного производства, 6 разряд**

      1000. Характеристика работ:

      ведение и организация технологических процессов подготовки зерна к переработке (сепарирование, гидротермическая обработка), шелушения зерна, дробления, шлифования, плющения и полирования крупы на высокопроизводительном оборудовании с пульта управления на гречезаводах, рисозаводах, ячменозаводах, по выработке пшена, перловой, гороховой, кукурузной крупы;

      обслуживание и контроль работы зерноочистительного оборудования, шелушильных, дробильных, шлифовальных, полировальных машин и другого особо сложного оборудования;

      контроль хода технологического процесса, качества подготовки зерна к переработке, соблюдения установленных режимов процесса переработки и норм выхода готовой продукции, нагрузок на оборудование по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и органолептически;

      обеспечение бесперебойной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений;

      регулирование и наладка режима работы обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации;

      расчет норм выходов продукции;

      наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

      пуск и остановка оборудования крупозавода с пульта управления или с помощью средств ручного управления.

      1001. Должен знать:

      порядок организации технологических процессов на крупозаводах;

      схему подготовки зерна к переработке и выработки крупы;

      устройство и порядок обслуживания пульта управления и контрольно-измерительных приборов;

      конструктивные особенности оборудования крупяных заводов;

      наиболее оптимальные величины влажности и режимы переработки типов и подтипов зерна крупяных культур;

      порядок расчета выходов готовой продукции;

      методы контроля работы и способы выявления неисправностей в работе оборудования.

      1002. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

**Параграф 19. Аппаратчик комбикормового производства, 2 разряд**

      1003. Характеристика работ:

      ведение процесса дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья, полуфабрикатов, очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках;

      зашивание мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      прием, перемещение, очистка и распределение сырья по силосам с учетом его качества, загрузка и выгрузка продуктов и сырья из емкостей под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      обслуживание, контроль работы простейших дробилок, транспортных механизмов, магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин;

      участие в обслуживании и наблюдение за работой простейших очистительных машин, средств перемещения, погрузочно-разгрузочных устройств, правильным наполнением силосов;

      пришивание маркировочных ярлыков, подноска шпагата и ниток;

      заправка нитками мешкозашивочной машины;

      очистка установок магнитной защиты от металла;

      сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей;

      очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков сырья и готовой продукции;

      включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе;

      регулировка скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку;

      чистка, смазка, промывка оборудования и деталей;

      участие в подготовке помещения к газации.

      1004. Должен знать:

      порядок очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей на комбикормовых заводах;

      порядок маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией;

      порядок транспортировки сырья, дробления, сепарирования на простейших механизмах;

      принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности оборудования;

      нормы грузоподъемности магнитных подков;

      способы очистки установок магнитной защиты от металла;

      систему смазки и применяемые смазочные материалы.

**Параграф 20. Аппаратчик комбикормового производства, 3 разряд**

      1005. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов дробления шротов, жмыхов и другого сырья, сепарирования, дозирования минералов на тарельчатых дозаторах, сушки соли, мела, затаривания готовой продукции в мешки на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок;

      зашивание мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      прием, перемещение сырья, распределение его по силосам с учетом качества продукции при помощи всех видов транспортеров;

      загрузка и выгрузка продукта и сырья из емкостей;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, транспортеров всех видов, фильтров, погрузочно-разгрузочных устройств, весовыбойных аппаратов всех типов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками и другого аналогичной сложности обслуживаемого оборудования;

      наблюдение за заполнением и выпуском зерна из силосов;

      проверка правильности отвесов, соблюдения стандартного веса мешков с продукцией;

      замена сит на дробилках и сепараторах;

      наладка и регулирование работы обслуживаемого оборудования;

      обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продукта;

      пуск и остановка обслуживаемого оборудования.

      1006. Должен знать:

      технологии процессов дробления шротов, жмыхов и другого сырья, сепарирования сырья, дозирования минералов, сушки соли и мела;

      порядок затаривания продукции на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок;

      порядок зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      порядок заполнения силосов и подачи продуктов;

      устройство и принцип работы дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, фильтров, весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок, и другого обслуживаемого оборудования аналогичной сложности;

      виды сит и порядок их замены;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 21. Аппаратчик комбикормового производства, 4 разряд**

      1007. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов гранулирования рассыпного комбикорма, дробления гранул на крупки и сортировки по фракциям под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      ведение технологических процессов дозирования компонентов комбикормов и белкововитаминных добавок на тарельчатых дозаторах, дробления зернового сырья, мелассирования (приема жидких компонентов, подачи их в хранилище, подогрева и подачи в производство), сушки различных продуктов на шнековых сушилках, приготовления обогатительных смесей для производства комбикормов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц на комбикормовых заводах, оснащенных тарельчатыми дозаторами;

      выбивка продукции на автоматических карусельных установках;

      обслуживание, наблюдение и контроль работы тарельчатых дозаторов, дробилок зернового сырья, смесителей и другого оборудования для производства мелассы, шнековых сушилок, линии приготовления обогатительных смесей, грануляторов, наблюдение за заполнением силосов;

      регулирование подачи рассыпного комбикорма, пара, связующих компонентов;

      расчет количества микродобавок и наполнителя для приготовления обогатительных смесей;

      взвешивание, просеивание и смешивание микроэлементов, витаминов, антибиотиков и наполнителя;

      обеспечение соблюдения установленного режима работы, регулирование и наладка обслуживаемого оборудования.

      1008. Должен знать:

      технологические процессы и схемы дробления зернового сырья, дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок на тарельчатых дозаторах, приготовления мелассы и обогатительных смесей, сепарирования, сушки;

      порядок затаривания продукции на автоматических карусельных установках;

      устройство шнековых сушилок, автоматических карусельных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

      ассортимент и параметры качества продукции;

      номенклатуру сырья для производства комбикормов, белково-витаминных добавок, премиксов, обогатительных смесей, карбамидного концентрата;

      порядок ремонта обслуживаемого оборудования;

      порядок и очередность пуска и остановки оборудования;

      методы контроля работы оборудования;

      порядок подготовки помещения к газации.

**Параграф 22. Аппаратчик комбикормового производства, 5 разряд**

      1009. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами;

      ведение процессов гранулирования:

      рассыпного комбикорма на технологических линиях;

      приготовления обогатительных смесей для производства комбикормов;

      дробления гранул на крупки и сортировки их по фракциям;

      сушки продукта на сушилках различных конструкций;

      производства карбамидного концентрата на экструдерах;

      обслуживание, наладка, регулирование, наблюдение и контроль работы объемных дозаторов, сушилок различных конструкций, экструдеров;

      наладка режима работы оборудования по заданному рецепту комбикорма;

      расчет необходимого количества сырья;

      контроль качества вырабатываемой продукции, нагрузками на оборудование и эффективностью работы линии;

      обеспечение взаимоувязанной работы оборудования технологических линий по производству комбикормов;

      контроль соблюдения норм выхода продукции;

      наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

      учет количества переработанного сырья, выработанной готовой продукции, некормовых отходов;

      ведение сменного журнала и другой документации;

      участие в ремонте оборудования комбикормовых заводов.

      1010. Должен знать:

      порядок ведения технологического процесса производства комбикормов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами;

      схему технологического процесса дозирования компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок и премиксов;

      устройство оборудования комбикормовых заводов, приемы его эффективного использования;

      показатели (нормы) качества сырья, готовой продукции;

      рецепты комбикормов;

      нормы удельных нагрузок на оборудование и способы их регулирования;

      порядок проведения планово-предупредительных ремонтов оборудования;

      порядок заполнения журнала учета переработанного сырья, выработки готовой продукции и другой документации.

**Параграф 23. Аппаратчик комбикормового производства, 6 разряд**

      1011. Характеристика работ:

      ведение и организация технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами;

      обслуживание, наблюдение и контроль с пульта управления за работой весовых дозаторов, многокомпонентных весов и другого особо сложного оборудования;

      контроль с пульта управления по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептически хода технологических процессов дозирования и смешивания комбикормов, соблюдения заданных режимов, нагрузок на оборудование;

      обеспечение взаимоувязанной работы оборудования комбикормового завода;

      регулирование и наладка режима работы обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации;

      работа с перфокартами, проверка соответствия рецепта на перфокарте со считывающим устройством;

      обеспечение автоматического режима процессов дозирования и смешивания компонентов;

      расчет норм выхода продукции;

      пуск и остановка оборудования комбикормового завода с пульта управления или с помощью средств ручного управления

      1012. Должен знать:

      порядок организации и ведения технологического процесса на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами;

      устройство пульта управления, контрольно-измерительных приборов;

      нормы и методы расчета норм выхода продукта и отходов;

      порядок работы с перфокартами;

      конструктивные особенности оборудования комбикормового завода;

      технологические свойства, наиболее оптимальные величины влажности перерабатываемого сырья и готовой продукции и требования, предъявляемые к их качеству.

      1013. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

**Параграф 24. Оператор пакетоформирущих машин, 3 разряд**

      1014. Характеристика работ:

      управление пакетоформирующей машиной при укладке мешков с сыпучими продуктами в пакеты массой 900 - 1200 килограмм;

      обслуживание и контроль работы пакетоформирующей машины в автоматическом и ручном режимах, стационарных, транспортных механизмов;

      управление аккумуляторным погрузчиком при перевозке поддонов с продукцией и укладка их в штабель;

      выявление и предупреждение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте;

      обеспечение технического состояния и эксплуатации оборудования, санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования

      1015. Должен знать:

      технологию укладки мешков в пакеты;

      устройство и порядок эксплуатации пакетоформирующей машины, электропогрузчика;

      порядок подъема, перемещения и укладки груза в пакет и штабель;

      порядок и очередность пуска и остановки обслуживаемого оборудования;

      характерные неисправности в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения;

      порядок и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

**Параграф 25. Оператор пакетоформирущих машин, 5 разряд**

      1016. Характеристика работ:

      управление пакетоформирующей машиной при укладке мешков с сыпучими продуктами (материалами) в пакеты массой 900-1200 килограмм;

      обслуживание и контроль работы пакетоформирующей машины в автоматическом и ручном режимах, стационарных, транспортных механизмов, машины для прокатки (уплотнения) мешков, автоматических устройств для подачи порожних поддонов в машину, механизмов для строповки пакетов;

      наладка и регулирование механической части машины с помощью программирующего устройства на соответствующий вид грузов (тип мешков, масса, вид и сортность груза);

      наладка машины для прокатки мешков в зависимости от числа слоев в пакете;

      выявление, предупреждение и устранение неисправностей в электромеханической системе и датчиков положения рабочих органов машины, мешков и пакета;

      периодический осмотр, чистка и текущий ремонт отдельных узлов и механизмов машин;

      составление ведомостей на ремонт оборудования;

      обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

      1017. Должен знать:

      технологию укладки мешков в пакеты;

      устройство и порядок эксплуатации пакетоформирующей машины;

      кинематическую и принципиальную электрическую схему автоматизации;

      физико-механические свойства мешков;

      способы предупреждения и устранения неисправностей в работе машины за исключением блоков автоматического управления;

      порядок регулирования элементов автоматического управления;

      способы переналадки машины и прокатывающей машины с одного вида груза на другой;

      основы слесарного и электрослесарного дела.

**Параграф 26. Аппаратчик мукомольного производства, 2 разряд**

      1018. Характеристика работ:

      ведение процесса очистки зерна и продуктов размола от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках;

      регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку;

      очистка установок магнитной защиты и сборников от металла;

      сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей;

      зашивка мешков с готовой продукцией, отрубями на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      обслуживание, наблюдение, контроль работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин;

      пришивка маркировочных ярлыков, подноска шпагата и ниток, заправка нитками мешкозаправочных машин;

      очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций, и оборудования от остатков зерна, и продуктов его переработки;

      включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе;

      чистка, смазка, промывка оборудования и деталей;

      участие в подготовке помещений к газации.

      1019. Должен знать:

      порядок очистки зерна и продуктов размола от металломагнитных примесей, зашивки и маркировки мешков с готовой продукцией и отрубями на мукомольных заводах;

      принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

      нормы грузоподъемности магнитных подков;

      способы очистки магнитных установок;

      места смазки и свойства применяемых смазочных материалов.

**Параграф 27. Аппаратчик мукомольного производства, 3 разряд**

      1020. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов подготовки зерна к помолу (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна "сухим" и "влажным" способами), измельчения зерна на вальцовых станках, просеивания продуктов размола и обогащения круподунстовых продуктов под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      затаривание готовой продукции в мешки на весовыбойных аппаратах различных типов, кроме автоматических карусельных установок;

      зашивание мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      обслуживание и контроль работы транспортеров, вентиляторов, фильтров, аспирационных установок, самотечных коммуникаций, весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      обслуживание и наблюдение за работой вальцовых станков, рассевов и зерноочистительных, моечных и ситовеечных машин под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      проверка правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией;

      участие в натяжке и замене сит;

      подналадка и регулирование работы обслуживаемого оборудования;

      обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продукта;

      пуск и остановка обслуживаемого оборудования;

      выявление неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в их устранении.

      1021. Должен знать:

      порядок очистки и размола зерна, просеивания и обогащения круподунстовых продуктов;

      порядок маркировки и зашивки мешков с готовой продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками;

      порядок затаривания готовой продукции и отходов на весовыбойных аппаратах различных типов, кроме карусельных установок;

      устройство и порядок эксплуатации транспортеров, самотечных коммуникаций, вентиляторов, фильтров, аспирационных установок, мешкозашивочных машин, весовыбойных аппаратов и другого обслуживаемого оборудования, аналогичного по сложности;

      виды сит;

      способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 28. Аппаратчик мукомольного производства, 4 разряд**

      1022. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов транспортирования зерна и продуктов его переработки с использованием пневмотранспортных и вентиляционных установок, подготовки зерна к помолу (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна "сухим" и "влажным" способами) и просеивания продуктов измельчения зерна на мукомольных заводах обойного помола;

      ведение технологических процессов очистки зерна, отделения примесей, отличающихся удельным весом, увлажнения зерна на моечных машинах, обогащения крупок и дунстов, затаривания продукции в мешки на автоматических карусельных установках на мукомольных заводах сортового помола;

      обслуживание и контроль работы зерноочистительных машин и рассевов на мукомольных заводах обойного помола, моечных, ситовеечных машин, отжимных колонок, отстойников, кондиционеров, автоматических карусельных установок и другого аналогичного по сложности оборудования на мукомольных заводах сортового помола;

      зачистка закромов зерноочистительного отделения и цеха отходов;

      обеспечение установленного режима работы обслуживаемого оборудования;

      установка и натяжка сит на сепараторах и рассевах;

      обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна, продуктов размола;

      регулирование работы обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте.

      1023. Должен знать:

      процесс транспортирования зерна и продуктов его переработки;

      сущность технологического процесса и схему подготовки зерна к помолу и просеивания продуктов размола на мукомольных заводах обойного помола;

      сущность технологии процесса очистки зерна "влажным" и "сухим" способами;

      схему подготовки зерна к помолу, обогащения продуктов размола на мукомольных заводах сортового помола;

      порядок затаривания продукции на карусельных автоматических установках;

      порядок замены сит, их номера и виды;

      порядок эксплуатации пневмотранспортных установок и другого вентиляционного оборудования;

      устройство и принцип работы зерноочистительных машин и рассевов на мукомольных заводах обойного помола, моечных, ситовеечных машин и карусельных установок на мукомольных заводах сортового помола и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования;

      типы и подтипы перерабатываемого зерна;

      показатели (нормы) качества зерна, готовой продукции и отходов;

      порядок ремонта обслуживаемого оборудования;

      порядок и очередность пуска и остановки оборудования;

      методы контроля работы и способы выявления неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

**Параграф 29. Аппаратчик мукомольного производства, 5 разряд**

      1024. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов подготовки зерна к помолу (кондиционирование зерна, приготовление помольных партий), измельчения зерна на вальцовых станках по установленному режиму в зависимости от вида помола на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна, просеивания продуктов измельчения зерна на мукомольных заводах всех видов помолов;

      обслуживание, регулирование, контроль работы зерноочистительного оборудования на мельницах обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна, рассевов на мукомольных заводах всех видов помолов, вальцовых станков на мельницах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи;

      контроль качества подготовки зерна к помолу, измельчения зерна и просеивания продуктов размола, нагрузок на оборудование и эффективности работы машин на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически;

      обеспечение взаимодействия оборудования зерноочистительного, размольного и выбойного отделений;

      обеспечение и контроль соблюдения норм выхода готовой продукции;

      наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта;

      пуск и останов обслуживаемого оборудования;

      учет количества переработанного зерна, вырабатываемой готовой продукции и отходов;

      ведение технической документации;

      участие в ремонте оборудования мукомольного завода, руководство работой по натягиванию и замене сит;

      организация обеспечения нормального санитарного состояния рабочих зон и обслуживаемого оборудования;

      руководство бригадой рабочих на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи.

      1025. Должен знать:

      порядок ведения технологического процесса на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи;

      схемы подготовки зерна к помолу и размола его в муку;

      устройство оборудования мукомольных заводов, приемы его эффективного использования;

      технологические свойства зерна;

      наиболее оптимальные величины влажности зерна и режимы переработки типов и подтипов зерна;

      нормы удельных нагрузок на оборудование и способы их регулирования;

      порядок проведения планово-предупредительного ремонта;

      порядок ведения учета переработанного зерна, выработки готовой продукции.

**Параграф 30. Аппаратчик мукомольного производства, 6 разряд**

      1026. Характеристика работ:

      ведение и организация технологических процессов подготовки зерна к помолу и измельчения зерна по установленному режиму на особо сложном оборудовании: мельницах мукомольных заводов многосортных помолов пшеницы (хлебопекарных помолов, помолов твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы в муку для макаронной промышленности) и на мукомольных заводах, мельницах, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием;

      обслуживание и контроль с пульта управления за работой зерноочистительного оборудования, вальцовых станков и другого особо сложного оборудования;

      контроль хода технологических процессов, качества подготовки зерна к помолу, соблюдения установленных режимов измельчения, нагрузок на оборудование;

      регулирование и наладка обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации;

      расчет норм выходов продукции;

      обеспечение и контроль соблюдения норм выхода готовой продукции;

      пуск и останов оборудования с пульта управления с помощью средств ручного управления;

      учет количества переработанного зерна, выработанной готовой продукции и отходов;

      организация обеспечения нормального санитарного состояния рабочих зон и оборудования мукомольного завода;

      руководство работой бригады рабочих на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы.

      1027. Должен знать:

      порядок организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы и мукомольных заводах, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием;

      устройство и порядок обслуживания пульта управления и контрольно-измерительных приборов;

      конструктивные особенности оборудования мукомольных заводов, приемы его эффективного использования;

      порядок и очередность пуска и остановки оборудования с пульта управления и с помощью средств ручного управления;

      методы контроля работы и способы выявления и устранения неисправностей в работе мукомольного оборудования;

      порядок расчета выходов готовой продукции.

      1028. Требуется техническое и профессиональное (среднее специальное, среднее профессиональное) образование.

**Параграф 31. Оператор пульта управления элеватором, 4 разряд**

      1029. Характеристика работ:

      ведение технологических процессов путем набора с пульта управления элеватором технологических маршрутов приемки зерна из железнодорожных вагонов и автомобильного транспорта, отпуск зерна и продуктов помола с взвешиванием на автоматических весах, перемещение зерна;

      обслуживание, контроль работы, участие в ремонте и наладке оборудования с дистанционным управлением, средств автоматизации, аппаратуры контроля и сигнализации;

      ведение документации по приему и отпуску зерна и продуктов помола;

      учет загрузки силосов продукцией, отпуск продукции в автомуковозы;

      регулирование режима работы дозаторов;

      обеспечение равномерной подачи продукции на транспортеры;

      учет веса продукции, поступающей на склад, не допуская пересортицы;

      систематическая проверка работы весов;

      обеспечение надлежащего технического состояния обслуживаемого оборудования.

      1030. Должен знать:

      технологическую схему размещения и перемещения зерна и зерновой продукции на элеваторе и складе;

      схемы аспирационных сетей и установок; кинематическую схему пульта управления;

      назначение, принцип работы и устройство технологического, подъемно-транспортного, аспирационного оборудования, линий аэрозольтранспорта с учетом режима управления с пульта;

      возможные неполадки в работе оборудования, способы выявления и устранения их;

      порядок и последовательность включения и выбора оптимальных технологических маршрутов перемещения зерна;

      порядок организации и ведения технологических процессов на элеваторах и складах.

**Глава 17. Тарифно-квалификационные характеристики профессий рабочих по разрядам на эфиромасличное производство**

**Параграф 1. Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья, 3 разряд**

      1031. Характеристика работ:

      ведение процесса ферментации эфиромасличного сырья в аппаратах-ферментаторах под руководством аппаратчика более высокой квалификации;

      загрузка сырья в аппараты для консервации;

      подача солевого раствора в аппараты-ферментаторы, перемешивание массы, нагревание, перекачивание раствора через байпас, подача массы на гидродистилляцию;

      обслуживание площадок для хранения сырья, аппаратов для консервации, баков, насосов, транспортных средств;

      наблюдение за работой оборудования;

      загрузка, пуск, остановка и промывка аппаратов.

      1032. Должен знать:

      технологический процесс ферментации эфиромасличного сырья;

      ассортимент используемого сырья и его свойства;

      порядок и способы хранения эфиромасличного сырья;

      принцип работы обслуживаемого оборудования.

**Параграф 2. Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья, 4 разряд**

      1033. Характеристика работ:

      ведение технологического процесса ферментации эфиромасличного сырья в аппаратах-ферментаторах раствором поваренной соли для накапливания и выделения душистых веществ в свободном состоянии;

      приготовление солевого раствора в солерастворителях;

      прием сырья;

      учет поступившего сырья;

      расчет количества поваренной соли, необходимого для приготовления раствора требуемой концентрации;

      поддержание технологического режима, предусмотренного технологической инструкцией;

      соблюдение условий ферментации в зависимости от времени поступления сырья и его качества, начала и окончания процесса ферментации и контроль их соблюдения;

      контроль температурных режимов в массе сырья;

      ведение технологического журнала;

      наблюдение за работой обслуживаемого оборудования.

      1034. Должен знать:

      технологию ферментации эфиромасличного сырья;

      причины отклонений работы оборудования от установленного режима и способы их устранения;

      устройство обслуживаемого оборудования;

      требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

**Параграф 3. Аппаратчик обработки эфирных масел, 3 разряд**

      1035. Характеристика работ:

      ведение процесса обработки эфирного масла в несколько последовательных стадий (отстаивание, разделение фаз, сушка, фильтрация);

      слив готового масла в сборники или расфасовка в тару;

      замер уровней, учет сырья и готовой продукции;

      отбор проб и сдача на анализ;

      ведение технологического журнала;

      обслуживание отстойников, делительных воронок, сушильных и фильтровальных установок;

      контроль работы обслуживаемого оборудования.

      1036. Должен знать:

      технологию обработки эфирных масел;

      порядок регулирования процессов обработки эфирных масел;

      ассортимент эфирных масел, их физико-химические свойства;

      требования, предъявляемые к качеству эфирных масел.

**Глава 18. Алфавитный указатель профессий рабочих**

      1037. Алфавитный указатель профессий рабочих приведен в приложении к ЕТКС (выпуск 51).

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение |
|  | к Единому тарифно-квалификационному справочнику работ и профессий рабочих (выпуск 51) |

**Алфавитный указатель профессий рабочих**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование профессий** | **Диапазон разрядов** | **Страница** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Производство алкогольной и безалкогольной продукции | | | |
| 1. | Аппаратчик выращивания дрожжей | 3 | 4 |
| 2. | Аппаратчик процесса брожения | 3-6 | 4 |
| 3. | Дегоржер | 5 | 8 |
| 5. | Обработчик сусла и соков | 1-5 | 8 |
| 5. | Каптажист | 3 | 12 |
| 6. | Аппаратчик коньячного производства | 3-5 | 12 |
| 7. | Обработчик коньячных спиртов и коньяков | 2-5 | 14 |
| 8. | Приготовитель игристых вин | 2-4 | 17 |
| 9. | Купажист | 4-5 | 20 |
| 10. | Приготовитель питательных растворов | 2 | 21 |
| 11. | Аппаратчик приготовления питательных сред | 3-4 | 21 |
| 12. | Приготовитель сухих пивных дрожжей | 2-3 | 22 |
| 13. | Приготовитель мелассного сусла | 3 | 24 |
| 14. | Приготовитель морса | 2 | 25 |
| 15. | Ремюер | 5 | 25 |
| 16. | Аппаратчик перегонки и ректификации спирта | 4-6 | 26 |
| 17. | Денатураторщик спирта | 3 | 28 |
| 18. | Обработчик воды | 2-4 | 28 |
| 19. | Оператор линии фильтрации в пивоваренном производстве | 4-6 | 31 |
| 20. | Аппаратчик по выработке уксуса | 4-5 | 33 |
| 21. | Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса | 4 | 34 |
| 22. | Солодовщик | 3-6 | 35 |
| 23. | Аппаратчик производства шампанского | 4-5 | 37 |
| 24. | Обработчик отходов виноделия | 2-4 | 39 |
| 25. | Обработчик виноматериалов и вина | 2-5 | 40 |
| 26. | Обработчик винного сырья | 1-4 | 44 |
| Добыча и производство поваренной соли | | | |
| 27. | Навальщик соли в бассейнах | 4 | 46 |
| 28. | Подготовитель бассейнов | 2-4 | 46 |
| 29. | Машинист вальцовых станков | 2-4 | 48 |
| 30. | Машинист агрегатов по добыче соли в озере | 3; 5 | 49 |
| 31. | Путевой рабочий на озере | 3-5 | 50 |
| 32. | Машинист механического катка | 4 | 52 |
| 33. | Моторист рапокачки | 4 | 53 |
| 34. | Машинист солеуборочного комбайна | 3-6 | 53 |
| 35. | Трубник на солекомбайне | 2 | 55 |
| 36. | Машинист солекомбайна | 4-6 | 55 |
| 37. | Аппаратчик солеобогатительной установки | 3-4 | 58 |
| 38. | Машинист солеобогатительной установки | 3; 5 | 59 |
| 39. | Оператор рассолодобычных скважин | 2-6 | 60 |
| 40. | Реакторщик химочистки рассола | 4 | 64 |
| 41. | Выпарщик соли | 4 | 64 |
| Кондитерское производство | | | |
| 42. | Приготовитель белковых масс | 2-5 | 65 |
| 43. | Изготовитель бисквитов | 1-5 | 67 |
| 44. | Машинист сбивальных машин | 2-3 | 71 |
| 45. | Изготовитель вафель | 1-4 | 72 |
| 46. | Глазировщик | 1-4 | 74 |
| 47. | Дражировщик | 2-4 | 76 |
| 48. | Аппаратчик приготовления инвертного сиропа | 4 | 77 |
| 49. | Изготовитель карамели | 1-5 | 78 |
| 50. | Изготовитель конфет | 1-5 | 81 |
| 51. | Отбельщик коагулята | 4 | 86 |
| 52. | Кондитер | 1-6 | 86 |
| 53. | Обсыпщик кондитерских изделий | 1-2 | 90 |
| 54. | Изготовитель мармеладно-пастильных изделий | 1-5 | 91 |
| 55. | Обкатчик клюквы | 1-3 | 95 |
| 56. | Коагулировщик пектина | 3 | 96 |
| 57. | Купажист пектинового экстракта | 4 | 96 |
| 58. | Экстрагировщик пектина | 4 | 97 |
| 59. | Рецептурщик | 2-4 | 97 |
| 60. | Оператор линии по производству жевательной резинки | 3-5 | 99 |
| 61. | Изготовитель таблеток | 3-4 | 100 |
| 62. | Оператор линии по производству муки и гранул | 5 | 102 |
| 63. | Машинист формующе-завертывающего полуавтомата | 4 | 103 |
| 64. | Халвомес | 1; 4 | 103 |
| 65. | Окрасчик сиропа | 2 | 104 |
| 66. | Аппаратчик по обработке сырого пектина | 5 | 104 |
| 67. | Изготовитель шоколада | 1-5 | 105 |
| 68. | Оператор линии приготовления шоколадной массы | 4-5 | 107 |
| 69. | Машинист шоколадоотделочных машин | 3-5 | 108 |
| Производство консервов | | | |
| 70. | Аппаратчик асептического консервирования | 4-5 | 110 |
| 71. | Изготовитель глазированных фруктов | 2-3 | 111 |
| 72. | Машинист закаточных машин | 3-5 | 112 |
| 73. | Эксгаустировщик банок с консервами | 2 | 113 |
| 74. | Аппаратчик стерилизации консервов | 2; 4-6 | 114 |
| 75. | Укладчик-заливщик продуктов консервирования | 1-3 | 116 |
| 76. | Засольщик овощей | 2-3 | 118 |
| 77. | Фаршировщик овощей | 2 | 119 |
| 78. | Машинист разливочно-наполнительных автоматов | 3-5 | 120 |
| 79. | Аппаратчик томато-сокового агрегата | 4 | 121 |
| Крахмалопаточное производство | | | |
| 80. | Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ | 4 | 122 |
| 81. | Гидроциклонщик | 3-5 | 122 |
| 82. | Аппаратчик осаждения глютена | 2 | 124 |
| 83. | Аппаратчик получения декстрина | 2; 4-5 | 124 |
| 84. | Аппаратчик получения сырого крахмала | 5 | 126 |
| 85. | Аппаратчик получения кукурузного масла | 5 | 127 |
| 86. | Аппаратчик крахмального агрегата | 3-4 | 128 |
| 87. | Аппаратчик гидролиза крахмального молока | 4-5 | 129 |
| 88. | Приготовитель крахмального молока | 3-4 | 129 |
| 89. | Аппаратчик рафинирования крахмала | 2-4 | 130 |
| 90. | Аппаратчик получения сухих кормов | 4 | 132 |
| 91. | Аппаратчик получения сухого крахмала | 5 | 132 |
| 92. | Аппаратчик приготовления окисленного крахмала | 3 | 133 |
| 93. | Изготовитель саговой крупки | 3 | 134 |
| 94. | Машинист терочных машин | 3-4 | 134 |
| 95. | Флотаторщик | 2 | 135 |
| 96. | Аппаратчик получения сиропов | 5 | 136 |
| 97. | Аппаратчик обезжиривания сиропов | 2 | 137 |
| Производство сахара | | | |
| 98. | Аппаратчик дефекосатурации диффузионного сока | 3-6 | 138 |
| 99. | Оператор ионитовой установки | 4 | 140 |
| 100. | Клеровщик сахара | 2-3 | 141 |
| 101. | Оператор пульта управления в сахарном производстве | 3-6 | 142 |
| 102. | Резчик свеклы | 2; 4 | 144 |
| 103. | Оператор пробоотборной установки | 3 | 145 |
| 104. | Аппаратчик варки утфеля | 2; 4-6 | 146 |
| Масложировое производство | | | |
| 105. | Аппаратчик установки производства отбельной земли | 4 | 148 |
| 106. | Аппаратчик-комплекторщик | 4 | 149 |
| 107. | Приготовитель растворов красителей | 3 | 149 |
| 108. | Аппаратчик вакуум-сушильной установки | 5 | 150 |
| 109. | Генераторщик | 5-6 | 151 |
| 110. | Аппаратчик гидратации | 3; 5 | 153 |
| 111. | Гидрогенизаторщик | 4-6 | 154 |
| 112. | Аппаратчик ионообменной очистки глицерина | 5-6 | 156 |
| 113. | Аппаратчик дезодорации | 4 | 158 |
| 114. | Составитель смеси моющих средств | 4 | 159 |
| 115. | Заготовщик основы для моющих средств | 3 | 160 |
| 116. | Катализаторщик | 3-4 | 160 |
| 117. | Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров | 4 | 161 |
| 118. | Жаровщик | 4-5 | 162 |
| 119. | Ланолинщик | 4 | 163 |
| 120. | Темперировщик жировой основы | 3 | 164 |
| 121. | Аппаратчик расщепления жиров | 3-6 | 164 |
| 122. | Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий | 3-4 | 167 |
| 123. | Аппаратчик по приготовлению майонеза | 3-4 | 168 |
| 124. | Изготовитель свечей | 2-3 | 169 |
| 125. | Оператор линии производства маргарина | 5 | 171 |
| 126. | Регенераторщик | 4 | 171 |
| 127. | Аппаратчик мыловарения | 4-6 | 172 |
| 128. | Оператор линии производства мыла | 4 | 174 |
| 129. | Разварщик саломаса | 3 | 175 |
| 130. | Обработчик соапстока | 2-3 | 175 |
| 131. | Водородчик | 5-6 | 176 |
| 132. | Аппаратчик получения фосфатидов | 3-4 | 178 |
| 133. | Фризерщик | 3 | 179 |
| 134. | Аппаратчик приготовления эмульгатора | 3-4 | 180 |
| 135. | Аппаратчик этаноламиновой установки | 3-4 | 181 |
| Хлебопекарно-макаронное производство | | | |
| 136. | Оператор поточно-автоматической линии | 5-6 | 183 |
| 137. | Дрожжевод | 2-4 | 184 |
| 138. | Машинист ошпарочного агрегата | 2-3 | 185 |
| 139. | Тестовод | 2-5 | 186 |
| 140. | Машинист тесторазделочных машин | 2-4 | 188 |
| 141. | Формовщик теста | 3-4 | 189 |
| 142. | Прессовщик полуфабриката макаронных изделий | 4 | 190 |
| 143. | Полимеризаторщик металлических форм и листов | 4 | 190 |
| 144. | Укладчик хлебобулочных изделий | 2-3 | 191 |
| 145. | Машинист поточной линии формования хлебных изделий | 4 | 192 |
| 146. | Пекарь | 2-5 | 193 |
| 147. | Пекарь-мастер | 4-6 | 196 |
| 148. | Кочегар производственных печей | 2-5 | 198 |
| 149. | Машинист пруфера | 2-3 | 198 |
| 150. | Машинист машины по чистке и смазке листов | 3 | 198 |
| 151. | Машинист низальных машин | 1-3 | 199 |
| 152. | Сушильщик длиннотрубчатых макарон | 4 | 199 |
| 153. | Заквасчик | 4-5 | 200 |
| 154. | Оператор установки бестарного хранения сырья | 4-5 | 201 |
| Парфюмерно-косметическое производство | | | |
| 155. | Аппаратчик приготовления косметических средств | 4-5 | 202 |
| 156. | Вальцовщик косметической массы | 3 | 203 |
| 157. | Варщик косметической массы | 3-5 | 204 |
| 158. | Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей | 3-5 | 206 |
| 159. | Формовщик пенальной косметики | 3 | 208 |
| Торговля и общественное питание | | | |
| 160. | Продавец непродовольственных товаров | 3-5 | 209 |
| 161. | Продавец продовольственных товаров | 2-4 | 211 |
| 162. | Кухонный рабочий | 2 | 213 |
| 163. | Повар | 2-6 | 214 |
| 164. | Контролер-кассир | 2-4 | 218 |
| 165 | Повар детского питания | 5 | 219 |
| 166. | Бармен | 4-5 | 221 |
| 167. | Буфетчик | 3-5 | 222 |
| 168. | Официант | 3-5 | 224 |
| 169. | Разрубщик мяса | 3 | 226 |
| 170. | Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию | 3-6 | 227 |
| 171. | Приготовитель напитков | 3-4 | 233 |
| 172. | Приготовитель молочных коктейлей | 3 | 233 |
| 173. | Изготовитель пищевых полуфабрикатов | 1-5 | 234 |
| 174. | Приемщик товаров | 2 | 238 |
| 175. | Комплектовщик товаров | 2 | 238 |
| 176. | Мойщик посуды | 1-2 | 239 |
| Производство пищевых концентратов | | | |
| 177. | Аппаратчик пароводотермического агрегата | 4 | 240 |
| 178. | Оператор моечно-очистительного агрегата | 4 | 240 |
| 179. | Оператор обжарочного аппарата | 5 | 241 |
| 180. | Оператор зародышеотделительной машины | 2 | 241 |
| 181. | Дезодораторщик сои | 3 | 241 |
| 182. | Ферментаторщик | 4 | 242 |
| Табачно-махорочное и ферментационное производство | | | |
| 183. | Наладчик поточно-автоматизированных линий производства сигарет | 5-7 | 243 |
| 184. | Оператор поточно-автоматизированных линий производства сигарет | 5-6 | 245 |
| 185. | Машинист поточно-автоматизированных линий переработки табака | 4 | 246 |
| 186. | Машинист поточно-механизированных папиросо-сигаретных линий и машин | 2-4 | 247 |
| 187. | Вальцовщик |  | 249 |
| 188. | Чистильщик оборудования | 3 | 250 |
| 189. | Машинист дробильных машин | 3 | 250 |
| 190. | Расфасовщик нюхательной махорки и табака | 2 | 251 |
| 191. | Приготовитель нюхательной махорки и табака | 2 | 251 |
| 192. | Машинист вибросит резальных машин | 2 | 252 |
| 193. | Сушильщик махорочной крошки | 2 | 252 |
| 194. | Прессовщик махорочной пыли | 2 | 253 |
| 195. | Машинист махорочнонабивных машин | 2-3 | 253 |
| 196. | Увлажняльщик махорочного сырья | 2 | 254 |
| 197. | Машинист пневматической установки | 2 | 255 |
| 198. | Машинист-регулировщик | 5-6 | 256 |
| 199. | Рассевщик | 2 | 257 |
| 200. | Сортировщик сигарного листа | 2 | 257 |
| 201. | Изготовитель сигар | 2-3 | 258 |
| 202. | Прессовщик рядна из-под табака | 2 | 260 |
| 203. | Сортировщик табачных изделий | 2 | 260 |
| 204. | Раскладчик листового табака | 2 | 260 |
| 205. | Машинист табакорезальных машин | 4-5 | 261 |
| 206. | Купажист по табакам | 4-6 | 262 |
| 207. | Увлажняльщик табачного сырья | 3-4 | 263 |
| 208. | Расфасовщик табака | 1 | 264 |
| 209. | Разрыхлитель табака | 2 | 265 |
| 210. | Сортировщик табака | 2-4 | 265 |
| 211. | Машинист линии непрерывной ферментации табака | 4 | 267 |
| 212. | Машинист линии подготовки табака к ферментации | 2-4 | 267 |
| 213. | Составитель вагонных партий табака | 3 | 270 |
| 214. | Просевальщик фарматуры и отходов | 2 | 271 |
| 215. | Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер | 2 | 271 |
| 216. | Сортировщик табака в ферментационном производстве | 2-3; 5 | 272 |
| 217. | Машинист фильтроделательных машин | 2-3 | 274 |
| 218. | Ароматизаторщик | 2 | 275 |
| Добыча и переработка солодкового корня | | | |
| 219. | Машинист трамбовки | 3 | 275 |
| 220. | Приемщик солодкового корня | 5 | 276 |
| 221. | Выборщик солодкового корня | 4-5 | 277 |
| Производство чая | | | |
| 222. | Прессовщик кирпичного чая | 2-4 | 278 |
| 223. | Пропарщик лао-ча | 3 | 279 |
| 224. | Порционист лао-ча | 2 | 280 |
| 225. | Прессовщик плиточного чая | 3 | 280 |
| 226. | Машинист фиксационных машин | 5 | 281 |
| 227. | Заготовщик чайных ящиков | 2-4 | 281 |
| 228. | Машинист чаезавялочных машин | 2-4 | 282 |
| 229. | Машинист чаезавялочно-фиксационных машин | 5 | 284 |
| 230. | Машинист чаескручивающих машин | 4-5 | 284 |
| 231. | Машинист чаесушильных машин | 4-5 | 286 |
| 232. | Купажист по чаю | 3-5 | 287 |
| 233. | Оператор чаеперерабатывающей линии | 4-5 | 289 |
| 234. | Веяльщик чая | 1 | 290 |
| 235. | Сортировщик-разборщик чая | 4-5 | 290 |
| 236. | Ферментировщик чая | 4 | 292 |
| 237. | Скирдовальщик | 1-2 | 292 |
| Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства | | | |
| 238. | Машинист линий аэрозольтранспорта | 4 | 293 |
| 239. | Оператор дезинсекционных установок | 4-5 | 294 |
| 240. | Аппаратчик обработки зерна | 2-6 | 295 |
| 241.. | Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин | 2-5 | 300 |
| 242. | Мельник | 3-4 | 302 |
| 243. | Аппаратчик крупяного производства | 2-6 | 303 |
| 244. | Аппаратчик комбикормового производства | 2-6 | 308 |
| 245. | Оператор пакетоформирующих машин | 3; 5 | 313 |
| 246. | Аппаратчик мукомольного производства | 2-6 | 315 |
| 247. | Оператор пульта управления элеватором | 4 | 320 |
| Эфиромасличное производство | | | |
| 248. | Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья | 3-4 | 321 |
| 249. | Аппаратчик обработки эфирных масел | 3 | 322 |

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