

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ТРУДА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
30 ноября 1998 г. № 99

Об утверждении выпусков 37, 41, 48 и 49 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

(С изменениями и дополнениями, внесенными постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 31 августа 2001 г. № 93).

Изменения и дополнения:

Постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 5 ноября 2009 г. № 128<W209p0265>

Постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 23 марта 2011 г. № 18

Министерство труда Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить выпуски 37, 41, 48 и 49 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, одобренные Решением от 23 мая 1996 г. № 7 Консультативного Совета по труду, миграции и социальной защите населения государств – участников СНГ, и ввести их в действие взамен ранее действовавших, соответственно 39, 44, 51 и 52 выпусков ЕТКС.

2. Научно-исследовательскому институту труда с участием управления труда и заработной платы Министерства труда Республики Беларусь обеспечить издание названных выпусков.

3. Государственной экспертизе условий труда и отделу охраны труда Министерства труда в связи с унификацией и изменением наименований отдельных профессий в названных выпусках подготовить предложения по внесению, при необходимости, изменений в Порядок применения Списков № 1 и № 2 производств, работ, профессий, должностей и показателей, дающих право на пенсию за работу с особыми условиями труда, и Список производств, цехов, профессий и должностей с вредными условиями труда, работа в которых дает право на сокращенную продолжительность рабочего времени и дополнительный отпуск, и другие нормативные документы.

Министр

И. А. Лях

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства труда
Республики Беларусь
30.11.1998 № 99

ВЫПУСК 48

ЕДИНОГО ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННОГО СПРАВОЧНИКА РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

ОБЩИЕ ПРОФЕССИИ ПРОИЗВОДСТВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ВАКУУМ-ГИДРАВЛИЧЕСКИХ И ПНЕВМАТИЧЕСКИХ УСТАНОВОК

5-й разряд

Характеристика работ. Управление аппаратами (блоутанками, монжусами) воздушными, водяными, паровыми коммуникациями и насосами, открывание и закрывание шиберов и вентилей и транспортировка сырья в заданном направлении.

Должен знать: схемы воздушных, водяных и паровых коммуникаций, устройство и принцип работы вакуум-сборников, вакуум и гидронасосов, вибротранспортеров и всего агрегата; способы устранения дефектов в работе.

При выполнении работы в неполном объеме и под руководством аппаратчика вакуум-гидравлических и пневматических установок более высокой квалификации –

3-й разряд

§ 2. АППАРАТЧИК ГАЗОВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов консервирования (обработки) сиропа, сока, воды и других полуфабрикатов сернистым газом или сернистой кислотой. Хлорирование воды в котлах непрерывного действия. Регулирование поступления сернистого газа в котел сульфитации в зависимости от интенсивности горения серы в печах. Ведение процесса сжигания серы в печах. Очистка печи от шлака и разжигание серы после очистки.

Должен знать: технологическую схему обработки соков, сиропов, воды и других полуфабрикатов; назначение и роль сульфитации; физико-химические основы процессов консервирования, очистки соков, сиропа, воды и других полуфабрикатов; способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 3. АППАРАТЧИК ГАЗОВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сульфитации овощей, фруктов и других пищевых продуктов на оборудовании периодического действия. Приготовление растворов бисульфитов натрия или сернистого ангидрида. Регулирование: поступления в сульфитатор бисульфита натрия или сернистого ангидрида и сульфитируемого продукта; процесса насыщения продукции сернистым ангидридом. Наполнение емкостей сульфитированной продукцией.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования периодического действия; технологический процесс сульфитации нормы доз для приготовления раствора бисульфита натрия, сернистого ангидрида; правила приготовления и пользования раствором.

§ 4. АППАРАТЧИК ГАЗОВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования овощей, фруктов, клеевого и желатинового бульонов и других пищевых продуктов путем обработки сернистым ангидридом или сернистой кислотой, перекисью водорода на непрерывно действующем оборудовании, в газовых аппаратах и установках под руководством аппаратчика газового консервирования более высокой квалификации. Контроль и наблюдение за поступлением в сульфитатор сырья и его охлаждением, процессом насыщения продукции сернистым ангидридом. Наполнение емкостей сульфитированной продукцией. Регулирование работы автоматического непрерывно действующего сульфитатора. Обслуживание баллонов со сжиженным газом. Проведение простых анализов по содержанию газа в растворах. Подготовка сернистых печей и газовочных аппаратов к работе. Ведение процессов получения сернистого ангидрида путем сжигания серы в серных печах. Подача сернистого ангидрида и обрабатываемых продуктов в газовочные аппараты. Своевременный слив отработанных продуктов и передача их на последующие стадии производства. Отбор проб и проведение анализов. Определение степени обработки продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов. Мойка и чистка оборудования. Подготовка оборудования к ремонту. Запись показателей процесса в производственный журнал.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого основного и вспомогательного оборудования; нормы доз сернистого ангидрида для различного сырья и полуфабрикатов; правила приготовления растворов и обращения с баллонами со сжиженным газом; технологический процесс получения сернистого ангидрида; режимы консервирования в зависимости от концентрации продуктов; физико-химические свойства клея и желатина; технологический процесс обработки продуктов путем консервирования; правила пользования противогазом.

§ 5. АППАРАТЧИК ГАЗОВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования овощей, фруктов, клеевых, желатиновых бульонов и других пищевых продуктов путем обработки их сернистым ангидридом, сернистой кислотой, перекисью водорода на непрерывно действующем оборудовании в газовочных аппаратах и установках. Определение режима консервирования в зависимости от качественных показателей консервантов и консервируемых продуктов. Расчет и приготовление необходимого количества серы, сернистой кислоты и перекиси водорода. Регулирование режимов работы печей, подачи продуктов и сернистого ангидрида в сульфитатор, газовочные аппараты. Проверка наличия сернистого ангидрида в баллоне, масла в испарителе, воды в бачке насыщения. Замена баллонов по мере расходования сернистого ангидрида. Контроль температуры, давления и скорости поступления газа и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов. Обеспечение своевременного слива отработанного продукта. Устранение причин отклонений от норм технологического режима. Прием оборудования из ремонта. Газирование оборудования. Проверка исправности оборудования, коммуникаций, состояния контрольно-измерительных приборов и защитных приспособлений.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; нормы расхода серы, сернистого газа; режимы консервирования в зависимости от концентрации продуктов; способы контроля температуры, давления и скорости поступления газа; правила приема оборудования из ремонта; устройство и правила применения контрольно-измерительных приборов.

§ 6. АППАРАТЧИК ГОМОГЕНИЗАЦИИ

Характеристика работ. Ведение процесса гомогенизации протертых фруктовых и овощных однокомпонентных продуктов в гомогенизаторах по заданному режиму с целью получения гомогенизированных соков с мякотью. Проверка рабочего состояния гомогенизатора, пуск и наблюдение за его работой, регулирование равномерной подачи в него продуктов. Соблюдение установленного технологической инструкцией режима работы.

Должен знать: принцип действия и режим работы гомогенизаторов; технологию гомогенизации; технологические инструкции; правила санитарной обработки оборудования.

§ 7. АППАРАТЧИК ГОМОГЕНИЗАЦИИ

Характеристика работ. Ведение процесса гомогенизации молока, соков, а также протертых фруктов, овощных и мясных многокомпонентных продуктов в гомогенизаторах по заданному режиму. Получение гомогенизированных продуктов для детского и диетического питания. Соблюдение установленного технологической инструкцией режима работы. Регулирование работы гомогенизатора в зависимости от видов сырья и устранение мелких неисправностей. Регулирование давления в гомогенизаторе по манометру. Отбор проб для проверки степени гомогенизации. Подача гомогенизированного продукта на охлаждение или другие последующие операции. Ведение журнала гомогенизации. Чистка и мойка гомогенизатора.

Должен знать: устройство и правила регулирования работы гомогенизаторов; правила гомогенизации в соответствии с технологической инструкцией; правила отбора проб для проверки степени гомогенизации.

§ 8. АППАРАТЧИК ГРАНУЛИРОВАНИЯ

Характеристика работ. Ведение технологического процесса гранулирования сухих порошкообразных пищевых продуктов в грануляторе периодического

действия, оснащенном средствами автоматического гранулирования и контроля технологических параметров. Обслуживание гранулятора, вентилятора, нагревателя, фильтров. Проверка состояния оборудования и средств автоматики. Дозировка необходимого количества и качества сырья для гранулирования согласно рецептуре. Последовательное проведение гомогенизации, агломерации, сушки, охлаждения, добавления аромата и др. Регулирование подачи агломерационной жидкости, выхода готового продукта, поступления и давления воздуха, температуры при помощи средств автоматического контроля и контрольно-измерительных приборов. Наблюдение и контроль за правильным ходом процесса, образованием гранул требуемых размеров и нормальной работой всей установки. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима. Передача гранулированной смеси на дальнейшую обработку. Проведение анализов в соответствии с рабочей инструкцией; определение относительной влажности по прибору. Соблюдение норм расхода сырья и материалов. Наладка и устранение неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: технологическую схему гранулирования; устройство обслуживаемого оборудования, средств автоматики и контрольно-измерительных приборов; схему коммуникаций; технологический процесс гранулирования и правила его регулирования; методику проведения анализов; стандарты на готовую продукцию.

При смене режимов дозирования агломерационной жидкости более трех раз в течение технологического цикла –

6-й разряд

§ 9. АППАРАТЧИК ДИФФУЗИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение подсобных работ при извлечении растворимых веществ в диффузионных аппаратах с обеспечением их герметичности. Перекрывание водяных кранов. Поддержание нормального уровня жомы в жомовых желобах. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов работы жомовой мешалки. Отбор проб.

Должен знать: расположение обслуживаемого оборудования; правила пользования контрольно-измерительными приборами; периоды отбора проб.

§ 10. АППАРАТЧИК ДИФФУЗИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных операций по ведению технологического процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах. Загрузка диффузоров и диффузионных батарей и выгрузка из них отходов. Откачка соков в мерники. Пуск и останов аппаратов. Очистка и мойка оборудования. Приготовление и применение дезинфицирующих средств.

Должен знать: основы технологического процесса диффузии; свойства сырья и готовой продукции; порядок загрузки и выгрузки диффузоров, диффузионных батарей; правила приготовления дезинфицирующих средств и пользования ими.

§ 11. АППАРАТЧИК ДИФФУЗИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах и батареях периодического действия по заданной технологии. Подбор схемы диффузии и установка диффузионных аппаратов на определенный режим работы. Регулирование параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов или по результатам анализов. Определение момента окончания процесса диффузии и полноты извлечения веществ. Транспортировка готового продукта на последующие операции. Проверка работы оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; схему расположения коммуникаций; свойства сырья; основы технологии и параметры технологического режима, правила его регулирования; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; порядок ведения учета.

§ 12. АППАРАТЧИК ДИФФУЗИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах и батареях непрерывного действия. Регулирование параметров технологического режима. Определение полноты извлечения сахара из стружки. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования.

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

§ 13. АППАРАТЧИК ДИФФУЗИИ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения растворимых веществ в диффузионных аппаратах непрерывного действия с автоматизированным дистанционным управлением. Регулирование параметров технологического режима: температуры барометрической и жомпрессовой воды, сока, давления пара. Равномерная загрузка стружки в аппараты, сока в ошпариватель, откачка сока. Определение полноты извлечения веществ. Обслуживание оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования с автоматизированными системами управления процессом; схему расположения коммуникаций; параметры технологического режима и правила его регулирования; требования, предъявляемые к качеству диффузионного сока.

§ 14. АППАРАТЧИК ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса замораживания пищевого и специального сырья и продуктов в механизированных и автоматизированных скороморозильных аппаратах или в морозильных камерах холодильника. Наблюдение за работой аппарата, управление различными механизмами, пуск и выключение. Обеспечение заданного режима работы аппарата, регулирование продолжительности циклов работы отдельных узлов с целью синхронизации их действий. Контроль за температурой и уровнем воды в глазировочном аппарате. Регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима замораживания. Контроль времени заморозки и хранения в зависимости от вида сырья. Своевременное выявление причин, снижающих производительность аппарата, качество выпускаемой продукции. Проведение профилактического ремонта аппарата, устранение мелких неисправностей. Руководство действиями рабочих, занятых загрузкой, выгрузкой и сортировкой брикетов мороженого сырья и продуктов, обеспечение их безопасной работы. Ведение журнала учета.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; систему сигнализации, схемы кинематики, гидравлики; технологические режимы замораживания, глазирования сырья и продуктов; нормы загрузки для разных видов сырья и продуктов; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; правила сбора, консервации, упаковки, хранения эндокринно-ферментного и специального сырья; порядок приема и сдачи сырья; нормативы выходов сырья из одной тонны и естественной убыли при замораживании и хранении; правила ведения журнала учета.

Примеры работ.

Замораживание:

1. Эндокринно-ферментного и специального сырья для производства медицинских препаратов.
2. Мяса и мясопродуктов.
3. Рыбы и рыбопродуктов.
4. Овощей, фруктов, ягод.

При взвешивании, раскладке на лотки, тазики, противни, загрузке, выгрузке, упаковке замороженного сырья в тару и передаче его на дальнейшую переработку –

3-й разряд

§ 15. АППАРАТЧИК ПАСТЕРИЗАЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса пастеризации различных видов консервов и других фасованных, герметически упакованных в тару продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах под руководством аппаратчика пастеризации более высокой квалификации. Укладка банок со стерилизованным молоком в ящики встряхивающей машины. Регулирование времени встряхивания банок. Встряхивание банок вручную. Вскрытие отдельных банок и проверка заполнения. Отбор брака. Передача банок после встряхивания в термокамеру. Мойка машины и приспособления.

Должен знать: устройство встряхивателя и правила его эксплуатации; назначение встряхивания банок со стерилизованным молоком и режим встряхивания.

§ 16. АППАРАТЧИК ПАСТЕРИЗАЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов пастеризации различных видов консервов и других фасованных герметически упакованных в тару продуктов в пастеризационных аппаратах, ваннах, термостатных камерах. Загрузка продукции в аппараты, ванны, термостаты. Термостатная выдержка продукции в шкафах. Контроль и регулирование давления, подачи пара, температуры по показаниям контрольно-измерительных приборов. Выгрузка продукции, охлаждение. Запись показателей режимов в журнал. Пастеризация молока, соков и других жидких продуктов на пастеризаторах с вытеснительным барабаном или мешалкой.

Должен знать: режимы пастеризации и термостатной выдержки; правила обслуживания оборудования; порядок ведения записей в журнале.

§ 17. АППАРАТЧИК ПАСТЕРИЗАЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса пастеризации, выдержки и охлаждения яичной массы или других пищевых продуктов в пластинчатой пастеризационно-охладительной установке по строго определенному режиму (время и температура), процесса пастеризации молока (смеси), сливок и других жидких пищевых продуктов до требуемой температуры на трубчатых пастеризаторах. Нормализация пастеризуемого продукта в потоке на сепараторе-нормализаторе. Подача продукта в пастеризационно-охладительную установку или трубчатый пастеризатор, регулирование его поступления. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов процессов пастеризации, выдержки и охлаждения, давления, температуры, подачи пара и охлаждающей воды (рассола) в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения. Направление охлажденного продукта по производственному назначению или в емкости (танки) для хранения. Замена фильтроткани и сетки на фильтрах. Ведение процесса сепарирования молока, соков или других продуктов. Контроль качества готовой продукции. Наладка оборудования и устранение мелких неисправностей в его работе. Чистка и мойка оборудования моющими и дезинфицирующими растворами с разборкой и сборкой его. Ведение записей в журнале пастеризации.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования;

правила работы на аппаратах под давлением; инструкцию по обслуживанию, регулированию и наладке оборудования, контрольно-измерительных, регулирующих и сигнальных приборов; основные физико-химические свойства пастеризуемого продукта; требования, предъявляемые к качеству сырья или полуфабрикатов; технологию процессов сепарирования, пастеризации и охлаждения; технику нормализации молока и других продуктов в потоке; правила ведения журнала пастеризации.

§ 18. АППАРАТЧИК ПАСТЕРИЗАЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса пастеризации и охлаждения пищевых продуктов на комплексно-механизированной или пастеризационно-охладительной линиях с автоматическим регулированием температурного режима. Регулирование режимов пастеризации и охлаждения пищевых продуктов. Нормализация молока или других продуктов в потоке на сепараторе-нормализаторе. Гомогенизация молока или других продуктов по режиму, установленному для каждого в отдельности продукта; регулирование требуемого давления в гомогенизаторе по манометру. Транспортировка охлажденной продукции по производственному назначению. Замена фильтроткани и сетки на фильтрах. Устранение неисправностей в работе аппаратов, участие в чистке и мойке оборудования с разборкой и сборкой его. Ведение технологического журнала пастеризации.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила обслуживания оборудования; состав и физико-химические свойства пастеризуемых продуктов; режимы пастеризации и охлаждения; правила мойки обслуживаемого оборудования; состав и назначение моющих растворов; правила ведения технологического журнала пастеризации.

§ 19. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ СЕРНИСТОЙ КИСЛОТЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления сернистой кислоты (сернистого ангидрида) под руководством аппаратчика получения сернистой кислоты более высокой квалификации. Дробление серы. Участие в загрузке сернистых печей дробленой серой и разжигание печи. Поддержание заданного режима работы сернистой печи. Периодическая чистка печи и газоходов от шлака. Наблюдение за работой сернистой печи, поглотительных башен или других емкостей, компрессоров и насосов.

Должен знать: основы технологии производства сернистой кислоты; принцип работы и правила эксплуатации сернистой печи, поглотительных башен и другого обслуживаемого оборудования.

§ 20. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ СЕРНИСТОЙ КИСЛОТЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления сернистой кислоты (сернистого ангидрида). Загрузка сернистых печей дробленой серой и разжигание печи. Обеспечение заданного режима работы сернистой печи. Контроль и регулирование подачи воздуха в печь. Соблюдение необходимого разряжения в системе. Наполнение поглотительных емкостей водой, наблюдение за поглощением сернистого ангидрида водой. Перекачка сернистой кислоты. Контроль и регулирование работы сернистой печи, поглотительных башен, емкостей для приготовления сернистой кислоты, компрессоров и насосов. Отбор проб для контроля концентрации сернистой кислотой.

Должен знать: технологию и технологический режим производства сернистой кислоты; устройство сернистой печи, поглотительных башен, сублиматоров, насосов и другого оборудования; назначение контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими; требования, предъявляемые к качеству серы и сернистой кислоты, и способы его обеспечения; правила отбора проб.

§ 21. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРУЗИОННЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения экструзионных продуктов (крахмалистых, кукурузных, крупяных и др.). Подготовка экструдера к работе. Пуск и останов аппарата. Обработка сырья химическими реагентами в экструзионных установках. Подготовка и дозирование сырья и вспомогательных материалов, загрузка в экструдер. Равномерное питание экструдера исходным материалом. Регулирование процесса влаготермомеханической обработки сырья по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов. Контроль и регулирование работы дробилок исходного сырья, дозаторов-питателей экструдеров. Определение качества готового продукта методом органолептической оценки по показателям набухаемости, влагоудерживающей способности. Контроль выхода готовой продукции. Чистка оборудования, участие в устранении неисправностей в его работе. Участие в ведении технической документации.

Должен знать: технологию и технологический режим обработки исходного крахмалосодержащего и другого сырья; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования: дробилок, дозаторов, питателей, экструдеров, контрольно-измерительных приборов; физико-химические и технологические свойства крахмалосодержащего и другого исходного сырья, химических реагентов, готовой продукции и требования, предъявляемые к их качеству; правила работы с химическими реагентами; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

§ 22. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРУЗИОННЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения экструзионных продуктов (крахмалистых, кукурузных, крупяных и т.п.) в экструзионных установках. Наблюдение за правильностью дозирования компонентов сырья. Подготовка материалов к переработке. Обеспечение работы экструдеров в заданном режиме, регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и визуальным наблюдениям. Обеспечение качества готовой продукции в соответствии с требованиями технических условий. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов. Отбор проб. Прием сырья и сдача готовой продукции. Учет готовой продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: технологическую схему производства экструзионных продуктов; устройство и конструктивные особенности оборудования, применяемого в производстве экструзионных крахмалистых и других пищевых продуктов; стандарты и технические условия на готовую продукцию; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; методы контроля производства и ведения учета; способы регулирования технологического режима; правила ведения технической документации, методику расчетов требуемого количества компонентов сырья.

§ 23. АППАРАТЧИК РАФИНАЦИИ ЖИРОВ И МАСЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: сушка, отбеливание, промывка, нейтрализация, дезодорация, центрифугирование под руководством аппаратчика рафинации жиров и масел более высокой квалификации. Приготовление растворов и заливка их в аппараты. Слив, перекачка рафинированного масла или жира в отстойники, тару и транспортировка на последующие операции. Спуск соапстока. Отбор проб. Контроль за состоянием жириловушек. Пуск и останов оборудования.

Должен знать: правила выполнения операций по рафинации; устройство и правила обслуживания оборудования; схемы коммуникаций; рецептуру приготовления растворов; периоды отбора проб.

§ 24. АППАРАТЧИК РАФИНАЦИИ ЖИРОВ И МАСЕЛ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение отдельных операций по рафинации жиров и масел в аппаратах: нейтрализация, промывка, сушка, дезодорация, отбеливание и центрифугирование. Пуск и останов насосов и оборудования. Приготовление растворов и подача их в аппараты. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов технологического режима. Прием жиров и масел в сборники. Отбор проб.

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

§ 25. АППАРАТЧИК РАФИНАЦИИ ЖИРОВ И МАСЕЛ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса рафинации жиров и масел в аппаратах периодического и непрерывного действия под руководством аппаратчика рафинации жиров и масел более высокой квалификации. Приготовление растворов, заливка гидролизатора. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов режимов гидратации, нейтрализации, промывки и отбеливания жиров, масел. Подача пара или огневой подогрев отстойников. Удаление влаги и фузы. Контроль качества рафинации, кислотности, влажности жиров и масел по результатам химических анализов. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: основы технологического процесса рафинации, параметры режимов и правила регулирования; устройство обслуживаемого оборудования; правила пользования контрольно-измерительными приборами; свойства кислот, щелочей и правила обращения с ними.

§ 26. АППАРАТЧИК РАФИНАЦИИ ЖИРОВ И МАСЕЛ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса рафинации жиров и масел в аппаратах непрерывного и периодического действия. Расчет необходимого количества соли, кислот, щелочи, воды, пара и других материалов. Регулирование параметров технологического режима рафинации. Определение по показаниям контрольно-измерительных приборов, по результатам химических анализов и органолептически момента окончания процесса рафинации, качества готовой продукции. Обслуживание оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе. Ведение технической документации.

Должен знать: технологический процесс рафинации жиров и масел; конструктивные особенности аппаратов периодического и непрерывного действия; правила регулирования технологических режимов; назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами; стандарты на готовую продукцию; нормы расхода сырья и выхода готовой продукции.

§ 27. АППАРАТЧИК СУБЛИМАЦИОННОЙ УСТАНОВКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сублимационной сушки продуктов в сублимационной установке. Контроль основных параметров процесса: степени разрежения в камере установки, температуры в продукте, камере, конденсаторе и других точках. Определение и устранение неисправностей в работе агрегатов и аппаратуры сублимационных, холодильных установок, вакуумного оборудования. Участие в процессе загрузки продуктов в сублимационные камеры, введение установки в заданный режим. Оттаивание (снятие) льда и снега с поверхности испарителей змеевиков и батарей. Участие

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

Должен знать: конструктивное устройство и принцип работы сублимационной установки; требования, предъявляемые к качеству продуктов; правила ведения процесса сублимационной сушки, регулирования работы установки, пользования контрольно-измерительными приборами.

Примеры работ.

Сушка:

1. Овощей, фруктов.
2. Мяса и мясопродуктов.
3. Молочных продуктов.
4. Сырья органопрепаратов.
5. Меланжа, белка яичного.
6. Рыбы и рыбопродуктов.

§ 28. АППАРАТЧИК УПАРИВАНИЯ, СГУЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сгущения (упаривания) молока, сыворотки и других продуктов в вакуум-аппаратах с испарением влаги до 1000 кг/час при производстве сгущенного, сухого молока, молочного сахара и других продуктов. Проверка герметичности и создания вакуума в аппарате. Контроль и регулирование поступления продуктов и процесса сгущения по показаниям контрольно-измерительных приборов. Регулирование внесения сахарного сиропа, других наполнителей и поступления их в вакуум-аппарат; регулирование подаваемой продуктовой смеси, температуры, подачи пара и воды. Отбор проб для лабораторного контроля и периодическое определение готовности продукта по контрольно-измерительным приборам. Очистка, гомогенизация и направление продукта на последующие операции. Контроль за стандартизацией сгущенного продукта. Чистка, мойка, дезинфекция оборудования с разборкой и сборкой его. Устранение неисправностей в работе оборудования. Ведение производственного журнала.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства упариваемых продуктов; нормы расхода сырья; правила варки сиропа и других смесей; назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

При обслуживании вакуум-аппаратов с испарением влаги свыше 1000 до 2000 кг/час –

4-й разряд

При обслуживании вакуум-аппаратов с испарением влаги свыше 2000 кг/час –

5-й разряд

§ 29. АППАРАТЧИК УПАРИВАНИЯ, СГУЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных пищевых продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных выпарных аппаратах под руководством аппаратчика упаривания, сгущения продуктов более высокой квалификации. Предварительная очистка, фильтрование полуфабрикатов от примесей на фильтровальных установках. Равномерная подача исходных упариваемых продуктов заданной температуры и концентрации через фильтровальные установки в вакуум-выпарные аппараты. Наблюдение за уровнем продукта в аппаратах. Перекачка упаренного продукта на последующие операции. Подготовка оборудования к профилактическому ремонту.

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

§ 30. АППАРАТЧИК УПАРИВАНИЯ, СГУЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сгущения (упаривания) жидких, пюреобразных продуктов (полуфабрикатов) в многокорпусных вакуум-выпарных аппаратах или выпарных аппаратах непрерывного действия в соответствии с технологическими инструкциями. Очистка продукта от примесей на фильтровальных установках. Загрузка аппаратов продуктом, регулирование подачи его, подогрев до установленной температуры паром. Поддержание, контроль и регулирование заданных технологических параметров режима процесса выпаривания: температуры, давления, разрежения, концентрации упариваемых продуктов, их уровня по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов; регулирование технологических параметров вручную при помощи запорной арматуры или средствами автоматики. Отбор проб для контроля производства и проведения анализов. Обеспечение качества продукта. Соблюдение норм выхода готовой продукции. Предупреждение и устранение причин отклонений от технологического режима, неисправностей в работе оборудования. Определение готовности продукта. Ведение установленного учета и записей в технологическом журнале. Подготовка оборудования к ремонту и прием из ремонта.

Должен знать: конструкцию и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций; технологию сгущения (упаривания) продуктов; правила и способы регулирования параметров технологического процесса; правила отбора проб и методы проведения анализов; физико-химические свойства пищевых продуктов; стандарты на готовую продукцию; правила приема оборудования из ремонта и ухода за ним; нормы расхода и правила ведения учета сырья и готовой продукции.

Примеры работ.

Сгущение (упаривание):

1. Клеевые и желатиновые бульоны.
2. Молоко, сыворотка.
3. Соки.
4. Послеспиртовая и последрожевая барда, меласса.

§ 31. АППАРАТЧИК-ЭКСТРАКТОРЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса замачивания кукурузного зерна в чанах замочной станции под руководством аппаратчика-экстракторщика более высокой квалификации. Загрузка кукурузного зерна в чаны. Подача сернистой кислоты. Перекачивание воды по замочной станции. Получение кукурузного экстракта. Регулирование подачи замоченного зерна на переработку, пара для подогрева замочной воды. Участие в устранении неисправностей в работе оборудования. Наблюдение за режимом замачивания по показаниям контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: технологический режим замачивания кукурузного зерна и устройство замочной станции; требования, предъявляемые к качеству замоченного зерна; правила пользования контрольно-измерительными приборами; контроль качества замачивания.

§ 32. АППАРАТЧИК-ЭКСТРАКТОРЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса экстракции чая, кофе, масла из эфиромасличного сырья и активированного угля; получение абсолютных масел («абсолю») под руководством аппаратчика-экстракторщика более высокой квалификации. Загрузка и разгрузка экстракторов, залив и слив растворителя, подача шрота в шнеки, выгрузка отработанного сырья, угля и т.д. Пуск и останов обслуживаемого оборудования. Наблюдение за качеством поступающего растворителя. Отгонка растворителя из проэкстрагированного сырья и из мисцелля при нормальном давлении и под вакуумом. Взвешивание, смешивание

экстракта с порошком растворимого кофе. Центрифугирование, охлаждение и перегон экстракта. Регулирование работы фильтра смягчения воды. Определение плотности экстракта на рефрактометре. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: технологию и режимы экстракции чая, растворимого кофе, эфирных масел, отгонки растворителей, получения масла «абсолю»; устройство и правила эксплуатации экстракционных батарей, выпарных и вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций; свойства обрабатываемого продукта и растворителя.

§ 33. АППАРАТЧИК-ЭКСТРАКТОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса экстракции жирных масел и эфиромасличного сырья, активированного угля на экстракционных однотипных аппаратах и процесса замачивания кукурузного зерна в чанах замочной станции. Загрузка сырья в аппараты и чаны. Отбор проб и проведение химических анализов. Регулирование режимов экстракции и замачивания по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам химических анализов. Транспортировка замоченного зерна на последующие операции. Наблюдение за процессом отгонки и вакуумотгонки растворителя. Ведение процесса получения абсолютных масел («абсолю») из конкретов (экстрактных масел): растворение конкретов в растворителе, наблюдение за температурой нагревания и охлаждения спиртового раствора, вымораживание восков, контроль за полнотой выделения масла из восков, фильтрацией охлажденного раствора на вакуум-фильтрах и т.д. Устранение неисправностей в работе оборудования. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: основы технологии и режимы экстракции эфирных масел, отгонки растворителей, получения масла «абсолю», замачивания кукурузного зерна; свойства сырья; устройство и правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций; ассортимент готовой продукции, полуфабрикатов, сырья; порядок проведения химических анализов и ведения записей в технологическом журнале.

§ 34. АППАРАТЧИК-ЭКСТРАКТОРЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение отдельных операций процесса экстракции по извлечению жирного и эфирного масел на аппаратах непрерывного и периодического действия различных систем из жиромасличного, эфиромасличного сырья и активированного угля. Ведение процесса экстракции чая и кофе на экстракционных аппаратах. Обслуживание основного и вспомогательного технологического оборудования. Определение окончания процессов экстракции. Регулирование параметров технологических режимов. Контроль за работой расходомеров.

Должен знать: основы технологического процесса экстракции жиромасличного и эфиромасличного сырья, извлечения абсолютных масел из конкретов; схему расположения оборудования и коммуникаций; устройство, методы регулирования оборудования, приемы устранения неполадок в его работе; виды и назначение контрольно-измерительных приборов; способы регенерации растворителя; технические требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 35. АППАРАТЧИК-ЭКСТРАКТОРЩИК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения жирного и эфирного масла методом экстракции в аппаратах непрерывного и периодического действия систем при помощи различных растворителей. Контроль за работой оборудования и параметрами технологических режимов процессов экстракции по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторного анализа и

органолептически. Координация работы экстракционного и подготовительного отделений.

Должен знать: технологический процесс и режимы экстракции масла из различных видов масличного сырья, правила его регулирования; физико-химические и технологические свойства экстрагируемого материала; устройство и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования экстракционного цеха; средства автоматизации, схемы коммуникаций; назначение и принцип действия контрольно-измерительных приборов; способы контроля качества продукции; стандарты на сырье и готовую продукцию.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 36. БЛАНШИРОВЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса разварки плодов и овощей с целью размягчения их тканей перед протираaniem в шпарителях различного типа, разваривателях или бадьях с бартотерами. Загрузка и разгрузка плодов и овощей. Регулирование давления пара. Наблюдение за процессом разварки по показаниям контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: правила разварки плодов и овощей, принцип действия обслуживаемого оборудования; правила пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 37. БЛАНШИРОВЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса бланширования – обработки горячей водой или паром с последующим охлаждением картофеля, овощей, рыбопродуктов, плодов, фруктов, ягод и других продуктов и полуфабрикатов в открытых котлах, в аппаратах под давлением с паровым или электрообогревом. Подвозка продуктов к рабочему месту. Наполнение парового бланширователя, котла водой или рассолом. Загрузка и выгрузка продукта, периодическое перемешивание. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов подачи пара и горячей воды. Определение органолептически окончания процесса бланширования. Передача продуктов на дальнейшую обработку.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; назначение контрольно-измерительных приборов; режимы бланширования продуктов.

§ 38. БЛАНШИРОВЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса бланширования картофеля, овощей, рыбопродуктов, плодов, фруктов, ягод и других продуктов в паровых бланширователях, автоклавах под давлением или разрежением, процесса разварки плодов и овощей на аппаратах под давлением. Подготовка сырья к обработке. Контроль за параметрами технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов. Регистрация параметров бланширования в журнале. Определение органолептически готовности сырья. Промывка бланшированных продуктов и их охлаждение.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; режимы бланширования в зависимости от вида и размера продукта; способы регулирования процесса бланширования; признаки готовности продукта.

§ 39. БОНДАРЬ-УКУПОРЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Откупорка, укупорка наливных и сухотарных бочек и барабанов, наполненных продукцией (кроме рыбопродукции), и порожних вручную

или с помощью механизмов с обеспечением сохранности налитой или уложенной в бочки и барабаны продукции. Снятие и осадка обручей прессами или вручную. Вскрытие доньев, крышек, шпунтов и пробок. Осмотр, отбраковка бочек с загрязнениями, посторонними запахами, неполными и дефектными клепками и доньями. Передача забракованных бочек на ремонт. Выгрузка из бочек, барабанов продукции. Перекачивание и установка бочек в штабеля.

Должен знать: правила откупорки и укупорки бочек, вскрытия шпунтов, подгонки обручей и обеспечения плотности клепки и донных щитов; признаки дефектов у бочек; устройство применяемых механизмов.

§ 40. БОНДАРЬ-УКУПОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Откупорка, укупорка наливных бочек, наполненных рыбпродукцией, вручную или с помощью механизмов, с обеспечением ее сохранности. Ремонт забракованной бочкотары.

Должен знать: требования к качеству бочек; признаки дефектов у бочек и способы их устранения; устройство применяемых механизмов; стандарты на бочки.

§ 41. БУРТОУКЛАДЧИК

3-й разряд

Характеристика работ. Подготовка поля к приемке различного сырья, укладке его в бурты, бугры (кагаты) и уход за ним во время хранения под руководством буртоукладчика более высокой квалификации. Расчистка и разравнивание поля, рытье дренажных канав, оправка откосов с сохранением правильной формы. Подбор рассыпей сырья и обеспечение требуемой формы буртов. Подвозка, подножка материалов для буртов, укрытие и раскрытие их матами, соломой, землей и другими материалами. Сортировка и просушка матов, дезинфекция подбуртовых площадок и сырья. Ликвидация очагов поражения сырья в буртах. Закладка и выемка контрольных сеток и термометров по указанию лаборатории. Равномерная подача сырья в переработку. Заполнение паспорта на бурт.

Должен знать: правила подготовки полей для буртов (кагатов), укладки, укрытия и раскрытия буртов в зависимости от метеорологических условий; условия просушивания и хранения матов; правила установки, выемки термометров и буртовых сеток, наблюдения за температурным режимом сырья в буртах; порядок известкования свеклы и правила подачи ее в переработку.

§ 42. БУРТОУКЛАДЧИК

4-й разряд

Характеристика работ. Подготовка поля к приемке различного сырья, укладка его в бурты, бугры. Регулирование подачи соли и свеклы на бугор. Удаление посторонних примесей, загрязняющих соль. Укладка в бурты свеклы и соли, подаваемой транспортерами, буртоукладочными и другими машинами. Уплотнение и выравнивание верхнего слоя и оформление буртов и бугров. Контроль за подготовкой к приемке поля и сооружений на поле, за качеством поступающей свеклы и ее распределением по категориям и местам складирования, кондиции, установленной инструкцией по приемке и хранению. Проверка правильности отбора проб. Наблюдение за состоянием свеклы и соли в процессе хранения в буртах и проведение комплекса работ по уходу за ними. Приемка и сдача матов. Ведение учета свеклы, поступающей в переработку из буртов. Участие в перемещении и ремонте транспортеров, буртоукладочных и других машин.

Должен знать: устройство транспортеров, буртоукладочных машин, вентиляционных установок и других сооружений поля, схемы их подключения; химический состав, физико-механические свойства бассейновой соли и допустимую степень ее влажности при забивке в бугор; свойства и углы естественных откосов сыпучих материалов; правила и способы уплотнения верхнего слоя соли и свеклы в кагатах; правила планировки площадок, выбора геометрических форм для забивки бугров и определения их размеров; сроки выдержки и хранения соли и

свеклы в буграх; методы определения процента загрязненности свеклы, соли и способы их очистки от посторонних примесей; технологические качества свеклы; причины возникновения неисправностей в работе транспортеров, буртоукладочных машин и других сооружений поля; основные сведения по биохимии и технологии хранения свеклы; порядок учета сырья и оформления документации.

§ 43. ВАЛЬЦОВЩИК СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

1-й разряд

Характеристика работ. Раскатка вручную теста, конфетной массы в пласти или батоны согласно заданной технологии до установленной толщины. Резка вручную ножом раскатанного теста на порции.

Должен знать: виды теста; плотность, толщину и приемы раскатки теста и массы.

§ 44. ВАЛЬЦОВЩИК СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вальцевания (прокатывания) масс, теста, кроме затяжных сортов, или полуфабрикатов на тестовальцовых машинах различных конструкций. Подача вальцуемой массы на валки машины вручную или с помощью транспортирующих устройств. Определение органолептически готовности и качества вальцевания. Транспортировка провальцованных масс или теста на последующую обработку. Регулирование подачи масс, величины зазора между валками.

Должен знать: свойства масс, идущих на вальцевание; требования, предъявляемые к качеству раскатки масс; устройство обслуживаемых вальцовых машин; правила регулирования толщины вальцуемого теста, полуфабриката; органолептические способы и методы определения качества теста и полуфабриката.

§ 45. ВАЛЬЦОВЩИК СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вальцевания для получения однородных масс затяжных сортов теста, лепестка масличных семян, шоколадной и сырковой массы, крупки и т.д. на вальцовых машинах различных конструкций, имеющих до 4 вальцов. Подача сырья к вальцовым машинам. Распределение сырья по ширине вала. Наблюдение за качеством получаемого продукта по показаниям контрольно-измерительных приборов и органолептически. Обслуживание вальцовых или растирающих машин и оборудования.

Должен знать: требования, предъявляемые к сырью, идущему на вальцевание; режимы вальцевания; способы установления зазоров между валками; технические требования к продукту; правила эксплуатации вальцовых машин.

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

4-й разряд

§ 46. ВАРЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса подваривания, варки сырья, продуктов, экстрактов в предварниках, чанах, котлах с огневым, паровым обогревом, на газовых, электрических и других плитах. Уваривание экстракта в концентраторе. Подготовка и загрузка сырья. Регулирование режима варки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Выгрузка (слив) уваренной массы. Прием, взвешивание, учет сырья. Смешивание различных компонентов. Перемешивание уваренной массы при помощи механизмов или вручную. Определение

окончания варки визуально или ареометром (удельного веса, плотности). Фильтрация отвара до и после уваривания, транспортировка в сборник или выгрузка сваренной массы.

Должен знать: основные свойства, способы и режимы варки (разваривания) различных видов сырья, экстрактов; способы определения удельного веса (плотности) отвара; устройство и правила регулирования работы обслуживаемого оборудования; назначение контрольно-измерительных приборов.

Примеры работ.

Варка:

1. Зерна, муки, картофеля, свеклы.
2. Кондитерских масс, начинок.
3. Экстракта мыльного корня.

§ 47. ВАРЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки пищевых продуктов в варочных котлах с паровым подогревом, паровых ящиках и диссудорах. Подготовка сырья, смешивание его с различными компонентами и дозировка компонентов по заданной рецептуре. Просеивание сахара. Загрузка сырья в бункер, котел; перемешивание смеси и нагревание. Контроль за процессом варки, уваривания продукта, за качеством по показаниям контрольно-измерительных приборов, лабораторных анализов или визуально. Определение момента окончания варки органолептически, рефрактометром, ареометром. Отбор проб, сдача их на анализ (проведение анализов). Регулирование по показаниям приборов температуры, давления и подачи пара. Измельчение или фильтрация. Выгрузка готовой продукции, полуфабриката или перекачивание его в сборники хранения, формы (на последующие операции). Чистка, мойка и дезинфекция оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе.

Должен знать: ассортимент, виды и основные свойства сырья, материалов, полуфабрикатов; технологию процесса варки различных видов пищевого сырья; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; устройство, принцип работы и правила обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов; рецептуру приготовления смесей; признаки готовности продукта; правила отбора проб.

Примеры работ.

Варка:

1. Бульонов, соусов.
2. Бульона клеевого из рыбопродуктов.
3. Крупы, бобов, белка соевого.
4. Масс кондитерских.
5. Начинок, повидла, шпината, щавеля, маринадных заливок, капустно-грибной солянки, продуктов для детского питания.
6. Пива, кваса.
7. Рыбы, крабов и морепродуктов, муки рыбной.
8. Сырья для спирта.
9. Сиропов, соков, экстрактов, колера.
10. Экстракта солодкового корня.
11. Глазури.

При параллельном дополнительном ведении процесса приготовления купажей для ликеро-водочных изделий, фруктовых вод и концентратов для сухих напитков

4-й разряд

§ 48. ВАРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления сиропов с пульта управления на сиропной станции, снабженной пневматической подачей сахара, процесса варки сырья и продуктов в автоклавах, вакуум-аппаратах, автоматизированных варочных агрегатах с паровым подогревом. Загрузка и выгрузка аппаратов. Измельчение, дозировка сырья. Приготовление растворов,

проверка крепости. Контроль процессов варки или уваривания по показаниям контрольно-измерительных приборов, анализов лаборатории и органолептически, регулирование режима варки. Управление процессом варки с пульта, оснащенного электронными и пневматическими регуляторами, дистанционным управлением. Наблюдение за процессом протирки пюре на машине, охлаждение, консервирование раствором сернистого ангидрида. Ведение технической документации.

Должен знать: технологию изготовления продукции; схему и расположение трубопроводов и оборудования; виды и свойства сырья, материалов, продуктов, полуфабрикатов, поступающих на варку, установленные нормы их расхода, условия и порядок хранения; стандарты и технические условия на вырабатываемую продукцию, методы определения готовности; правила работы на аппаратах под давлением; устройство основного и вспомогательного оборудования, правила его эксплуатации и регулирования работы; назначение и принцип действия контрольно-измерительных приборов, автоматической аппаратуры для регулирования работы и блокировки оборудования.

Примеры работ.

Варка:

1. Анфельции, филадельфии и др.
2. Джем, повидло, томатопродуктов.
3. Пюре плодово-ягодного, яблочного.
4. Сироп.

§ 49. ВАРЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Варка концентрированных пищевых продуктов в непрерывно действующих одно- и многокорпусных выпарных установках, в вакуум-аппаратах по многокомпонентной рецептуре (икра кабачковая, баклажанная, кетчуп и т.д.), на автоматизированной линии с пульта управления. Обеспечение равномерной и полной загрузки и разгрузки вакуум-аппаратов. Уваривание пищевых продуктов до установленной плотности, определяемой с помощью рефрактометра. Наблюдение за работой всех машин, аппаратов и контрольно-измерительных и регулирующих приборов линии. Чистка, мойка оборудования. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования линии и участие в его ремонте.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемых машин, аппаратов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики линии; технологический процесс изготовления и режимы варки пищевой продукции; параметры работы выпарных установок; качественные показатели готовых пищевых продуктов; правила отбора проб и методы проведения анализов готовности; схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций; правила и способы регулирования параметров технологического процесса; правила пользования химическими средствами для чистки и мойки оборудования.

Примеры работ.

Варка:

1. Концентрированных соков.
2. Томатопродуктов.
3. Сгущенных молочных продуктов.

При ведении процесса варки пищевых продуктов с пульта управления на автоматизированной линии, включающей оборудование производительностью по исходному продукту не менее 7000 кг/час -

6-й разряд

§ 50. ВЫБИВАЛЬЩИК МЯГКОЙ ТАРЫ

1-й разряд

Характеристика работ. Очистка мешков и другой мягкой тары от пыли, подтеков и других загрязнений выбиванием вручную. Подвозка мягкой тары к месту очистки. Удаление ярлыков. Выворачивание мешков и другой мягкой тары, выдерживание остатков шпагата. Починка мешков. Сортировка мешков по категориям и загрязненности, укладка их в штабель. Сдача кладовщику.

Должен знать: приемы очистки и починки мешков; методы сортировки по

категориям и загрязненности; порядок учета и сдачи мешков; правила укладки в штабель.

§ 51. ВЫБИВАЛЬЩИК МЯГКОЙ ТАРЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Очистка мешков и другой мягкой тары от пыли, подтеков и других загрязнений на мешковыбивальных и тароочистительных машинах различных систем. Подвозка мешков к машине. Предварительная зачистка вручную загрязненных мест. Заправка машины загрязненными мешками. Контроль качества очистки внешним осмотром. Сдача мешков кладовщику. Погрузка мешков на транспорт. Пуск и останов машин. Смазка и очистка от загрязнения машин, фильтров и аспирационных устройств.

Должен знать: устройство и правила работы на мешковыбивальной и тароочистительной машинах; способы погрузки мешков на транспорт.

§ 52. ГРИБОВОД ПО ВЫРАЩИВАНИЮ МИЦЕЛИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса подготовки и выращивания посевного мицелия под руководством грибовода по выращиванию мицелия более высокой квалификации. Подготовка зернового субстрата. Приемка зерна по весу и качеству. Варка зернового субстрата в котлах различных конструкций, выгрузка, расстиление для охлаждения и поверхностного высушивания; перемешивание с мелом и гипсом, затаривание в различную тару (стеклянные банки, баллоны и т.п.), двукратная стерилизация в стерилизаторах, автоклавах. Заражение зернового субстрата грибницей в боксе, выдержка в термостате. Контроль за созреванием, выгрузка посевного мицелия в тару (мешки, ящики и т.п.) для засева. Подготовка оборудования к работе, наблюдение за его исправностью, наладка, проверка и простая регулировка. Регулирование температуры, влажности, подачи воздуха. Участие в проведении экспериментов. Наблюдение за процессом выращивания мицелия, записи показаний контрольно-измерительных приборов, ведение рабочего журнала. Отбор проб. Выполнение несложных контрольных анализов, участие в составлении и оформлении технической документации по выполненным работам. Подготовка, чистка и стерилизация оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологический режим выращивания мицелия и правила его регулирования; требования, предъявляемые к качеству питательной среды, посевного материала и выращиваемого мицелия; правила санитарной обработки оборудования и его стерилизации; правила пользования контрольно-измерительными приборами.

При самостоятельном ведении технологического процесса подготовки и выращивания посевного мицелия и при выращивании чистой культуры –

4-й разряд

§ 53. ГРИБОВОД ПО ИСКУССТВЕННОМУ ВЫРАЩИВАНИЮ ГРИБОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по искусственному разведению и выращиванию грибов в производственных условиях под руководством грибовода по искусственному выращиванию грибов более высокой квалификации. Выполнение подготовительных работ. Приемка субстрата (соломы, опилок и т.п.) по весу и качеству визуально, резка на соломорезке, запаривание в емкости (кормозапарнике) паром, увлажнение водой с помощью разбрызгивателя, выгрузка, наблюдение за остыванием. Инокуляция субстрата – заражение мицелием в ящиках, мешках или другой таре. Перемещение заполненной тары вручную или с помощью транспортных или транспортирующих средств в подростное или растильное помещение. Создание необходимой влажности в подростном (растильном) помещении с помощью шланга или трубопровода с форсунками. Сбор грибов, фасовка, упаковка в тару. Выгрузка отработанного субстрата, мойка, дезинфекция тары.

Обслуживание и контроль за исправностью оборудования, контрольно-измерительных приборов. Регулирование микроклимата в подростном и растильном помещениях. Контроль и регулирование температуры, влажности, освещенности, воздухообмена. Снятие показаний контрольно-измерительных приборов. Отбор проб. Выполнение несложных рецептурных расчетов. Ведение рабочего журнала. Участие в составлении и оформлении технической документации. Подготовка, чистка и стерилизация оборудования.

Должен знать: технологический режим выращивания грибов и правила его регулирования; стандарты и технические условия на сырье и грибы; устройство и принцип работы применяемого оборудования; правила пользования контрольно-измерительными приборами; правила приготовления дезинфицирующих средств, санитарной обработки и стерилизации оборудования и помещения.

При самостоятельном ведении всего комплекса работ по подготовке субстрата и выращиванию грибов -

4-й разряд

§ 54. ДЕФРОСТАТИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по дефростации пищевого сырья, продуктов. Прием поступающих продуктов, сырья на дефростацию; транспортирование, подноска, подвозка их. Проверка веса, количества, качества сырья, продуктов и рассортировка их по сортам. Подача пара, воды. Дефростация сырья и отмочка в ваннах. Укладка в тару или передача на последующие операции. Учет принятого и дефростированного продукта. Для молочных продуктов: зачистка монолита в кадках с поверхности, выкладывание в ванну; измельчение, дробление. Промывка; загрузка (укладка), транспортирование в камеры оттаивания, ванны, мешочки; прессование; перемешивание вручную или механической мешалкой.

Должен знать: режимы дефростации в зависимости от вида сырья, продуктов; требования, предъявляемые к качеству принятого замороженного и дефростированного продукта; порядок учета.

При размораживании сырья, продуктов в механических дефростерах -

3-й разряд

§ 55. ДОЗИРОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Дозирование, отвешивание, отмеривание одного вида сырья, продукта или полуфабриката. При дозировании кускового, пасто- или тестообразного сырья - деление сырья на порции, куски установленного веса. Отсекание определенного количества вручную или на делителе без отклонений от стандартного веса. Контрольное взвешивание порций, кусков. При дозировании сыпучего или жидкого сырья, продукта - отмеривание (отвешивание) определенного технологией количества (объема) вручную, аппаратами-мерниками или на автоматических весах. Наполнение мерников сырьем, продуктом или полуфабрикатами; подогрев; контроль веса, объема, плотности. Выпуск из мерников сырья, удаление пены. Открывание и закрывание вентиля. Подсчет упаковок и наклейка на них этикеток.

Должен знать: виды сырья и требования, предъявляемые к его дозировке; правила работы на весах, аппаратах-мерниках.

§ 56. ДОЗИРОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Дозирование одновременно двух видов сырья, полуфабриката, продукта на дозирующих аппаратах периодического или непрерывного действия. Подноска вручную, подвозка, подача по трубопроводу или с помощью транспортных механизмов сырья, полуфабриката, продукта в бункера, приемные баки, дозаторы, мерники. Проверка органолептическим методом качества

дозированного сырья, полуфабриката, продукта и отсортировка нестандартного. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов плотности и влажности сырья, режимов дозирования. Сигнализация о наполнении мерника или сборника. Предохранение питателя от забивания сырьем. Разборка дозирующих автоматов, аппаратов, агрегатов. Ведение учета.

Должен знать: устройство и принцип действия дозирующих механизмов, автоматов, полуавтоматов; виды и свойства дозируемых продуктов, материалов; последовательность дозирования продуктов; требования, предъявляемые к точности дозировки.

§ 57. ДОЗИРОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дозирования сырья, полуфабриката, продукта на автоматических дозирующих станциях или ведение комплекса процессов дозирования и приготовления смесей заданного состава на дозирующих и смесительных установках различных систем. Корректировка состава смесей при изменении качества, влажности, содержания основного вещества и его засоренности. Перемешивание компонентов. Устранение неполадок в работе оборудования. Контроль по результатам анализов за качеством и однородностью смесей. Учет и расчет продуктов при дозировании.

Должен знать: устройство дозирующего и смесительного оборудования; рецептуру смесей; способы корректировки состава смесей; нумерацию и емкость силосов над дозаторами; производительность дозаторов на разных режимах работы, правила ее определения; нормы выходов дозированных продуктов.

§ 58. ЗАГОТОВЩИК ЛЬДА

2-й разряд

Характеристика работ. Заготовка искусственного льда в льдогенераторах и намораживанием. Заливка форм водой, установка их в льдогенераторы и выдержка в них до образования льда. Выемка форм из льдогенератора, спуск их в бак для подтаивания, освобождение форм от блоков льда, взвешивание, укладка в льдохранилище. Регистрация процесса в журнале. Чистка, смазка и ремонт оборудования. При выполнении работ по заготовке льда способом намораживания – очистка площадки от снега. Подача и налив воды с помощью механических устройств на площадки намораживания до образования слоев льда. Разбивка льда на куски. Устройство уклонов для стока воды. Контроль за исправностью изоляционного слоя, отводов талых вод и температурой в льдохранилище.

Должен знать: правила заготовки льда в льдогенераторах и намораживанием; устройство льдогенератора; размещение контрольно-измерительных приборов, запорной и регулирующей арматуры, правила пользования ими; виды и свойства изоляционных материалов для укрытия льда; способы изоляции и укрытия льда.

§ 59. ЗАГОТОВЩИК ЛЬДА

3-й разряд

Характеристика работ. Заготовка льда в водоемах. Подготовка площадки для выборки льда и последующего длительного хранения. Очистка площадки от снега, определение направления выборки льда из проруби и подъездов для транспорта. Вырубка, пила, резка, колка льда вручную ломом, пешней, пилой или электропилой. Зацепка, гонка, вытаскивание из воды и загрузка льда на транспортные средства, укладывание в штабеля в бунтах или ледниках. Укрытие льда изоляционным материалом.

Должен знать: правила заготовки льда в водоемах; устройство и принцип работы электрической пилы, льдотаски; порядок укладывания льда в бунты; виды и свойства изоляционных материалов.

§ 60. ЗАГРУЗЧИК-ВЫГРУЗЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Загрузка до заданного уровня и выгрузка вручную или посредством тельфера, лебедки, элеватора, транспортера и других загрузочных механизмов котлов, чанов, баков, бункеров, расфасовочных, выбойных, измельчающих, набойных, дозировочных, мукопосыпательных, просеивающих и других машин и автоматов продуктами, материалами, сырьем, полуфабрикатами. Засыпка хлопковых семян, муки в силосы до 5 т в смену или сухих компонентов блинной муки по установленной рецептуре. Регулирование просеивательного оборудования, самотасок и буратов. Навешивание, установка, укладка на средства перемещения. Подноска продуктов, материалов, доставка с помощью транспортирующих устройств (тележек, вагонеток, подвижных козел со стеллажами, грузового лифта, транспортера и т.п.). Отвозка разгружаемого материала, сырья, полуфабрикатов. Равномерное распределение и разравнивание продукта по всей площади технологического оборудования. Распаковка, отвозка порожней тары. Обслуживание средств перемещения и погрузочно-разгрузочных устройств.

Должен знать: ассортимент загружаемого продукта, сроки и порядок загрузки; правила обслуживания оборудования; органолептические методы определения качества сырья.

§ 61. ЗАГРУЗЧИК-ВЫГРУЗЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Загрузка до заданного уровня или выгрузка вручную посредством тельфера, лебедки, элеватора, транспортера и других загрузочных механизмов сушильных камер, камер окуривания, холодильных камер, обжарочных и копильных печей, автоклавов, экстракторов, завальных ям, диффузоров продуктами, материалами, сырьем, полуфабрикатами, шротом; сушильных каналов – вагонетками с клеем и желатином. Засыпка муки в силосы свыше 5 т в смену. Проверка и опробование загрузочных транспортных механизмов элеваторов, моечного барабана, узкоколейки, поворотных кругов и вагонеток. Навешивание, установка, укладка на средства перемещения и транспортировка загружаемого и выгружаемого продукта, материала, сырья, полуфабриката, горячего шрота. Равномерное распределение и разравнивание продукта по площади оборудования. Установка ящиков, коробов, корзин, продукта, материала, сырья, полуфабриката в штабеля, стопы и т.п. Устранение неисправностей в работе оборудования и транспортирующих устройств. При загрузке диффузоров – проверка их готовности к загрузке шротом, распределение его по диффузорам на выработку клея и желатина. Выгрузка кости-паренки из диффузоров в рельсовые вагонетки или напольные тележки.

Должен знать: основные свойства загружаемого продукта; ассортимент, сорта, размеры, вес, качество, нормы загружаемых и выгружаемых продуктов, материалов, полуфабрикатов; сроки и порядок загрузки; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; расположение и нумерацию диффузоров; требования, предъявляемые к качеству шрота и кости-паренки в зависимости от их назначения.

§ 62. ЗАШИВАЛЬЩИК МЯГКОЙ ТАРЫ

Характеристика работ. Зашивка мешков и другой мягкой тары с готовой продукцией, полуфабрикатами, отрубями, отходами на мешкозашивочной машине в соответствии с требованиями стандартов. Пришивание маркировочных ярлыков. Подноска шпагата и ниток. Заправка мешкозашивочной машины. Устранение неисправностей и участие в ремонте зашивочной машины.

Должен знать: принцип действия зашивочных машин, способы их настройки; правила зашивки мешков с зерном, продуктами его переработки и семенами и их маркировки; правила обращения с семенами, протравленными ядохимикатами.

При зашивке мягкой тары вручную –

§ 63. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАМЫШОВЫХ И СОЛОМЕННЫХ МАТОВ

1-й разряд

Характеристика работ. Изготовление и ремонт матов из соломы или камыша вручную. Получение и подготовка шпагата, подноска соломы или камыша на рабочие места, натягивание основы на приспособление при ручном изготовлении. Снятие готовых матов с приспособления или со стола, обрубка по размеру. Разрезка готовой ленты по размерам мата с завязыванием концов шпагата, отоска и укладка их в штабель.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству материалов, применяемых для вязания матов, к готовой продукции; технологию изготовления матов ручным способом; виды и причины брака продукции, правила предупреждения и устранения его.

§ 64. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАМЫШОВЫХ И СОЛОМЕННЫХ МАТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Изготовление матов из соломы или камыша на матовязальной машине. Контроль за качеством поступающей соломы, камыша и готовой продукции. Обслуживание матовязальной машины и устранение неисправностей в ее работе. Прием соломы или камыша, сдача готовой продукции. Ведение установленного учета.

Должен знать: технологию изготовления матов механизированным способом; устройство и принцип работы матовязальной машины; виды и причины брака матов, изготовленных машинным способом, способы его устранения; выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 65. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОСТЯНОГО УГЛЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных операций в процессе обжига, химической и термической генерации костяного угля. Промывка костяного угля, обработка кальцинированной содой или кислотами. Просеивание крупки, спуск ее в костефильтры. Подноска, загрузка, выгрузка сырья и готового костяного угля. Отбор проб варочных и промывочных вод для лабораторного анализа.

Должен знать: назначение костяного угля; свойства применяемых кислот и щелочей и правила обращения с ними; порядок загрузки и выгрузки.

§ 66. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОСТЯНОГО УГЛЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обжига, химической и термической регенерации костяного угля. Пропаривание, просушка и прокаливание костяной крупки в ретортах костекалийной печи. Контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально режима прокаливания, дозировки химикатов, загрузки костяного угля, норм выхода. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима регенерации угля и проверка качества регенерированного угля по результатам химических анализов. Устранение неполадок в работе оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию регенерации костяного угля; требования, предъявляемые к качеству регенерированного угля; величину гранул костяного угля.

§ 67. ИЗМЕРИТЕЛЬ ЕМКОСТЕЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Измерение величины объема цистерн, баков, чанов, бочек и других емкостей с помощью измерительных приборов, мерников или путем

взвешивания в соответствии с инструкцией по проверке емкости. Установка на весы, наполнение водой. Определение емкости. Запись в журнале результатов измерения с учетом поправок по таблице. Удаление старого трафарета. Нанесение краской или выжигание данных измерения емкости: объема, веса. Сдача измеренных емкостей.

Должен знать: инструкцию по определению емкостей и правила пользования таблицами поправок; устройство и назначение измерительных приборов, весов, электроклемм; сроки проведения обязательной проверки емкости; правила ведения журнала измерений.

§ 68. КАЛИБРОВЩИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса калибровки овощных культур, фруктов и других продуктов на калибровочных машинах. Загрузка сырья в машину. Разравнивание сырья в бункерах. Проверка качества калибровки по заданным размерам или весу. Отбор нестандартного сырья. Подноска порожней тары к калибровочной машине. Наполнение тары. Транспортировка тары с годными продуктами на дальнейшую обработку, а с дефектными – в утильцех. Пуск и останов оборудования. Чистка и мойка калибровочных машин. Запись в журнале веса откалиброванного продукта по показаниям автоматических весов. Сигнализация в овощехранилище о прекращении или подаче сырья.

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

§ 69. КОНДИЦИОНЕРЩИК ЗЕРНА И СЕМЯН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса увлажнения хлопковых, масличных семян и зерна до заданного процента влажности. Подача семян и выгрузка из кондиционера при помощи механического и пневматического транспорта. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов подачи пара и воды. Отбор проб и определение степени увлажнения органолептически и по результатам лабораторного анализа. Ведение процесса обеспечения в помещении воздуха заданной температуры, влажности и чистоты в производстве лимонной кислоты. Чистка решеток кондиционеров. Смазка оборудования. Уборка отходов.

Должен знать: устройство кондиционера, увлажнительного оборудования и контрольно-измерительных приборов; режим кондиционирования и правила регулирования процесса; способы отбора проб и определения степени обработки продукта.

§ 70. КОНДИЦИОНЕРЩИК ЗЕРНА И СЕМЯН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки теплом увлажненного зерна, перераспределения влаги в зерне в соответствии с установленными нормами. Подача увлажненного зерна пневматическим и механическим транспортом. Нагрев увлажненного зерна до заданной температуры, выдерживание (отпотевание) и охлаждение. Регулирование по контрольно-измерительным приборам подачи в кондиционер зерна, температуры теплоносителя и нагрева зерна. Определение по результатам лабораторного анализа окончания процесса кондиционирования. Транспортировка готового зерна. Очистка норий, аспирационных устройств, батарей и решеток кондиционеров. Устранение неполадок в работе оборудования.

Должен знать: устройство кондиционеров и контрольно-измерительных приборов; режимы кондиционирования; правила регулирования процесса кондиционирования, предупреждения и устранения неполадок в работе оборудования; разновидности процессов кондиционирования; способы определения качества зерна; требования, предъявляемые к зерну, поступающему на

кондиционирование после очистки и мойки.

§ 71. КОНТРОЛЕР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

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

Должен знать: требования стандартов и технических условий, предъявляемые к укупорке, упаковке, маркировке, качеству мойки; виды, сорта, размеры упаковочного материала, правила обращения с упаковочной продукцией и тарой; виды, признаки и причины дефектов, брака, способы их определения.

§ 72. КОНТРОЛЕР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Контроль сплошной или выборочный на различных стадиях производства сырья, полуфабрикатов, продукции, тары по объему наполнения, закладки, укладки, размерам, формам, ассортименту, сортности, категоричности, кондиционности, чистоте, прозрачности, наличию посторонних запахов, включений на основе взвешивания, измерения, внешнего осмотра или осмотра бочковой тары с применением светофильтров, экранов, фонарей и других приспособлений, с использованием различных светильников, браковочных автоматов и соответствия стандартам и техническим условиям. Визуальный сплошной контроль продукции на комплексно-механизированных и автоматизированных поточных линиях. Контроль качества яиц для производства яичного меланжа и порошка при помощи овоскопа, установленного на столе или под движущимся роликовым конвейером. Контроль в соответствии с рецептурой заложенного в банки сырья, специй, других компонентов и их качества. Балансировка весов. Установка разновесов. Укладка, уплотнение содержимого в банках и накрывание крышками. Укладка и упаковка легкодеформируемой, хрупкой и ломкой готовой продукции в различные виды тары.

Должен знать: стандарты, технические условия и требования, предъявляемые к сырью, готовой продукции, бочковой, бумажной, металлической и стеклянной таре; методы контроля, виды, признаки и причины дефектов, брака; способы определения дефектов, выявления брака и устранения причин их возникновения; устройство, правила применения и проверки точности контрольных приборов, приспособлений, механизмов.

§ 73. КОНТРОЛЕР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Контроль сплошной или выборочный качества технологической обработки сырья, полуфабрикатов, продукции на разных стадиях производственного процесса по результатам лабораторных анализов: кислотности, растворимости, концентрации, плотности, содержания влаги, активности, тонкости помола и других показателей, соответствия стандартам, техническим условиям и утвержденным образцам. Отделение бракованной, дефектной продукции, сырья, полуфабриката. Принятие мер к предотвращению брака. Составление актов на брак.

Должен знать: технологию производства на обслуживаемом участке; стандарты, технические условия и требования, предъявляемые к качеству обработки сырья, полуфабрикатов, продукции; виды дефектов, по которым контролируемое сырье, полуфабрикаты, продукты могут быть понижены в сорте или

забракованы; методы проведения анализов; порядок отбора проб; устройство контрольно-измерительных приборов.

При контроле качества готовой продукции, отбраковке и изъятии несоответствующей стандартам продукции, определении и анализе причин возникновения дефектов продукции согласно поступившим рекламациям, учете возвращенной из реализации продукции –

5 разряд 

Требуется среднее специальное образование для присвоения 5 разряда.

§ 74. КУЛИНАР МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Изготовление кулинарных мучных изделий. Приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой. Замес, вымешивание, проминка, сдобривание теста и раскатка его до определенной толщины. Определение органолептической готовности теста к разделке и выпечке. Придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша. Посадка тестовых заготовок в печи. Ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем. Регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки изделий.

Должен знать: рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; нормы расхода сырья; технологические инструкции по изготовлению мучных кулинарных изделий; устройство обслуживаемого оборудования.

§ 75. МАШИНИСТ БУРТОУКЛАДОЧНОЙ МАШИНЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Управление отдельными агрегатами буртоукладочных машин. Регулирование заезда и остановки автотранспорта на площадке опрокидывания. Открытие и закрытие бортов автомобилей и автоприцепов. Предупреждение попадания посторонних предметов и некачественной свеклы на конвейерные линии. Контроль работы приемного бункера. Обеспечение полной разгрузки автотранспорта. Очистка землеотделителя от мусора. Контроль за состоянием маслопроводов, насосов, нагнетательной линии гидросистемы и устранение неисправностей в их работе. Заправка двигателей. Смазка, чистка и уборка механизмов буртоукладочной машины. Участие в текущем ремонте машины и отдельных ее агрегатов и узлов. Уход за трактором.

Должен знать: устройство буртоукладочных машин, правила подготовки их к работе и проведения текущего ремонта; сорта горючих и смазочных материалов; правила заправки гидросистемы, смазки редукторов и подъемных механизмов; схему смазки, питания и охлаждения двигателей; назначение и правила пользования простыми и средней сложности контрольно-измерительными приборами, а также пусковыми устройствами; правила пользования установленной сигнализацией; способы выявления и устранения неисправностей в работе гидросистемы.

§ 76. МАШИНИСТ БУРТОУКЛАДОЧНОЙ МАШИНЫ

5-й разряд

Характеристика работ. Управление буртоукладочными машинами при выполнении разгрузочных работ. Подготовка к работе и пуск буртоукладочной машины. Регулирование скорости движения наклонного и укладочного транспортеров и стрелы по горизонтальному и вертикальному направлениям. Руководство с помощью звуковой сигнализации действиями водителей автомобилей при их разгрузке и чередованием разгрузки на площадках. Обеспечение безопасной работы водителей

автомашин. Перемещение буртоукладочной машины, выявление и устранение неисправностей в работе ее узлов и механизмов. Текущий ремонт и наладка, монтаж и демонтаж буртоукладочной машины. Участие в среднем и капитальном ремонте машины и отдельных ее агрегатов и узлов. Оформление приемочных документов на разгружаемую свеклу.

Должен знать: кинематические схемы и схемы управления; методы регулирования буртоукладочных машин; правила проведения среднего и капитального ремонта; правила пуска, остановки и обслуживания пусковых и основных двигателей; устройство контрольно-измерительных приборов; режим работы машины; способы предупреждения, выявления и устранения неисправностей буртоукладочной машины; правила монтажа и демонтажа разнотипных буртоукладочных машин; порядок испытания двигателей; правила ведения приемосдаточной документации на свеклу.

§ 77. МАШИНИСТ ДРОБИЛЬНЫХ УСТАНОВОК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, технического, кормового и другого сырья, полуфабрикатов вручную или на дробилках различных систем с предварительным рыхлением, грохочением, резанием, опилкой, рубкой, разбивкой. Наблюдение за равномерной загрузкой дробилок, качеством и степенью дробления (измельчения) по результатам ситовых анализов или органолептических проверок. Выгрузка дробленого продукта. Упаковка, взвешивание, маркировка. Отвозка и укладка в штабель. Очистка сит, пылевых камер, сборников. Мойка и смазка дробилок. Участие в ремонте оборудования.

Должен знать: устройство дробилок; требования, предъявляемые к качеству дробления; порядок подачи сырья, материалов, полуфабрикатов на дробильные машины; режимы дробления.

Примеры работ.

Дробление:

1. Агара, пряностей, цикория.
2. Кирпичей и плиток чая – бракованных.
3. Косточек плодовых, ядра орехового, фруктов, ягод.
4. Лузги подсолнечной.
5. Льда.
6. Минерального сырья – мела, известняка, соли.
7. Сухарей для кваса.
8. Шрота, жмыха.

§ 78. МАШИНИСТ ДРОБИЛЬНЫХ УСТАНОВОК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дробления (измельчения), истирания твердого, сухого, влажного сырья, полуфабриката в жареном, вареном, сыром виде для изготовления пищевой продукции на дробилках различных систем с предварительной и последующей сортировкой, резкой, сушкой, грохочением. Равномерная загрузка сырьем и полуфабрикатами дробильных машин с помощью транспортеров или вручную, выгрузка, транспортировка на последующие стадии обработки. Регулирование степени измельчения по результатам проведенных ситовых анализов и органолептическим методом. Выявление и устранение причин отклонений от режима дробления. Контроль за работой транспортных и аспирационных устройств. Подбор и смена сит, молотков, дек, бичей, пальцев. Регулирование зазоров дробильного узла.

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

Примеры работ.

Дробление:

1. Бобов какао обжаренных, бобов соевых.
2. Зерна.
3. Зерна кукурузного замоченного и зародыша.

4. Отвара сушеного.
5. Сырья для сыра, наполнителей для мороженого и сырково-творожных изделий.

§ 79. МАШИНИСТ ДРОБИЛЬНЫХ УСТАНОВОК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дробления солода, кости и других пищевых продуктов на дробильных агрегатах. Равномерная и бесперебойная загрузка дробильных агрегатов. Регулирование степени измельчения кости, подачи солода на распределительное устройство, получение фракций помола – муки, крупки, шелухи и отбор их проб. Обслуживание агрегата, регулирование его работы по результатам анализов проб, устранение отклонений от режима дробления. Наблюдение за бесперебойной и ритмичной работой транспортных устройств (цепных элеваторов, шнеков, ленточных транспортеров), магнитоулавливателя, дробильной машины. Наблюдение за количеством и качеством кости, поступающей на дробление; учет количества дробленого солода. Очистка готового солода на полировочных машинах. Дробление и помол ячменя, риса и др. на мельницах всех типов. Контроль за получением требуемой тонкости помола. Обслуживание транспортных средств подачи материалов на мельницу и азрозольтранспорта для измельченного продукта. Обслуживание бункеров для сбора продуктов дробления и измельчения. Проверка исправности инструмента и оборудования, смазывание подшипников. Пуск и остановка дробильных агрегатов.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила регулирования работы дробильных агрегатов и другого обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к сырью (влажность, засоренность, структура строения и др.), поступающему на дробление, размалывание, полирование, и к качеству готового продукта; технологическую инструкцию; режимы дробления; правила работы в огнеопасных условиях.

При выполнении работ по разгрузке кости вручную –

3-й разряд

§ 80. МАШИНИСТ ПО ОЧИСТКЕ КУКУРУЗНЫХ ПОЧАТКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки от листовного покрова и срезания зерен с початков кукурузы на обдирочных и срезающих машинах. Укладка початков кукурузы из приемного ковша на передаточные цепные конвейеры, подающие початки в машины; отбраковка початков с перезревшими зернами. Наблюдение за работой машин, их чистка и мойка.

Должен знать: принцип работы обслуживаемых машин; степень зрелости початков для консервирования; правила и способы укладки початков на подающий транспортер и передаточные конвейеры.

§ 81. МАШИНИСТ ПРОТИРОЧНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Протирка фруктов, плодово-ягодного сырья, овощей, кондитерских отходов и пищевых полуфабрикатов на протирачных машинах. Загрузка протирачной машины продукцией вручную или механизированным способом. Контроль органолептическим методом за качеством дробления отходов и протирки продуктов. Перекачивание насосом или слив вручную полученного пюре в емкости. Удаление отходов от машины. Чистка, мойка металлических сеток и емкостей. Пуск и останов машины. Устранение неисправностей в работе машины.

Должен знать: виды и сорта протираемых продуктов; способы и режимы протирки в зависимости от разновидностей плодов, ягод и других пищевых продуктов; требования, предъявляемые к качеству поступивших на протирку продуктов, к изготовленному пюре; нормы отходов; устройство протирачной машины; объем применяемых емкостей.

§ 82. МАШИНИСТ ПРОТИРОЧНЫХ МАШИН

3-й разряд

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

Должен знать: устройство, принцип действия и назначение протирачной машины, шпарителя (разваривателя), транспортировочных и моечных машин и оборудования; виды и сорта протираемых продуктов; способы и режимы протирки в зависимости от разновидностей плодов, ягод, овощей; требования, предъявляемые к качеству поступившего на протирку сырья и изготовленному пюре; нормы отходов; правила шпарки, мойки, транспортирования сырья и пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 83. МАШИНИСТ РАЗМОЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

1-й разряд

Характеристика работ. Размол пищевых продуктов на волчке. Подача продукта к рабочему месту. Загрузка в бункер волчка. Ссыпка размолотого продукта в тару и передача на последующие операции.

Должен знать: виды сырья и правила размола; принцип работы волчка.

§ 84. МАШИНИСТ РАЗМОЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса размола пищевых отходов, получаемых или используемых в пищевом производстве, на размольных машинах различных систем без или с предварительной (последующей) очисткой, просеиванием. Ведение процесса размола полуфабриката в махорочную пыль. Загрузка размольных машин вручную или с помощью транспортных устройств. Регулирование скорости (производительности), величины зазора между рабочими органами размольных машин в зависимости от тонкости помола. Передача размолотого продукта вручную или с помощью транспортирующих устройств на последующие операции. Периодическая очистка, смазка оборудования.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству пищевого сырья и продуктов, поступающих на размол и полученных в результате размола; устройство и принцип работы размольных механизмов.

§ 85. МАШИНИСТ РАЗМОЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сухого и мокрого первичного и вторичного тонкого размола сырья и продуктов для изготовления пищевой продукции на размольных машинах различных систем без или с предварительной (последующей) очисткой, просеиванием. Ведение процесса размола кофе на грануляторе. Равномерная и бесперебойная загрузка сырья и продуктов в размольные машины с помощью транспортных устройств или вручную. Регулирование степени измельчения по стадиям в соответствии с полученным заданием, по результатам ситовых анализов или определение степени измельчения органолептически. Устранение причин отклонений от задания. Передача размолотого продукта на дальнейшие стадии обработки. Контроль за бесперебойной работой транспортных и аспирационных устройств. Подналадка оборудования. Подбор и смена сит.

Должен знать: режимы размола сырья и продуктов; требования, предъявляемые к качеству сырья и продуктов, идущих на размол и полученных в результате размола; принцип работы и порядок регулирования размольного и сопряженного с

ним оборудования.

§ 86. МАШИНИСТ РАЗМОЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сверхтонкого размола сырья и продуктов для изготовления пищевой продукции на размольных машинах непрерывно-поточной механизированной линии и приемно-измельчающих агрегатах, размола (измельчения) кости-паренки на шаровых мельницах с последующим просеиванием. Равномерная и бесперебойная загрузка (выгрузка) сырья, продуктов с помощью пневматических и других транспортных устройств. Контроль за бесперебойной работой транспортных и аспирационных устройств. Регулирование степени измельчения сырья и продуктов в соответствии с полученным заданием по результатам ситовых анализов. Устранение причин отклонений от заданной степени измельчения. Контроль за качеством и тонкостью помола. Проведение ситовых анализов. Периодическая чистка оборудования.

Должен знать: устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования; режимы размола; требования, предъявляемые к качеству размола; методику проведения анализов.

§ 87. МАШИНИСТ РУШАЛЬНЫХ УСТАНОВОК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса лущения продуктов сельскохозяйственного производства на лущильных машинах, просеивания зерна и семян под руководством машиниста рушальных установок более высокой квалификации. Регулирование подачи сырья. Наблюдение за работой транспортных механизмов и оборудования визуально и при помощи контрольно-измерительных приборов. Чистка и смазка оборудования.

Должен знать: режимы лущения; требования, предъявляемые к качеству продуктов до и после лущения.

§ 88. МАШИНИСТ РУШАЛЬНЫХ УСТАНОВОК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса шелушения и лущения зерна, бобовых и масличных семян на рушально-шелушительных и лущильных машинах различных систем. Ведение процесса обработки зерна на шелушительных машинах на заводах с производительностью до 80 т/сутки. Наблюдение визуально за работой механизмов и питателей, подающих сырье. Наладка оборудования. Обеспечение по показаниям контрольно-измерительных приборов и данным лаборатории выходов крупы, маслосемян. Подготовка оборудования к работе, пуск и останов, чистка и смазка его.

Должен знать: режимы шелушения зерна, бобов, масличных семян; свойства обрабатываемого сырья; требования, предъявляемые к качеству получаемого продукта; способы получения выходов готовой продукции высоких сортов; устройство рушек, шелушилок и другого оборудования, связанного с осуществлением процесса шелушения.

§ 89. МАШИНИСТ РУШАЛЬНЫХ УСТАНОВОК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса просеивания, дробления, шлифовки, плющения и полировки зерна, крупы, семян бобовых и масличных культур на машинах и механизмах различных конструкций на крупозаводах с производительностью до 80 т/сутки. Ведение процесса обработки зерна на шелушительных машинах на заводах с производительностью свыше 80 т/сутки. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов и лабораторным анализам качества шелушения продуктов, соответствие его

стандартам и техническим условиям. Предотвращение потерь и уносов в отходы кондиционного зерна. Перековка (насечка) рабочих валков вальцедековых станков, барабанов и дисков, голлендоров, поставов, барабанов и обоек. Наладка работы рушально-веечного, шлифовально-полировального и другого оборудования, а также транспортирующих устройств.

Должен знать: схему шелушильного отделения, устройство шелушильного, шлифовального и полировального оборудования; свойства поступающего на обработку сырья; требования, предъявляемые к качеству зерна, бобовых культур, крупяного сырья и крупы и технические условия на готовую продукцию; способы возобновления и ремонта абразивных рабочих поверхностей.

§ 90. МАШИНИСТ РУШАЛЬНЫХ УСТАНОВОК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по шелушению, провеиванию, дроблению, шлифовке, плющению и полировке зерна, крупы, семян бобовых и масличных культур на машинах и механизмах различных конструкций на крупозаводах с производительностью свыше 80 т/сутки. Наладка шелушильного, шлифовального и полировального оборудования. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и визуально за соблюдением параметров технологических режимов. Участие в ремонте оборудования.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; технологические процессы шелушения, дробления, плющения, шлифования и полирования зерна и крупы; нормы удельных нагрузок, выходов крупы; способы возобновления и ремонта абразивных рабочих поверхностей.

§ 91. МАШИНИСТ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса замеса опары. Подвозка, подноска сырья и материалов к тестомесильным машинам. Просеивание и процеживание сырья. Загрузка сырьем тестомесильных машин с помощью транспортирующих устройств или вручную. Выгрузка теста. Пуск и останов тестомесильных машин. Ведение процесса замеса теста под руководством машиниста тестомесильных машин более высокой квалификации.

Должен знать: способы приготовления опары; ассортимент сырья, загружаемого в тестомесильные машины; правила обслуживания тестомесильных машин.

§ 92. МАШИНИСТ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса замешивания на тестомесильных машинах периодического или непрерывного действия теста в пропорциях, установленных рецептурой, с целью получения однородной массы теста различных сортов, кроме бисквитного, под руководством машиниста тестомесильных машин более высокой квалификации. Получение, отвешивание, отмеривание сырья для теста по установленной рецептуре. Регулирование подачи компонентов в тестомесильные машины, режимов их работы. Контроль по показаниям термометров – температуры теста, эмульсии; органолептически – консистенции, вымешивания и созревания теста. Подача теста на разделку. Включение и выключение обогрева эмульсатора.

Должен знать: сорта муки, свойства теста, степень его пластичности и упругости; виды возбудителей брожения, придающие тесту вкус, аромат и пищевую ценность; технологические требования, предъявляемые к качеству сырья и готовому тесту для различных видов продукции; методы определения готовности теста; режимы замеса теста для различных видов изделий.

§ 93. МАШИНИСТ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН

Характеристика работ. Ведение процесса замешивания на тестомесильных машинах периодического или непрерывного действия теста в пропорциях, установленных рецептурой, с целью получения однородной массы теста различных сортов, кроме бисквитного. Получение, отвешивание, отмеривание сырья для теста в определенных пропорциях по установленной рецептуре. Регулирование режимов и параметров процесса и обслуживаемого оборудования. Контроль качества готового продукта. Обслуживание механизма дробления и подачи теста для песочного печенья на формовку.

Должен знать: сорта муки; рецептуру замеса различных сортов теста; свойства теста, степень пластичности и упругости; виды возбудителей брожения, придающие тесту вкус, аромат и пищевую ценность; назначение дозировочной аппаратуры и правила обращения с ней; технологические требования, предъявляемые к качеству сырья и готовому тесту для различных видов продукции; методы определения готовности теста; режимы замеса теста для различных видов изделий; правила регулирования работы оборудования.

§ 94. МАШИНИСТ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН

Характеристика работ. Ведение процесса замешивания теста для бисквита, вафель, сдобных и венских изделий на тестомесильных машинах периодического и непрерывного действия. Контроль за качеством и первичной обработкой (просеиванием, процеживанием) сырья, регулирование подачи в тестомесильную машину с помощью дозаторов. Определение по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры теста и эмульсии, скорости вымешивания. Органолептическое определение консистенции, вымешивания, созревания теста. Контроль за работой транспортных устройств, дозаторов и других приборов. Регулирование режимов работы обслуживаемого оборудования. Подача теста на формование.

Должен знать: рецептуру, технологии приготовления теста для различных сортов печенья, тортов; требования к качеству теста, методы его контроля; правила регулирования технологического режима и определения готовности теста; принцип работы тестомесильных машин различных конструкций, дозирующих устройств и контрольно-измерительных приборов; правила регулирования работы оборудования.

§ 95. НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Наладка, регулирование и ремонт полуавтоматических линий, отдельных машин и автоматов под руководством наладчика оборудования в производстве пищевой продукции более высокой квалификации. Смазка, набивка сальников, сшивка ремней.

Должен знать: правила эксплуатации, регулирования, выявления и устранения неисправностей обслуживаемого оборудования; режимы работы машин и агрегатов, порядок их разборки, сборки; требования, предъявляемые к качеству ремонта.

§ 96. НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Наладка, регулирование и ремонт автоматических линий и отдельных машин и автоматов под руководством наладчика оборудования в производстве пищевой продукции более высокой квалификации. Проверка состояния и правильности взаимодействия всех узлов оборудования, предупреждение, выявление и устранение технических неисправностей в его работе. Замена и подгонка быстроизнашивающихся деталей и прокладок, монтаж и балансировка. Контроль за работой полуавтоматических линий и отдельных машин-автоматов. Наладка и регулирование узлов и механизмов в процессе работы, участие в

различных видах ремонта, испытании и сдаче в эксплуатацию. Составление заявок на запас сменяемых деталей. Смазка оборудования, набивка сальников.

Должен знать: устройство и конструктивные особенности оборудования и машин-автоматов, причины, вызывающие неполадки в их работе, способы выявления и устранения; порядок разборки, сборки и регулирования; инструкцию по эксплуатации и ремонту оборудования; нормы запаса быстроизнашивающихся частей, деталей; требования, предъявляемые к качеству наладки; применяемые контрольно-измерительные инструменты; допуски на размеры деталей, методы проверки их.

§ 97. НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Наладка, регулирование и ремонт полуавтоматизированных и механизированных линий, многоузловых машин и автоматов, центробежных скоростных сепараторов. Проверка состояния взаимодействия узлов оборудования. Предупреждение, выявление и устранение технических неисправностей в работе оборудования. Регулирование узлов и механизмов в процессе работы. Участие в выполнении различных видов ремонта, испытании и сдаче в эксплуатацию под рабочей нагрузкой.

Должен знать: устройство и конструктивные особенности многоузловых машин, оборудования полуавтоматизированных и механизированных линий; правила наладки, взаимодействия и синхронности работы узлов и механизмов; причины, вызывающие неполадки в работе оборудования, способы выявления и устранения их; порядок разборки, сборки и регулирования; инструкцию по эксплуатации и ремонту оборудования; устройство применяемых контрольно-измерительных приборов и инструмента; составление эскизов на несложные детали.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 98. НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

6-й разряд

Характеристика работ. Наладка, регулировка и ремонт автоматических линий или отдельных высокопроизводительных автоматов по производству сигарет, туалетного мыла, расфасованного маргарина и масла, для фасовки порошков, мягких сыров, линий розлива жидкой продукции, производства тары и упаковки пастообразной продукции и других аналогичных линий. Инструктаж рабочих, занятых эксплуатацией оборудования.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности автоматических линий и высокопроизводительных автоматов; правила обслуживания, наладки, ремонта, эксплуатации оборудования; устройство контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 99. НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

7-й разряд

Характеристика работ. Наладка, регулировка, ремонт и эксплуатация особо сложной и уникальной системы управления оборудованием технологических линий на базе микропроцессорной техники. Наладка, диагностирование и эксплуатация периферийного оборудования линий с применением тестовых программ и средств системы управления. Коррекция тестовых и технологических программ оборудования. Анализ, систематизация отказов в работе технологического оборудования, разработка рекомендаций по их устранению и практическое устранение. Знание и практическое применение языка программирования, используемого в системе автоматизированного управления оборудованием линии.

Должен знать: устройства, конструктивные особенности автоматических линий и высокопроизводительных автоматов; правила обслуживания, наладки, ремонта, эксплуатации оборудования; правила пользования и устройство контрольно-измерительных приборов; коррекцию тестовых и технологических программ

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

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 100. НАСЕКАЛЬЩИК МЕЛЮЩИХ КАМНЕЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Насечка борозд, рисков, рифлей; наковка, заливка различных мельничных жерновов, камней и других абразивных поверхностей различного оборудования, балансировка и установка их. Разметка мелющей и охлаждающей поверхности мельничных камней с соблюдением точности геометрических размеров для обеспечения определенной степени измельчения и помола продукта. Вырубка и обработка отверстий в жернове. Одевание металлических колец по диаметру камня. Приготовление раствора для заливки жерновов. Нарастивание жерновов абразивным раствором. Подъем и перемещение жерновов и камней тельферами и другими подъемными механизмами.

Должен знать: назначение мельничных камней в зависимости от формы, твердости, зернистости и связки; состав наждачного слоя мельничных камней; методыковки; правила насадки, обработки и регулирования мельничных камней и проверки их на точность; способы приготовления растворов, заливки мельничных камней, балансировки и установки их; последовательность обработки мельничных камней; систему допусков и посадок, качества и параметры шероховатости (классы точности и чистоты обработки); условную сигнализацию по управлению подъемными средствами.

§ 101. ОБЖАРЩИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обжарки сырья и полуфабрикатов в обжарочных аппаратах, в печах различной конструкции с давлением пара в греющей поверхности до 8 ати. Приготовление жировых смесей. Наполнение противней или сеток сырьем, полуфабрикатами. Загрузка и выгрузка аппаратов. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры обжарки и охлаждения, уровня масла и воды, давления пара, подачи газа и воздуха в аппараты и печи. Периодическая смена масла. Перемешивание полуфабриката в процессе обжарки. Карамелизация. Отбор проб, замочка или увлажнение. Определение при помощи приборов или органолептически момента окончания процесса и качества обжарки. Охлаждение, взвешивание, добавление соли, специй. Наблюдение за работой обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: ассортимент обжариваемого продукта; режим обжарки; виды применяемых жиров и правила их использования в процессе обжарки; способы определения окончания процесса обжарки; требования, предъявляемые к качеству обжаренного продукта; порядок загрузки и выгрузки обжарочных печей, устройство обжарочных печей и аппаратов; назначение контрольно-измерительных приборов; приемы регулирования процесса обжарки.

При выполнении отдельных операций в процессе обжарки -

2-й разряд

§ 102. ОБЖАРЩИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обжарки сырья и полуфабрикатов в печах различных конструкций с давлением пара в греющей поверхности свыше 8 ати. Регулирование режимов в процессе обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и конструктивные особенности оборудования непрерывного действия для обжарки продуктов; правила регулирования режимов

обжарки различных продуктов и пользования контрольно-измерительными приборами; способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 103. ОБМОЛОТЧИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обмолота (отделения от стержней, стручков и т.п.) зерна, бобовых и початков кукурузы на молотилках различных систем. Подача бобовых и початков кукурузы в молотилку. Контроль за работой молотилок, транспортеров, качеством обмолота. Регулирование производительности молотилок и работы аспирационных устройств. Перемещение продуктов на транспортерах. Отбор проб для проведения анализа влажности зерна. Пуск и останов оборудования, устранение неисправностей в его работе. Чистка машин и аспирационных устройств. Ведение учета.

Должен знать: режим обмолота; устройство обслуживаемого оборудования и правила его регулирования; требования, предъявляемые к качеству обмолота; способы контроля и устранения причин, вызывающих повреждение зерен при обмолоте; нормы расхода зерна при обмолоте; сорта культур, подлежащих обмолоту; методы отбора проб.

§ 104. ОБРАБОТЧИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ

1-й разряд

Характеристика работ. Обработка емкостей и тары путем окуривания серой под руководством обработчика пищевых продуктов и тары более высокой квалификации. Подноска, подвозка продукта, материалов для окуривания. Сжигание и перемешивание серы. Закрытие камер окуривания с обеспечением герметичности. Очистка камер окуривания от остатков серы, продукта, материала. Открытие камер после окуривания.

Должен знать: технические требования по очистке печей от серного нагара; правила техники безопасности при сжигании серы.

§ 105. ОБРАБОТЧИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Обработка открытых и задоненных емкостей и тары путем окуривания серой. Розжиг угля в специальных печах (мангалах) или на жести. Дозировка серы. Заправка окурника фитилем, зажигание фитиля и опускание в бочку. Обертка шпунтов рогожей и забивка шпунтовых отверстий. Покрытие расплавленной парафиновой массой шпунтовых отверстий, наружной или внутренней поверхности тары, металлических резервуаров вручную. Проверка внешним осмотром парафина и тары на отсутствие посторонних примесей.

Должен знать: правила окуривания; технические требования, предъявляемые к качеству парафинирования и к очистке печей от серного нагара; свойства парафина и его заменителей.

§ 106. ОБРАБОТЧИК ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ТАРЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки путем окуривания серой пищевой продукции. Подготовка материала для окуривания. Загрузка и выгрузка камер окуривания. Сжигание серы, пуск в камеры сероуглерода. Обеспечение герметичности камер. Определение органолептически окончания процесса окуривания.

Должен знать: технологический процесс окуривания; нормы расхода серы при окуривании в зависимости от вида и сорта продукта; правила работы в противогазах и других защитных приспособлениях; требования, предъявляемые к качеству окуренных продуктов.

§ 107. ОБРАБОТЧИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЕМКостей И ТАРЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки технологических емкостей, крупных резервуаров-хранилищ и другой тары с обеспечением внутренней биологической чистоты. Мойка, замачивание, пропарка различных технологических емкостей вручную и на машинах. Стерилизация тары парформалиновой смесью и другими антисептиками, дегазация аммиаком. Очистка, мойка наружной и внутренней поверхности бочек, емкостей и другой тары горячей и холодной водой, щелочным или кислотным раствором, поверхностно-активными веществами и антисептиками; окулирование. Контроль за правильностью осмолки и защитных покрытий. Отбор промывных вод. Удаление пивного камня с алюминиевых емкостей. Проверка наличия в бочках посторонних запахов, устранение их. Определение герметичности резервуаров. Изготовление фитилей. Измерение емкостей взвешиванием, мерниками или другими измерительными приборами, запись результатов измерений. Удаление старого и нанесение нового трафарета, клейма. Подкатка и обработка бочек. Очистка, побелка фундаментов технологических емкостей, уборка и дезинфекция помещений. Приготовление дезинфицирующих растворов. Обработка шкантов, пробок.

Должен знать: способы мойки технологических емкостей и тары водой, острым паром; правила и способы обработки тары раствором формалина и газообразным формалином; порядок применения щелочей, кислот; способы приготовления и применения моющих, дезинфицирующих средств; устройство и правила эксплуатации измерительных приборов, весов, электроклейма и других приспособлений; особенности обработки алюминиевой, железной, железобетонной и деревянной тары.

При обработке пробок -

2-й разряд

§ 108. ОПЕРАТОР БУТЫЛОРАЗГРУЗОЧНОГО И БУТЫЛОУКЛАДОЧНОГО АВТОМАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Управление автоматами по разгрузке из ящиков (корзин) и укладке в ящики (корзины) стеклянных, жестяных бутылок, банок и другой тары молочного, консервного, алкогольного и безалкогольного производств. Осмотр, проверка и подготовка основных узлов автомата к работе, наблюдение за синхронностью их работы в составе линии. Обеспечение бесперебойной подачи тары с пустыми бутылками, банками по транспортеру к автоматам и моечной машине, пустых ящиков (корзин) - к ящикомоечной машине. Контроль качества укупорки бутылок, банок, укладка наполненных бутылок, банок в ящики (корзины), удаление дефектных бутылок, банок и замена их в ящиках стандартными. Передвижение наполненных ящиков (корзин) на конвейер готовой продукции. Чистка и мойка автоматов с разборкой и сборкой их.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; правила управления и регулирования работы автоматов синхронно с работой автомата для розлива, наполнения продукции, бутыло- или банкомоечной машины и их транспортеров; приемы устранения неполадок в работе автоматов; основы технологии производства пищевых продуктов с расфасовкой их в бутылки, банки и правила их укладки в ящики (корзины); допустимые нормы боя стеклянной тары.

§ 109. ОПЕРАТОР ЛИНИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение отдельных операций технологического процесса мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий на поточно-механизированных линиях. Участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; способы устранения возможных неисправностей в работе оборудования.

§ 110. ОПЕРАТОР ЛИНИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса с обслуживанием до трех различных поточно-механизированных линий мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий. Контроль выполнения параметров технологического режима, бесперебойной работы моющих, дозирующих, наполняющих, формирующих, завертывающих, укупоривающих, укладываемых, комплектуемых, транспортирующих и других автоматов, аппаратуры и механизмов с помощью контрольно-измерительных приборов и автоматики. Контроль за соблюдением норм расхода сырья и материалов. Выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности линий, неполадки в работе механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов. Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта. Ведение учета.

Должен знать: технологические процессы и режимы мойки, розлива, расфасовки, оформления, комплектования и упаковки продукции и изделий; рецептуру и виды сырья; требования, предъявляемые к готовой продукции, укупорочно-упаковочным и вспомогательным материалам; устройство основного и вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов; правила ведения учета.

§ 111. ОПЕРАТОР ЛИНИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса на отдельных операциях поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линий производства пищевой продукции, отдельных процессов с обслуживанием свыше трех различных поточно-механизированных линий мойки, розлива, фасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий.

Должен знать: устройство и кинематические схемы автоматов, агрегатов и механизмов, включенных в комплексно-механизированные и автоматизированные линии; технологический процесс и режимы розлива, расфасовки, оформления, комплектования, хранения, приемки и упаковки различных видов готовой пищевой продукции и изделий.

§ 112. ОПЕРАТОР ЛИНИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса с пульта управления на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях в производстве пищевой продукции и изделий. Пуск и останов основного и вспомогательного оборудования. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов выполнения технологического режима, бесперебойной и синхронной работы автоматов и аппаратуры, входящих в поточную комплексно-механизированную или автоматизированную линию. Предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима. Определение при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам химических анализов окончания технологического процесса. Руководство всеми стадиями технологического процесса и координирование работ, выполняемых рабочими на линии, и отдельных операций, входящих в комплекс производства данной продукции.

Должен знать: технологический процесс и режимы производства продукции; рецептуру, физико-химические свойства, виды сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; устройство и принцип действия приборов, установленных на пультах управления; устройство аппаратуры, автоматов, схемы коммуникаций, правила их эксплуатации; порядок ведения журнала.

При ведении отдельных стадий технологического процесса производства кофе растворимого гранулированного (1-я стадия включает операции очистки,

сепарирования, обжарки и купажа сортов, измельчения обжаренных зерен; 2-я стадия – операции экстракции, стужения и сушки экстракта, агломерации кофе) производительностью линии 170 кг/час с пульта управления и компьютера –

7-й разряд

§ 113. ОПЕРАТОР ТЕСТЕРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса контроля на герметичность стерилизованных пищевых продуктов в банках на автоматизированной линии. Подготовка тестера к работе. Наблюдение за равномерностью подачи банок со стерилизованной продукцией на линию по проверке герметичности. Обеспечение синхронной работы тестера в непрерывной автоматической линии. Выявление дефектных банок с продукцией, устранение их с линии. Отбор и вскрытие негерметичных банок с продуктом. Ведение записей в журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства консервов на обслуживаемом участке; стандарты и технические условия на продукцию; виды брака банок и способы их обнаружения; способы определения дефектов, выявления брака, устранения причин их возникновения и меры по их устранению.

При обслуживании тестера со сборкой и разборкой оборудования и устранением неисправностей в работе оборудования –

4-й разряд

§ 114. ОПЕРАТОР ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЙ МОЙКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса мойки технологического оборудования в запрограммированной последовательности моющими растворами на поточных комплексно-механизированных и автоматизированных линиях с пультов управления. Наблюдение за синхронностью работы программаторов и соблюдением параметров движения жидкостей в линиях мойки. Определение концентрации моющих растворов. Проверка воздушной подушки посредством клапана, контроль за рекуперацией (возрастом) растворов во избежание выброса их в канализацию, за механизацией автоблокировки. Определение качества мойки технологического оборудования. Приготовление моющих растворов. Регулировка прогрева моющих растворов, контроль за давлением пара в коллекторах, за работой оборудования КИПиА. Своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества мойки оборудования. Приемка концентрированных моющих средств.

Должен знать: состав и физико-химические свойства моющих растворов; требования, предъявляемые к моющим растворам и мойке технологического оборудования; нормы расхода моющих средств; устройство и правила эксплуатации оборудования и контрольно-измерительных приборов; технику безопасности при работе с концентрированными растворами.

При ведении процесса мойки технологического оборудования по отдельным закольцованным участкам с разборкой ряда узлов –

4-й разряд

§ 115. ОСМОЛЬЩИК БОЧЕК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса осмолки внутренней поверхности бочек на различных приспособлениях, газогенераторных аппаратах или вручную. Выжигание старой смолки на рассмолочном аппарате, сбор и удаление ее. Загрузка вручную топлива (кокса, угля), розжиг топки, наблюдение за режимом горения, подача дутья в аппарат. Подкатка и установка бочек на рожки рассмолочного аппарата. Разогрев аппарата смолки и бочек. Регулирование подачи воздуха и температуры по показаниям контрольно-измерительных приборов. Налив или вспыскивание в бочки насосом через втулочное отверстие горячей смолки. Установка бочек на вращающиеся ролики, обкатка их. Продувка

осмоленных бочек воздухом, укупорка, откатка. Варка смолки по заданной рецептуре в смолковарочных котлах. Подноска топлива, топка котлов, чистка топок, аппаратов и оборудования.

Должен знать: режимы и параметры технологического процесса осмолки бочек, правила их регулирования; рецептуру осмолки; технологические требования, предъявляемые к качеству осмолки; способы предупреждения загорания смолки; устройство аппаратов и обслуживаемого оборудования, сроки и порядок их чистки; виды и свойства топлива.

§ 116. ОСМОЛЬЩИК БОЧЕК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса осмолки внутренней поверхности бочек на бочко-осмолочных агрегатах всех типов. Регулирование температурного режима осмолки бочек, подачи их на рабочую часть агрегата. Наблюдение за качеством осмолки бочек. Подготовка оборудования к работе, устранение мелких неисправностей, смена быстроизнашивающихся деталей.

Должен знать: технологию осмолки бочек; правила определения качества осмолки бочек; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; способы, предупреждения и устранения неисправностей в его работе; правила разборки узлов оборудования для замены быстроизнашивающихся деталей; правила пожарной безопасности при работе с легковоспламеняющимися смолами.

§ 117. ОФОРМИТЕЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных операций по оформлению готовой продукции. Подготовка, очистка и протирка поверхности упаковочной тары. Отрезка от флаконов привязанных хрустальных пробок, вставка пробок во флаконы, навинчивание вручную винтовых колпачков, герметизация флаконов клеевой пленкой, подача флаконов и банок к фасовочным автоматам. Вставка корковых и других пыжей в металлические и пластмассовые колпачки; запрессовка ручным пуансоном. Отбраковка дефектных колпачков и пыжей.

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

§ 118. ОФОРМИТЕЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение комплекса работ по художественному оформлению готовой, в том числе подарочной и юбилейной продукции. Укладка продукции по установленному рисунку, форме, размеру в декоративную тару, отделанную бумажными вставками, бордюрами, кружевами, прокладками или отделанную шелком, бархатом и другими материалами. Подбор готовой продукции по сортам, цвету, весу, размеру, форме. Обвязка коробок, пачек, пакетов, флаконов лентами, тесьмой, галунами по установленной форме с завязыванием бантов различной конфигурации. Проверка на световых экранах прозрачности ликероводочных, парфюмерно-косметических и других жидкостей, в вакуум-камере – на герметичность. Оклеивание коробок, пачек, флаконов, бутылок художественно оформленными бандеролями или этикетками с поясками, кольеретками, отделка фольгой. Оформление твердых духов, губных помад. Этикетировка банок с консервами вручную. Смазывание антикоррозийной смазкой поверхности жестяных банок и крышек стеклянных банок вручную.

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

§ 119. ОФОРМИТЕЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение комплекса работ по художественному оформлению готовой продукции, продукции на экспорт или образцов новинок для выставок. Укупорка флаконов вручную стеклянными пробками сложной конфигурации. Обслуживание автомата для закатки горла флакона. Эtiquетировка банок с консервами на машине. Смазывание антикоррозийной смазкой поверхности жестяных банок и крышек стеклянных банок на машинах.

Должен знать: способы художественной отделки, укладки, упаковки продукции; требования, предъявляемые к оформлению готовой продукции.

§ 120. ОФОРМИТЕЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение комплекса работ по художественному оформлению шоколадных наборов в сувенирном исполнении. Укладка в одну коробку различных по форме, размерам, отделке конфет с помадной, желейной, ликерной, ореховой или другими начинками. Художественная укладка конфет в ячейки из полимерных материалов с применением декоративных салфеток, воздушных прокладок и различных других средств оформления. Эtiquетировка консервов и другой продукции в жестяной или стеклянной таре на линейном этикетировочном автомате непрерывного действия, встроенном в поточно-механизированную линию производства пищевой продукции.

Должен знать: способы, приемы и методы художественного оформления продукции в сувенирном оформлении; требования, предъявляемые к оформлению стандартами и техническими условиями; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, способы предупреждения и устранения неисправностей в его работе.

§ 121. ПЛАВИЛЬЩИК ПИЩЕВОГО ЖИРА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вытопки жира из жирового сырца рыбы, морского зверя и животных жиров в аппаратах, котлах и установках различных систем под руководством плавильщика пищевого жира более высокой квалификации. Загрузка жировым сырцом варочного оборудования. Розжиг и топка котлов. Подготовка емкостей-отстойников и жирохранилищ к приему готового жира. Слив и перекачка жира в емкости и отстойники. Выгрузка шквары, спуск жира из отстойников. Продувка, мойка и пропарка варочного оборудования.

Должен знать: виды сырья, поступающего на вытопку жира; режимы вытопки; устройство и правила обслуживания оборудования и коммуникаций.

§ 122. ПЛАВИЛЬЩИК ПИЩЕВОГО ЖИРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вытопки животных жиров в аппаратах, котлах и установках различных систем. Прием, взвешивание жиров. Подкатка бочек с жирами к плавильной камере. Сверление отверстия в торцовой части бочек, установление их на форсунки и подача пара в камеру. Слив готовых жиров в отстойные баки. Выгрузка из плавильных камер порожних бочек и установка их в штабель. Чистка быстроразборных фильтров для жиров. Регулирование подачи пара, температуры в камерах и времени вытопки по контрольно-измерительным приборам.

Должен знать: основные свойства и виды сырья, поступающего на вытопку; основы технологического процесса вытопки и способы регулирования в зависимости от вида сырья; схему паровых, водяных коммуникаций и жировых трубопроводов.

§ 123. ПЛАВИЛЬЩИК ПИЩЕВОГО ЖИРА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вытопки жира из жирового сырца рыбы и морского зверя в аппаратах, котлах и установках различных систем. Прием жирового сырца, очистка, промывка его от загрязнений, удаление не жировых прирезей, дробление на дробилках или измельчение. Механическая загрузка сырья. Обезвоживание, осветление на центрифугах, прессах или ротационных фильтрах. Слив (перекачка) готового жира. Выгрузка шквары, кости. Обработка шквары (отжим, обжарка и т.п.). Передача кости в утильцех. Регулирование режима процесса вытопки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Контроль по результатам химического анализа качества и выхода готового продукта из жира-сырца.

Должен знать: технологический процесс вытопки и способы регулирования режимов в зависимости от вида сырья; устройство и схемы управления паровыми, водяными коммуникациями и жировыми трубопроводами; правила работы на аппаратах; требования, предъявляемые к качеству готового жира.

§ 124. ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

1-й разряд

Характеристика работ. Вскрытие ящиков, мешков, банок. Просев, сортировка сырья, материалов вручную. Промывка сырья и продуктов водой или моющими растворами вручную, в баках, чанах, ваннах и т.п. Укладка просеянного и отсортированного продукта или материала в тару. Подвозка и подноска сырья, материалов к месту подготовки их к производству; отвозка и относка в места складирования. Взвешивание, уборка отходов. Отбраковка нестандартной и влажной тары. Застилка тары бумагой. Очистка сит.

Должен знать: порядок, приемы и содержание работы по выполняемым операциям; виды продукта и материалов, поступающих на подготовку; требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям.

§ 125. ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка сырья и материалов для пищевых производств вручную и с помощью приспособлений, оборудования, машин. Очистка и доочистка овощей, фруктов и картофеля; срезание ботвы, корешков, корневых мочек, черешков, выемка косточек, снятие кожуры. Отбраковка дефектных и недозрелых овощей и фруктов. Наколка овощей и фруктов специальными наколками и на машинах. Высверливание кочерыг кочанов капусты на сверлильных станках. Подогрев продуктов при помощи различных подогревателей. Раскладывание мороженых субпродуктов на стеллажи или столы для размораживания. Вымачивание, промывка продукции до полного удаления загрязнений в ваннах, подготовка их и заливка водой с добавлением кислоты или щелочи. Наблюдение за процессом обработки. Просеивание продукта или материала на машинах и механизмах различных систем. Обеспечение равномерной загрузки оборудования. Мойка сырья и продуктов водой или моющими растворами в моечных аппаратах, машинах различных систем. Ведение процесса очистки продуктов от всевозможных металлических примесей путем улавливания и извлечения их с помощью линейных и индивидуальных магнитных заграждений, электромагнитных сепараторов и магнитных колонок и тележек. Регулирование скорости и толщины слоя поступающего продукта на очистку. Очистка вручную установок, магнитов магнитной защиты и сборников от металла. Сбор и относка металлических примесей. Включение и выключение электромагнитных устройств и устранение неисправностей в их работе. Передача продуктов, сырья, материала на дальнейшую переработку. Пуск, останов, разборка, сборка, чистка и смазка механизмов. Увлажнение бумаги и этикеток в парильной машине. Нарезка бумаги для застилки тары; регулирование работы бумагорезательных машин. Промывка яиц, раскладывание вручную с отбраковкой нестандартных без отделения белка от желтка. Шпарка миндаля и других орехов, очистка от кожуры, замачивание чернослива и других сухофруктов, отделение мякоти от косточек. Ведение учета и несложных анализов.

Должен знать: устройство, правила обслуживания и регулирования применяемых машин, приспособлений и механизмов; виды и сорта, нормы

допустимых потерь и отходов обрабатываемого сырья, материалов, продуктов; правила очистки и отбраковки овощей и фруктов, укладки их в тару и на транспортер; режимы размораживания, вымачивания, промывки обрабатываемого сырья; температурные режимы подогрева различных продуктов; необходимое давление пара и правила эксплуатации сосудов под давлением; правила приготовления растворов нужной концентрации и очистки щелочью или промывки от щелочи овощей и фруктов; периодичность подачи продукта к магнитным установкам; требования, предъявляемые к качеству работы по выполняемым операциям.

§ 126. ПОДГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Подготовка к размораживанию и ведение процесса размораживания мясoproductов, рыбы и другого сырья. Рассортировка по категориям, сортам и распределение по камерам оттаивания. Наблюдение за размораживанием. Ведение процесса мойки и очистки в моечных агрегатах с дистанционным управлением, подготовка яиц к производству механизированным способом: промывка, калибровка, разбивание, смешивание. Сбор меланжа в специальные емкости. Отбраковка нестандартных яиц. Передача меланжа на хранение или на последующие стадии. Периодическая очистка и промывка оборудования. Устранение неполадок в работе оборудования. Проведение необходимых анализов.

Должен знать: технологию и режимы размораживания пищевых продуктов; правила подготовки пищевых продуктов к размораживанию; категории мясoproductов и правила рассортировки их по категориям; принципиальную схему дистанционного управления оборудованием; устройство оборудования, порядок обработки и подготовки яиц; требования, предъявляемые к меланжу; нормы потерь; режимы обработки; виды сырья, его физико-химические свойства и требования, предъявляемые к качеству мойки и очистки.

§ 127. ПРЕССОВЩИК-ОТЖИМЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Отжим сока из citrusовых плодов на вращающемся конусе. Наблюдение за полным извлечением сока и стоком его. Удаление отходов, мойка и протирка приспособления.

Должен знать: правила отжима сока из citrusовых плодов; принцип работы вращающегося конуса.

§ 128. ПРЕССОВЩИК-ОТЖИМЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса обезвоживания продуктов методом отжима влаги на прессах различных конструкций. Регулирование равномерного поступления сырья в прессы и влажности продукта. Определение времени окончания отжима в зависимости от исходной влажности. Выгрузка обезвоженного продукта. Ведение технологического процесса отжима сока на ручных прессах разных систем. Набор дробленой массы и выгрузка пресса вручную. Прессование массы. Перемешивание массы в процессе прессования. Разгрузка вручную пресса. Слив сока в емкости. Пуск и останов оборудования, устранение неисправностей в его работе. Чистка, мойка и смазка прессов.

Должен знать: режимы прессования и обезвоживания; виды и свойства сырья; требования, предъявляемые к качеству продукта прессования; нормы выхода сока из различного сырья; устройство и порядок регулирования прессов, транспортирующих устройств.

Примеры работ.

1. Лапша крабовая; морские водоросли; печень, мясо и брюшина китов – прессование и отжим.

2. Мезга и зародыш – обезвоживание.

3. Сырье плодово-ягодное, соки и соевый белок – отжим.

§ 129. ПРЕССОВЩИК-ОТЖИМЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса отжима соков из пищевого сырья и продуктов на прессах различных конструкций периодического действия. Набор массы в фильтровальную ткань. Загрузка пресса. Регулирование процесса прессования. Определение времени окончания отжима продукта в зависимости от исходной влажности и сорта продукта. Перекачивание насосом соков или растворов в емкости. Очистка фильтрующей ткани. Контроль за работой механизмов и качеством продукта по результатам проб. Отбор проб.

Должен знать: виды и свойства сырья; технологический процесс отжима соков и растворов; способы обеспечения качества и наибольших выходов продукции; правила отбора проб; устройство прессов; правила регулирования режимов прессования и отжима; требования, предъявляемые к качеству прессования; способы работы, обеспечивающие отсутствие лопатца и других повреждений при отжиме рыбы.

Примеры работ.

Отжим:

1. Дрожжей.
2. Жома свекловичного.
3. Коагулянта пектинового.
4. Массы жомовой разваренной.
5. Сырья плодово-ягодного и отработанного материала.
6. Рыбы – прессование и отжим.

§ 130. ПРЕССОВЩИК-ОТЖИМЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса отжима масла из пищевого сырья на прессах различных систем периодического действия. Подогрев и увлажнение сырья до установленной нормы; равномерная подача его на presses и передача на последующие операции. Контроль за работой прессов (скоростью прессования), распределительных шнеков, транспортирующих устройств по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально, обеспечение установленных норм выхода масла, его качества и минимального содержания масла в жмыхе. Отбор проб. Регулирование давления, температуры, времени отжима в зависимости от масличности продукта. Пуск и останов оборудования. Устранение неисправностей в работе оборудования. Ведение технологического процесса отжима соков на прессах непрерывного действия типа ВПШ, ПДНЯ-5 и др.

Должен знать: технологические режимы выделения масла или жира из жирового сырья, отжима соков и правила их регулирования; устройство прессов и правила их обслуживания; требования, предъявляемые к качеству продукта прессования; нормы выхода продукта; правила отбора проб.

Примеры работ.

Получение масла из:

1. Зародыша зерна.
2. Какао тертого.
3. Маслосемян.
4. Отжим соков из плодово-ягодного сырья.

§ 131. ПРЕССОВЩИК-ОТЖИМЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения высококачественного масла и жмыха из масленичных культур на прессах непрерывного действия различных систем и конструкций. Обеспечение равномерной загрузки пресса мезгой. Пуск и наладивание работы пресса. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально за качеством

(степенью измельчения, увлажнения, обжаривания) сырья, поступающего на прессование, качеством и внешним видом масла и жмыха. Контроль за содержанием масла в жмыхе, качеством масла по результатам химических анализов и органолептически. Подача масла на предварительную очистку и дальнейшую обработку. Регулирование режимов работы обслуживаемого оборудования, предупреждение отклонений от технологического режима прессования и устранение нарушений в работе пресса. Ведение технологического процесса отжима соков с пульта управления на высокопроизводительных прессах непрерывного действия с соединяющими лентами типа «PADOYAN».

Должен знать: технологию прессования; способы получения растительных масел из различных видов масличного сырья, соков из плодово-ягодного сырья; режимы отжима; устройство, конструктивные особенности, правила регулирования применяемого оборудования; правила пользования контрольно-измерительными приборами; причины отклонений в технологическом режиме и меры их устранения; стандарты на вырабатываемое масло, плодово-ягодные соки.

§ 132. ПРЕССОВЩИК-ФОРМОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса прессования рыхлых веществ в кипы, тюки, брикеты на прессах различных систем под руководством прессовщика-формовщика пищевой продукции более высокой квалификации. Загрузка пресса. Подача пара. Съем с пресса кип, тюков, брикетов. Укладка их в штабеля или транспортировка на склад. Чистка прессов.

Должен знать: виды перерабатываемого сырья; режимы прессования.

Примеры работ.

Прессование:

1. Отходов табачного производства.
2. Шелухи хлопковых семян.

§ 133. ПРЕССОВЩИК-ФОРМОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования, штампования, уплотнения, изменения формы сыпучих или твердых масс в брикеты, бруски, кубики на штамповочных, роликовых, винтовых, рычажных ручных и т.п. прессах без связующих веществ или прессования продукции в кипы, тюки на прессах различных конструкций. Пуск, останов, загрузка пресса, заполнение форм продуктом и передача под пресс. Регулирование режима давления на прессах в зависимости от состава и качества прессуемого продукта по показаниям контрольно-измерительных приборов, поступления продукта из дозаторов на пресс. Подогрев матриц. Проверка органолептически качества прессования. Выгрузка продукта из пресса, проверка веса и плотности брикетов. Транспортировка готовой продукции на последующие операции, лома – на повторную переработку. Снятие после прессования болванок и воронки. Смазка и протирка оборудования, устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: технологический режим формирования, штампования, прессования; виды сырья; требования, предъявляемые к качеству прессованной продукции; устройство, правила обслуживания и регулирования прессов, вспомогательного оборудования; назначение контрольно-измерительных приборов.

Примеры работ.

Прессование-формование:

1. Жома сухого.
2. Концентратов пищевых.
3. Косметики компактной.
4. Материала кофеинового.
5. Сырья табачного.
6. Фруктов и овощей сушеных.
7. Хмеля.

§ 134. ПРЕССОВЩИК-ФОРМОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Ведение процесса формования сыпучих, порошкообразных, твердых и пастообразных продуктов в брикеты, бруски, кирпичи, кубики, пряжи, трубки, гранулы на пелотезах, ротационных и гидравлических прессах периодического и непрерывного действия, на механических прессах с применением связующих веществ под давлением или на автоматических прессах. Равномерная подача из дозаторов или транспортерами сырья на пресс-формы, насосами по трубопроводам воды, эмульсии или масла. Установление и регулирование режима прессования в зависимости от состава продуктов и их качества. Прогревание камеры-матрицы прессов и шнеков-смесителей. Контроль за режимом давления, нагрева, охлаждения по показаниям контрольно-измерительных приборов. Проверка органолептически качества продукта прессования, плотности брикетов, брусков, кусков, кирпичей, кубиков, гранул и т.п. Предупреждение брака, подмочки, россыпи. Извлечение или выбивание готового продукта из пресс-форм вручную или гидровыбоек. Учет выпуска продукции по отвесам. Отсортровка деформированного продукта. Резка изделий. Транспортировка прессованных продуктов на последующие операции или на склад.

Должен знать: технологию формования и прессования; требования, предъявляемые к качеству, весу, внешнему виду прессованной и формованной продукции; виды, свойства и состав продукта; устройство, правила обслуживания и регулирования работы прессов, вспомогательного оборудования; правила выбоя продукции без повреждения формы, органолептические методы оценки качества полуфабриката и готовой продукции.

Примеры работ.

Формование:

1. Брикетов комбикормов.
2. Брусков и кусков мыла.
3. Сахара рафинада.

§ 135. ПРЕССОВЩИК-ФОРМОВЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Ведение процесса прессования солодкового корня на передвижных прессах под давлением. Определение необходимого количества корня для получения стандартного веса кипы. Обеспечение максимальной плотности прессования при соблюдении установленного размера кип. Управление и регулирование работы пресса. Чистка и смазка механизмов пресса. Проверка правильности взаимодействия пресса и трамбовки перед работой. Упаковка, маркировка и укладка кип в штабель. Участие в текущем ремонте и наладке пресса. Устранение неполадок в работе оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации передвижного гидравлического пресса; правила регулирования режимов прессования и проведения ремонта, определения стандартного веса и объема кипы; требования, предъявляемые к качеству упаковки и маркировки кип.

§ 136. ПРИЕМЩИК-СДАТЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Межцеховая и внутрицеховая приемка и сдача сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары. Проверка: количества, объема, веса, правильности и наличия маркировки, герметичности укупорки; соответствия стандартам, техническим условиям, сопроводительным документам. Транспортировка продуктов к производственным участкам и от них, сдача продукции в экспедицию. Составление приемо-сдаточных документов и ведение учета. Заполнение паспортов и наклейка их. Чистка и мойка баков и трубопроводов.

Должен знать: ассортимент сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, правила их приемки и сдачи; стандарты и требования, предъявляемые к качеству, внешнему виду, упаковке, оформлению сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции; нормы расхода; правила ведения учета и оформления документов.

§ 137. ПРИЕМЩИК-СДАТЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Приемка от поставщиков сырья, выдача в торговую сеть, сбытовые базы, получателям полуфабрикатов, материалов, готовой продукции. Транспортировка, хранение сырья, материалов и готовой продукции. Проверка соответствия стандартам, техническим условиям, сопроводительным документам. Проверка органолептически или по данным лабораторного анализа качества сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции, тары, посуды; крепости, плотности, помутнения, побурения, скисания, тягучести; наличия запаха, осадка; герметичности укупорки. Отбраковка нестандартных. Наблюдение за разгрузкой, погрузкой или перекачкой, сливом, наливом емкостей железнодорожного, водного, автомобильного и гужевого транспорта. Включение насоса. Контроль за полнотой наполнения по категориям, датам выработки, назначению. Обеспечение параметров режима хранения продуктов. Зачистка продукта и передача зачисток на утилизацию. Учет сырья, полуфабрикатов, материала, готовой продукции и ведение отчетности. Составление спецификаций, заявок, требований на продукцию, актов на бой и брак, некондиционность. Прием и учет отоваренных заявок от торгующих организаций.

Должен знать: основные свойства сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, тары и их назначение; режимы хранения и товарное соседство; складские емкости; правила оформления документации на прием и отпуск; стандарты и технические условия; схему трубопроводов, расположение запорной и регулирующей арматуры и правила пользования ею; устройство насосов, контрольно-измерительных приборов; правила ведения учета и оформления документов.

При отпуске готовой продукции в торговую сеть через программные транспортеры; оформлении документации на отправку готовой продукции за пределы республики; оформлении товарно-транспортных накладных, ведении установленной отчетности первичных документов и других работ по организации учета перемещения продукции на компьютере; при обслуживании сосудов, теплообменников, работающих под давлением и установок по разогреванию жиров методом горячего размыва во время приема-сдачи продукции, сырья; приемке кислот, щелочей –

4-й разряд

§ 138. РЕГУЛИРОВЩИК ПОЛЕЙ ФИЛЬТРАЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание полей фильтрации. Наблюдение за наполнением водой карт полей фильтрации. Поддержание в рабочем состоянии накопителей. Наблюдение за исправностью дамб, трубопроводов. Регулирование сброса стоков по картам полей фильтрации. Мелкий ремонт дамб, накопителей, трубопроводов, оборудования и аппаратуры. Наблюдение за работой насосов, подающих воду на поля фильтрации. Выкашивание травы на дамбах в летнее время.

Должен знать: площадь обслуживаемого поля фильтрации, количество карт, их техническое состояние, состояние дамб, бассейнов и трубопроводов; способы ухода за полями фильтрации и оборудованием; правила и способы ремонта дамб, накопителей и оборудования.

§ 139. РЕЗЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Обрезка чайных заусенец и ребер кирпичей чая на электроножах. Включение и выключение электроножей. Укладывание обрезных кирпичей с выборкой брака. Периодическая чистка и смазка электроножей.

Должен знать: устройство электроножей; требования, предъявляемые стандартом к внешнему виду кирпичного чая.

§ 140. РЕЗЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Резка или рубка вручную ножом, специальным резцом или формочкой сырья, полуфабрикатов, готовых изделий до установленного технологией размера, толщины, прямолинейного, криволинейного или фигурного контура. Укладка нарезанных изделий на стол, лотки, листы, ящики и другую тару или на ленту конвейера и транспортера. Подвозка и отвозка сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Отсортровка деформированного сырья, полуфабрикатов. При необходимости – зачистка, отделение пленки.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству сырья и нарезанным изделиям; приемы резки; правила применения инструмента.

§ 141. РЕЗЧИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Резка и измельчение сырья, полуфабрикатов, готовых изделий на резальных машинах различных конструкций и механизмах до установленного технологией размера, толщины, прямолинейного, криволинейного или фигурного контура. Загрузка резальных машин вручную или по транспортеру, шнеку и другим транспортным устройствам. Подача сырья, полуфабрикатов к машине, промывка, охлаждение или зачистка. Периодическая проверка в процессе работы качества резки органолептическим путем. Укладка нарезанных изделий в тару, передача их на упаковку (последующие стадии обработки) с помощью транспортных устройств. Смена, наладка и заточка ножей, регулировка упора и зазора на заданный размер. Включение и выключение машин. Чистка, смазка и устранение неисправностей в работе машин. Резка галерты и технического желатина на плитки установленных размеров вручную, на резальных машинах или другими приспособлениями. Проверка качества желатинизации, подготовка проволоки и других приспособлений для резки клея и технического желатина.

Должен знать: устройство резальной машины, приспособлений и формы плитки костного клея и технического желатина; правила регулирования и управления машиной, установки и крепления ножей, упоров и зазоров; правила резки на плитки, предусмотренные стандартом; требования, предъявляемые к качеству нарезанных изделий; ассортимент и свойства сырья.

§ 142. СЕПАРАТОРЩИК

Характеристика работ. Ведение процесса сепарирования жидких продуктов на сепараторах производительностью до 3000 л/час, процесса сепарирования зерновых смесей методом отделения от зерен основной культуры одного из видов примесей (сора): легковесных – мякины, обрезков соломы, пыли, частично мелких семян сорняков; длинных (овсюг) или коротких (куколь); крупных, мелких тяжелых и мелкого щуплого и битого зерна на простейших машинах: сепараторах, триерах, веялках и т.п. Равномерная подача продукта на машину вручную или транспортирующими устройствами. Контроль за процессом сепарирования органолептически. Промывка продукта. При сепарировании жидких продуктов: перекачка, регулирование подачи воды, жидкого продукта на сепараторы. Отбор проб. Проведение простейших анализов исходных и получаемых продуктов. Выгрузка отсепарированных продуктов и транспортировка (перекачка) их на последующую переработку. Чистка, мойка, смазка, пропарка оборудования, разборка и сборка его.

Должен знать: режимы сепарирования; виды сепарируемого продукта и его свойства; требования, предъявляемые к качеству сепарирования; технологическую последовательность обработки сырья, устройство обслуживаемого оборудования; способы равномерной подачи продукта на сепарацию.

§ 143. СЕПАРАТОРЩИК

Характеристика работ. Ведение процесса сепарирования продукта от амбарных вредителей и зерновых примесей по комплексу признаков на зерноочистительных, зерносортировальных машинах-агрегатах с доведением исходного зернового материала до продовольственных или посевных кондиций, процесса сепарирования (осветления, разделения, отделения) эмульсий, жидкостей на центробежных сепараторах всех систем производительностью свыше 3000 л/час, кроме сверхцентрифуг трубчатых или тарельчато-жидкостных и центрифуг с программным управлением. Подбор сит в зависимости от перерабатываемого продукта, зерна и состава примесей. Контроль за процессом сепарирования. Подогрев жидких продуктов, перемешивание, охлаждение. Регулирование выхода продукта, его концентрации, плотности. Учет количества и плотности сепарируемого продукта. Устранение мелких неполадок в работе оборудования.

Должен знать: технологическую схему процесса сепарирования, ассортимент сепарируемого продукта; составы зерновой и сорной примесей; трудноотделимые примеси; категории отходов; устройство обслуживаемого оборудования; нормы выхода продукта; порядок ведения учета.

При выработке молочной продукции –

4-й разряд

§ 144. СЕПАРАТОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сепарирования жидкостей, эмульсий на сверхцентрифугах трубчатых или тарелочно-жидкостных и центрифугах с программным управлением. Равномерная подача и отвод продукта на сепараторы: открытым потоком, полузакрытым (открытое поступление и отвод под давлением) или герметическим. Подогрев продукта. Регулирование параметров режима сепарирования.

Должен знать: свойства разделяемых продуктов и их удельный вес; параметры процесса разделения и концентрации продукта; схему коммуникаций, размещение и правила пользования запорной и регулирующей арматурой.

При обслуживании сепараторов производительностью более 35 м³/час –

5-й разряд

§ 145. СИЛОСНИК

2-й разряд

Характеристика работ. Прием и переработка до 30 т в смену муки, зерна, масличных семян, бобовых и другого сырья и распределение по силосам с учетом сортности, влажности, засоренности и других качественных показателей. Передача из силосов продукта на переработку. Очистка силосов, магнитоуловителей, транспортирующих механизмов, аспирационного и другого обслуживаемого оборудования. Подготовка силосов к заполнению.

Должен знать: сорта муки, зерна, бобовых, маслосемян и другого сырья; устройство, принцип работы силосов и транспортирующего оборудования.

При переработке муки, зерна, масличных семян, бобовых и другого сырья в смену:

от 30 до 100 т –

3-й разряд

свыше 100 т –

4-й разряд

§ 146. СОРТИРОВЩИК В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Сортировка вручную пищевого сырья, материалов, полуфабрикатов, тары, а также продукции, подлежащей вторичной переработке, внешним осмотром на две группы: годную и бракованную. Подноска вручную или с помощью простейших средств транспортировки. Очистка от загрязнения и механических примесей. Отбор дефектного, неполноценного и укладка

отсортированного сырья в тару или на транспортирующие устройства с вложением номера (бирки) сортировщика.

Должен знать: виды сортируемого сырья, материалов, полуфабрикатов, продукции, тары; внешние признаки дефектов (брака, негодности, несортности, пороков, изъянов).

Примеры работ.

Сортировка, разборка:

1. Колпачков, туб.
2. Крышек.
3. Орехов.
4. Посуды и тары.
5. Свечей.
6. Сырья плодово-ягодного, фруктов и овощей.

Переборка:

1. Изделий табачных.
2. Хмеля.

§ 147. СОРТИРОВЩИК В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Сортировка, разборка сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением настольных сортировочных машин и вручную на движущихся передаточных и транспортировочных механизмах. Подготовка необходимого инвентаря, тары, проверка транспортирующих механизмов. Прием и осмотр мешков до и после выбивки и починки. Распределение мешков по сортам и категориям, маркировка их. Подноска, подвозка, прием и загрузка на движущиеся механизмы подлежащих сортировке изделий, сырья и материалов и разравнивание слоя на конвейерах и лентах транспортеров. Регулирование равномерного поступления на сортировку. Вскрытие тары. Отбор посторонних примесей, негодных или нестандартных изделий, продуктов, полуфабрикатов. Срезание дефектов и поврежденных частей. Взвешивание, дополнение до стандартного веса. Отбор сырья по качеству и целевому назначению. Передача и направление для дальнейшей переработки, утилизации или на склад готовой продукции.

Должен знать: способы сортировки, разборки; стандарты или технические условия на сортируемую и готовую продукцию; признаки дефектности, изъянов, пороков; род ткани и категории мешков; правила определения годности и качества мешков.

Примеры работ.

Сортировка, разборка:

1. Казеина.
2. Листов покровных табака.
3. Морепродуктов, крабов, раков.
4. Полуфабриката чая.
5. Семян бобовых, зерновых.
6. Сырья орехового, плодово-ягодного, фруктов и овощей.
7. Хмеля по влажности и партиям.
8. Тары и упаковки для продукции на экспорт и выставки.
9. Штабелей шкурок морского зверя, раскладка на площадке и очистка их от соли.

§ 148. СОРТИРОВЩИК В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сортировки сырья, готовой продукции, полуфабрикатов на сортировочных машинах. Осмотр, отбраковка, установление сорта, категории изделия, полуфабриката. Обнаружение дефектов, некачественности обработки. Определение направления дальнейшего использования. Загрузка машины сырьем, полуфабрикатами и материалами. Регулирование работы машины и наблюдение за распределением сырья, полуфабрикатов по поверхности сит и трясунов. Наблюдение за состоянием воздухопроводов, рукавных фильтров и их очистка. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: способы сортировки на машинах; свойства продукции, сырья, полуфабрикатов; технические условия и стандарты; виды брака, внешние и химико-технологические признаки брака и дефектов; устройство и правила эксплуатации сортировочных машин различных систем.

Примеры работ.

Сортировка, разборка:

1. Полуфабриката чая на цилиндрических сортировочных машинах.
2. Рыбы.
3. Саго.
4. Семян бобовых, зерновых, крупяных продуктов и др.
5. Сырья для плавленого сыра.
6. Сырья плодово-ягодного, фруктов и овощей.

§ 149. СОРТИРОВЩИК В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Сортировка полуфабриката чая на плоских сортировочных машинах. Подноска и укладка полуфабриката для сортировки; подача полуфабриката в бункер машины; снятие наполненных мешков (ящиков) и укладка их по номерам; определение готовности всех номеров отсортированного полуфабриката и передача их на купаж. Выборка из чая посторонних примесей. Периодическая чистка сеток машины. Руководство процессами сортировки и купаживания чая; приемка чая-сырья по маркам согласно нарядам-актам производственной лаборатории; контроль за наполнением и работой купажных барабанов; ведение установленного учета; приемка россыпи чая от развесочных цехов и учет россыпи чая. Сдача порожней тары; устранение мелких неполадок в работе оборудования.

Должен знать: схему сухой сортировки полуфабриката; технологию сортировки и купажа чая-сырья; сортность байховых чаев и систему органолептической оценки чая; стандарты, виды и марки байховых чаев; устройство и принцип работы качающихся сит, магнитных сепараторов и купажных барабанов; правила учета.

§ 150. СОСТАВИТЕЛЬ СМЕСЕЙ

1-й разряд

Характеристика работ. Смешивание вручную методом взбалтывания различных взаиморастворимых жидкостей, укупоренных в бутылки, до полной их растворимости. Контроль внешним осмотром за качеством смешивания и отбор бутылок с дефектами. Установка бутылок в тару и транспортировка их в экспедицию.

Должен знать: компоненты жидкостей, заполняющих бутылки; рациональные приемы смешивания.

§ 151. СОСТАВИТЕЛЬ СМЕСЕЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса измельчения перца и других специй на мельнице. Подача к рабочему месту, загрузка перца и специй в воронку. Пуск, останов, регулирование и наблюдение за работой мельницы и поступлением молотого перца и специй в тару. Сушка и просеивание соли. Дозировка соли, молотого перца и других специй по весу в соответствии с установленной рецептурой для различных видов консервов.

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

§ 152. СОСТАВИТЕЛЬ СМЕСЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса смешивания твердого, сыпучего, пастообразного, вязкого сырья и полуфабрикатов в смесительных машинах различных конструкций, в ваннах или котлах с различными мешалками до получения заданной технологией однородности. Ведение процесса составления смесей специй и пряностей для различных сортов колбасных изделий в соответствии с рецептурой и требованиями, предъявляемыми к качеству специй и пряностей технологическими инструкциями. Приготовление смеси для концентратов крупнобобовых, сладких блюд, супов и картофельных крекеров. Подбор, согласно установленной рецептуре, дозировка (отвешивание, отмеривание) и загрузка в смесители, мешалки, ванны, котлы необходимых компонентов сырья и полуфабрикатов. Измельчение на волчках или протирочных машинах. Подогрев смешиваемой массы, добавление в процессе смешивания дополнительных компонентов, ароматизирующих веществ, жира, масел, пряностей, специй и т.п. Контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов работы машин, температуры массы, подачи пара. Определение органолептически окончания процесса смешивания. Выгрузка готовой однородной массы. Отправка готовой смеси на дальнейшую обработку. Составление смеси для плавления при выработке различных видов плавленых сыров. Расчет количества компонентов смеси. Растаривание масла, творога, сырной массы и другого сырья, сортировка. Измельчение масла, просеивание сухих молочных продуктов, сахара на специальной машине или приспособлении. Подготовка специй, вкусовых приправ. Составление раствора солей плавителей. Измельчение, дробление подготовленного сычужного сыра.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования, рецептуру и технологию приготовления смесей; температурные режимы и продолжительность перемешивания смеси; требования, предъявляемые к качеству готовой смеси, сырья и полуфабрикатов.

§ 153. СОСТАВИТЕЛЬ СМЕСЕЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление смесей из многих компонентов для деликатесных и кулинарных соусов, сухих безалкогольных напитков. Проверка качества поступающего сырья путем внешнего осмотра. Подготовка входящего в рецептуру соусов сырья, просеивание, мойка, размельчение пряностей на фермере и замачивание их в уксусе. Пассировка лука, моркови в реакторах. Измельчение полуфабрикатов на волчке. Дозировка компонентов путем взвешивания и обмера, загрузка их в рецептурно-смесительную машину. Доведение массы в смесителе до однородной консистенции. Наблюдение за работой машин и механизмов.

Должен знать: технологию и рецептуру приготовления смесей для деликатесных и кулинарных соусов, сухих безалкогольных напитков; устройство и правила эксплуатации оборудования.

§ 154. СУШИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса воздушной сушки продуктов. Насыпка слоя продукта на рамы. Периодическое перемешивание (переворачивание, ворошение) продукта в процессе сушки. Прием кассет с макаронами от резчиков. Выравнивание сырых макарон. Раскладка короткорезанных изделий на рамки, транспортер, развешивание на бастуны в установленном порядке. Отсортировка нестандартного полуфабриката макаронных изделий. Установка рамок или кассет с полуфабрикатами в сушильные шкафы или вагонетки. Подноска тары. Упаковка продукта в мешки, ящики, бочки. Отвозка высушенного продукта на последующие операции или на склад. Ведение процесса просушки вымытой порожней стеклянной и железной тары в сушилках различных конструкций. Загрузка тары в сушильные камеры, шкафы или аппараты. Регулирование по контрольно-измерительным приборам подачи воздуха и пара. Отбраковка нестандартной или загрязненной тары. Мойка оборудования.

Должен знать: требования стандарта к качеству сушки; правила сушки продуктов.

§ 155. СУШИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки твердых, сыпучих продуктов, веществ в карусельных сушилках. Механическая или ручная загрузка равномерным слоем продукта на стационарные рамы, лотки (из ткани, сетки, перфорированных листов нержавеющей металла), сотрясаемые сита, движущиеся ленты конвейера, кассеты и т.п. Сушка методом вымораживания, в естественных условиях. Периодическое перемешивание продукта в процессе сушки. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры сушки в зависимости от степени высушивания продукта, подачи пара, газа. Проверка влажности высушиваемого продукта. Выгрузка высушенного продукта, взвешивание, отбраковка нестандартного. Транспортировка на последующие операции или на склад. Чистка, мойка и дезинфекция оборудования; отбор проб.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; правила пользования контрольно-измерительными приборами; режим температуры и время сушки.

Примеры работ.

Сушка:

1. Агара и агароидного раствора.
2. Дробины, барды.
3. Казеина.
4. Клея пектинового.
5. Коагулята пектина.
6. Крахмала.
7. Морепродуктов, рыбной муки и тука.
8. Рыбы (вяление).
9. Сахара молочного.
10. Сигар.
11. Соли.

§ 156. СУШИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки твердых, сыпучих продуктов, веществ, экстрактов в вальцевых, камерных, туннельных шкафах и барабанных сушилках, в печах. Ведение процесса сушки картофельного пюре под руководством сушилщика пищевой продукции более высокой квалификации. Выполнение операции по сушке продуктов, веществ на распылительных установках и вакуум-сушилках под руководством сушилщика пищевой продукции более высокой квалификации. Загрузка сушилки, установки продуктом. Наблюдение за температурным режимом сушки, вентиляционными системами, просеивающими, охлаждающими и транспортирующими устройствами. Определение момента окончания сушки органолептическим путем или по данным лабораторного анализа. Выгрузка высушенного продукта. Взвешивание, отбраковка дефектного продукта, упаковка. Транспортировка на последующие операции или на склад. Устранение неисправностей в работе оборудования. Размол, при необходимости, высушенного продукта на молотковой мельнице.

Должен знать: устройство и принцип работы сушилок, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологию процесса сушки; способы определения хода сушки; готовность продукта и его качество; методы устранения дефектов в работе оборудования.

Примеры работ

Сушка:

1. Изделий макаронных.
2. Крахмала, саго, кукурузного зародыша, кукурузных кормов.
3. Рыбы, агарового студня, агароидного и белкового растворов.
4. Солода.
5. Стружки мыльной.
6. Сырья масличного, семян, плодовых косточек.
7. Кофейного, чайного и других экстрактов.
8. Молочного сахара в производстве сахара-сырца пищевого, рафинированного

и фармакопейного молочного сахара.

§ 157. СУШИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сушки различных продуктов с пульта управления на шахтных, ленточных (конвейерных), шнековых и вакуум-вальцовых сушилках, процесса сушки картофельного пюре в сушильных барабанах. Регулирование температурного режима сушки, влажности, давления пара. Контроль качества сушки. Регулирование количества проходящего отработанного воздуха с помощью поворотных шиберов. Наблюдение за вентиляционными и обогревательными устройствами, работой транспортирующих устройств. Отбор проб. Определение момента окончания сушки органолептическим путем или по данным лабораторного анализа. Отбраковка дефектного продукта. Обслуживание вспомогательного оборудования сушильного отделения. Устранение неисправностей в работе оборудования. Чистка отдельных частей сушильного оборудования. Ведение технологического журнала.

Должен знать: технологический процесс и режим сушки пищевых продуктов; правила ведения и регулирования технологического процесса сушки; технологические требования, предъявляемые к высушенному продукту; органолептические методы определения качества полуфабриката и готовых изделий; требования стандартов и технических условий, предъявляемые к качеству изделий; устройство, технические характеристики и правила эксплуатации сушилок, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов; методы устранения дефектов в работе оборудования.

Примеры работ.

Сушка:

1. Дрожжей.
2. Изделий макаронных короткорезанных.
3. Зерна.
4. Картофелепродуктов и хлопьев кукурузных.
5. Крупы.
6. Сырья масличного (семян, плодовых косточек и других).
7. Чая кирпичного.

§ 158. СУШИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса скоростного непрерывного подсушивания жидкостей, экстрактов, полуфабрикатов, твердых масс большого объема и получения порошков на распылительных и вакуум-сушильных установках различных конструкций, пневматических сушилках непрерывного действия и в сушилках с кипящим и виброкипящим слоем, процесса сушки сыпучих продуктов на сушилках, оснащенных реактивными двигателями. Сушка яичной массы на специальном оборудовании. Проверка состояния сушильной установки и насосов. Регулирование по контрольно-измерительным приборам поступления в сушилку газа, пара или подогретого воздуха, температурного режима сушки. Наблюдение за температурой и давлением масла, поступающего на турбину. Регулирование факела распыления в процессе сушки. Определение окончания процесса сушки. Отбор проб. Включение и выключение газового оборудования. Наблюдение за работой газового калорифера и воздушных вентиляторов. Выгрузка высушенного продукта из сушилки и направление его на последующие операции. Учет количества получаемой продукции и запись параметров технологического процесса в производственном журнале. Подготовка закрепленного оборудования к ремонту и прием из ремонта. Удаление нагара с форсунок. Наблюдение за состоянием механизмов сушки, чистотой фильтров. Зачистка сушильных поверхностей.

Должен знать: технологию процесса сушки и правила его регулирования; устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; схему коммуникаций, технологические свойства сырья; требования, предъявляемые к сырью и высушенной продукции.

§ 159. ХОЛОДИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Ведение технологического процесса охлаждения готовой продукции, полуфабрикатов до установленной температуры в холодильных установках различными охладителями под руководством холодильщика пищевой продукции более высокой квалификации. Установка, размещение в закалочных и морозильных камерах готовой продукции, уложенной в тару для охлаждения, замораживания. Контроль и регулирование температуры и времени охлаждения. Проверка внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения (замораживания) продукта. Передача охлажденного (замороженного) продукта на последующую обработку или реализацию. Очистка снега с батарей и труб охлаждения.

Должен знать: правила укладки и хранения продукции в камерах; устройство сборников, холодильников, насосов, редукторов; требования, предъявляемые к качеству продукции.

§ 160. ХОЛОДИЛЬЩИК ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Характеристика работ. Ведение технологического процесса охлаждения или замораживания до установленной температуры готовой продукции, полуфабрикатов, сырья в холодильных установках различными охладителями с нагрузкой самотеком или под давлением. Регулирование подачи хладагента, температуры, давления. Контроль качества охлаждения (замораживания) продукта. Подключение сборников к трубопроводам и баллонам с углекислотой. Слив охлажденного продукта. Мойка, чистка, дезинфекция сборников, трубопроводов с разборкой и сборкой.

Должен знать: устройство сборников, холодильников, насосов, редукторов; схему размещения трубопроводов, воздухопроводов и регулирующей арматуры; правила пользования контрольно-измерительными приборами; способы определения качества охлаждения (замораживания).

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшим выпускам и разделам ЕТКС издания 1985–1986 гг.

№ п/п	Наименования профессий рабочих, помещенные в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих по действовавшим выпускам и разделам ЕТКС издания 1985–1986 гг.	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1.	Аппаратчик вакуум-гидравлических и пневматических установок	3, 5	Новая профессия	–	–	–
2.	Аппаратчик газового консервирования	2–5	Аппаратчик газового консервирования	4–5	52	Костеперерабатывающее
			Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов	3–4	53	Консервы
			Аппаратчик обработки свекловичного сока	2	55	Сахарное
3.	Аппаратчик	2–3	Аппаратчик	3	52	Маслосырдельное

гомогенизации		гомогенизации молока			
		Аппаратчик гомогенизации	2–3	53	Консервы
4. Аппаратчик гранулирования	5–6	Новая профессия	–	–	–
5. Аппаратчик диффузии	2–6	Аппаратчик диффузии	2–6	51	Общие пищевой продукции
6. Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов	3–4	Аппаратчик замораживания эндокринно– ферментного сырья	3–4	52	Мясное
		Оператор скорморозильных аппаратов	4	54	Рыбная
7. Аппаратчик пастеризации	2–5	Аппаратчик пастеризации	2–3, 5	51	Общие пищевой продукции
		Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока	3–5	52	Маслосыродельное
		Аппаратчик пастеризации яичной массы	4	52	Птицепереработка
8. Аппаратчик получения сернистой кислоты	2–3	Аппаратчик получения сернистой кислоты	2–3	55	Крахмалопаточное
9. Аппаратчик получения экструзионных продуктов	4–5	Аппаратчик получения экструзионных крахмалопродукто в	4–5	55	»
		Изготовитель кукурузных палочек	4	55	Пищеконцентратное
10. Аппаратчик рафинации жиров и масел	3–6	Аппаратчик рафинации жиров и масел	3–6	51	Общие пищевой продукции
11. Аппаратчик сублимационной установки	5	Оператор сублимационной установки	5	53	Консервы
12. Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов	3–5	Аппаратчик вакуум–аппаратов	4–5	52	Костеперерабатывающе е
		Аппаратчик сгущения молока и другого молочного сырья	3–5	52	Маслосыродельное
		Аппаратчик упаривания мелассы	5	55	Винодельческое
13. Аппаратчик–	2–6	Аппаратчик–	2–6	51	Общие пищевой

. экстракторщик		экстрактощик			продукции
14 Бланшировщик	2-4	Бланшировщик	2-4	51	То же
.					
15 Бондарь -	3-4	Бондарь -	3-4	51	»
. укупорщик		укупорщик			
16 Буртоукладчик	3-4	Буртоукладчик	3-4	51	»
.					
17 Вальцовщик сырья	1-4	Вальцовщик сырья	1-4	51	»
. и полуфабрикатов		и полуфабрикатов			
18 Варщик	2-6	Варщик пищевого	2-5	51	»
.		сырья и			
		продуктов			
		Варщик сиропов,	2-4	51	Общие пищевой
		соков,			продукции
		экстрактов			
		Варщик экстракта	3	55	Солодковый корень
		солодкового			
		корня			
		Варщик глазури	3	52	Маслосырдельное
		Оператор	5	53	Консервы
		автоматизированн			
		ой линии варки			
		томато-продуктов			
19 Выбивальщик	1-2	Вывивальщик	1-2	51	Общие пищевой
. мягкой тары		мягкой тары			продукции
20 Грибовод по	3-4	Новая профессия	-	-	-
. выращиванию					
мицелия					
21 Грибовод по	3-4	Новая профессия	-	-	-
. искусственному					
выращиванию					
грибов					
22 Дефростатчик	2-3	Дефростатчик	2	52	Маслосырдельное
. пищевых		молочных			
продуктов		продуктов			
23 Дозировщик	1-3	Дозировщик	1-3	51	Общие пищевой
. пищевой		пищевой			продукции
продукции		продукции			
24 Заготовщик льда	2-3	Заготовщик льда	2-3	51	То же
.					
25 Загрузчик -	2-3	Загрузчик -	2-3	51	»
. выгрузчик		выгрузчик			
пищевой		пищевой			
продукции		продукции			
		Загрузчик	3	52	Костеперерабатывающе
		(выгрузчик)			е
		диффузоров			
26 Зашивальщик	1-2	Зашивальщик	1-2	51	Общие пищевой
. мягкой тары		мягкой тары			продукции
27 Изготовитель	1-2	Изготовитель	1-2	55	Сахарное
. камышовых и		камышовых матов			
соломенных матов					
28 Изготовитель	2-3	Изготовитель	2-3	51	Общие пищевой

. костяного угля		костяного угля			продукции
29 Измеритель . емкостей	2	Измеритель емкостей	2	51	То же
30 Калибровщик . пищевых продуктов	2	Калибровщик пищевых продуктов	2	51	Общие пищевой продукции
31 Кондиционерщик . зерна и семян	2-3	Кондиционерщик зерна и семян	2-3	51	То же
32 Контролер . пищевой продукции	2-4	Контролер пищевой продукции	2-4	51	»
		Овоскопировщик яиц	3	52	Птицепереработка
		Контролер- весовщик	3	53	Консервы
33 Кулинар мучных . изделий	4	Кулинар мучных изделий	4	51	Общие пищевой продукции
34 Машинист . буртукладочной машины	4-5	Машинист буртоукладочной машины	4-5	51	То же
35 Машинист . дробильных установок	2-4	Машинист дробильных установок	2-4	51	»
		Машинист дробильного агрегата	3-4	52	Костеперерабатывающе е
36 Машинист по . очистке кукурузных початков	2	Машинист по очистке кукурузных початков	2	53	Консервы
37 Машинист . протирачных машин	2-3	Машинист протирачных машин	2	51	Общие пищевой продукции
38 Машинист . размольного оборудования	1-4	Машинист размольного оборудования	1-4	51	То же
		Размольщик (мельник) кости- паренки	4	52	Костеперерабатывающе е
39 Машинист . рушальных установок	2-5	Машинист рушальных установок	2-5	51	Общие пищевой продукции
40 Машинист . тестомесильных машин	2-5	Машинист тестомесильных машин	2-5	51	То же
41 Наладчик . оборудования в производстве пищевой продукции	3-7	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	3-6	51	»
42 Насекальщик . мелющих камней	4	Насекальщик мелющих камней	4	51	Общие пищевой продукции
43 Обжарщик пищевых . продуктов	2-4	Обжарщик пищевых продуктов	2-4	51	То же

44 Обмолотчик .	3	Обмолотчик	3	51	»
45 Обработчик . пищевых продуктов и тары	1-3	Обработчик пищевых продуктов и тары	1-3	51	»
46 Обработчик . технологических емкостей и тары	2-3	Обработчик технологических емкостей и тары	2-3	55	Винодельческое
47 Оператор . бутылоукладочно го и бутылоразгрузочн ого автомата	4	Оператор бутылоукладочно го и бутылоразгрузочн ого автомата	4	52	Маслосыродельное
48 Оператор линии в . производстве пищевой продукции	3-7	Оператор линии в производстве пищевой продукции	3-6	51	Общие пищевой продукции
49 Оператор тестера .	3-4	Оператор тестера	3-4	52	Маслосыродельное
50 Оператор . централизованной мойки	4-5	Оператор централизованной мойки	4-5	52	»
51 Осмольщик бочек .	3-4	Осмольщик бочек	3-4	51	Общие пищевой продукции
52 Оформитель . готовой продукции	1-4	Оформитель готовой продукции	1-4	51	То же
53 Плавильщик . пищевого жира	2-4	Плавильщик пищевого жира	2-4	51	»
54 Подготовитель . пищевого сырья и материалов	1-3	Подготовитель пищевого сырья и материалов	1-3	51	»
		Подготовитель пищевого сырья	1-3	53	Консервы
55 Прессовщик- . отжимщик пищевой продукции	1-5	Прессовщик- отжимщик пищевой продукции	1-5	51	Общие пищевой продукции
56 Прессовщик- . формовщик пищевой продукции	1-4	Прессовщик- формовщик пищевой продукции	1-4	51	То же
57 Приемщик-сдатчик . пищевой продукции	2-4	Приемщик-сдатчик пищевой продукции	2-4	51	Общие пищевой продукции
58 Регулировщик . полей фильтрации	2	Регулировщик полей фильтрации	2	55	Винодельческое
59 Резчик пищевой . продукции	1-3	Резчик пищевой продукции	1-3	51	Общие пищевой продукции
		Резчик галерты	3	52	Костеперерабатывающ е
60 Сепараторщик .	2-5	Машинист очистительных машин	2-4	51	Общие пищевой продукции

		Сепараторщик молока и молочного сырья	2-4	52	Маслосыродельное
61	Силосник	Силосник	1-4	51	Общие пищевой продукции
62	Сортировщик в . производстве пищевой продукции	Сортировщик в производстве пищевой продукции	1-4	51	То же
63	Составитель . смесей	Составитель смесей	1-4	51	»
		Составитель смеси плавленного сыра	3	52	Маслосыродельное
64	Сушильщик . пищевой продукции	Сушильщик пищевой продукции	1-5	51	Общие пищевой продукции
		Сушильщик молочного сахара	3	52	Маслосыродельное
		Оператор распылительной сушилки	3, 5	55	Пищеконцентратное
		Аппаратчик сушки яичной массы	5	52	Птицепереработка
65	Холодильщик . пищевой продукции	Холодильщик пищевой продукции	2-3	51	Общие пищевой продукции

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском и разделом ЕТКС, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименования профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 г.	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих, помещенные в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик диффузии	2-6	Аппаратчик диффузии	2-6	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик пастеризации	2-3, 5	Аппаратчик пастеризации	2-5	48	То же
3.	Аппаратчик рафинации жиров и масел	3-6	Аппаратчик рафинации жиров и масел	3-6	48	»
4.	Аппаратчик- экстракторщик	2-6	Аппаратчик- экстракторщик	2-6	48	»
5.	Бланшировщик	2-4	Бланшировщик	2-4	48	»
6.	Бондарь-укупорщик	3-4	Бондарь-укупорщик	3-4	48	»
7.	Буртоукладчик	3-4	Буртоукладчик	3-4	48	»
8.	Вальцовщик сырья и полуфабрикатов	1-4	Вальцовщик сырья и полуфабрикатов	1-4	48	»

9. Варщик пищевого сырья и продуктов	2-5	Варщик	2-6	48	»
10. Варщик сиропов, соков, экстрактов	2-4	Варщик	2-6	48	»
11. Выбивальщик мягкой тары	1-2	Вывивальщик мягкой тары	1-2	48	»
12. Дозировщик пищевой продукции	1-3	Дозировщик пищевой продукции	1-3	48	»
13. Заготовщик льда	2-3	Заготовщик льда	2-3	48	»
14. Загрузчик-выгрузчик пищевой продукции	2-3	Загрузчик-выгрузчик пищевой продукции	2-3	48	»
15. Зашивальщик мягкой тары	1-2	Зашивальщик мягкой тары	1-2	48	Общие пищевой продукции
16. Изготовитель костяного угля	2-3	Изготовитель костяного угля	2-3	48	То же
17. Измеритель емкостей	2	Измеритель емкостей	2	48	»
18. Калибровщик пищевых продуктов	2	Калибровщик пищевых продуктов	2	48	»
19. Кондиционерщик зерна и семян	2-3	Кондиционерщик зерна и семян	2-3	48	»
20. Контролер пищевой продукции	2-4	Контролер пищевой продукции	2-4	48	»
21. Кулинар мучных изделий	4	Кулинар мучных изделий	4	48	»
22. Машинист буртоукладочной машины	4-5	Машинист буртоукладочной машины	4-5	48	»
23. Машинист дробильных установок	2-4	Машинист дробильных установок	2-4	48	»
24. Машинист очистительных машин	2-4	Сепараторщик	2-5	48	»
25. Машинист протирачных машин	2	Машинист протирачных машин	2-3	48	»
26. Машинист размольного оборудования	1-4	Машинист размольного оборудования	1-4	48	»
27. Машинист рушальных установок	2-5	Машинист рушальных установок	2-5	48	»
28. Машинист тестомесильных машин	2-5	Машинист тестомесильных машин	2-5	48	»
29. Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	3-6	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	3-7	48	»
30. Насекальщик мелющих камней	4	Насекальщик мелющих камней	4	48	»
31. Обжарщик пищевых продуктов	2-4	Обжарщик пищевых продуктов	2-4	48	Общие пищевой продукции
32. Обмолотчик	3	Обмолотчик	3	48	То же
33. Обработчик пищевых	1-3	Обработчик пищевых	1-3	48	»

продуктов и тары		продуктов и тары			
34. Оператор линии в производстве пищевой продукции	3-6	Оператор линии в производстве пищевой продукции	3-7	48	»
35. Осмольщик бочек	3-4	Осмольщик бочек	3-4	48	»
36. Оформитель готовой продукции	1-4	Оформитель готовой продукции	1-4	48	»
37. Плавильщик пищевого жира	2-4	Плавильщик пищевого жира	2-4	48	»
38. Подготовитель пищевого сырья и материалов	1-3	Подготовитель пищевого сырья и материалов	1-3	48	»
39. Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	1-5	Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	1-5	48	»
40. Прессовщик-формовщик пищевой продукции	1-4	Прессовщик-формовщик пищевой продукции	1-4	48	»
41. Приемщик-сдатчик пищевой продукции	2-4	Приемщик-сдатчик пищевой продукции	2-4	48	»
42. Резчик пищевой продукции	1-3	Резчик пищевой продукции	1-3	48	»
43. Силосник	1-4	Силосник	1-4	48	»
44. Сортировщик в производстве пищевой продукции	1-4	Сортировщик в производстве пищевой продукции	1-4	48	»
45. Составитель смесей	1-4	Составитель смесей	1-4	48	»
46. Сушительщик пищевой продукции	1-5	Сушительщик пищевой продукции	1-5	48	»
47. Холодильщик пищевой продукции	2-3	Холодильщик пищевой продукции	2-3	48	»