

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>

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 49

ЕДИНОГО ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННОГО СПРАВОЧНИКА РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

Производство мясных продуктов
Костеперерабатывающее и клеевое производства
Птицепереработка
Маслодельное, сыродельное и молочное производства

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК КОАГУЛИРОВАНИЯ ШЛЯМА

4-й разряд

Характеристика работ. Снятие слизистой оболочки (шляма) со свиной черевы в сборник, отцеживание воды, снятие жира, загрузка шляма в емкость, включение острого пара. Периодическое помешивание, охлаждение, транспортировка блоков со шлямом к весам, взвешивание, транспортировка в морозильную камеру. Мойка емкости для коагулирования. Мойка и сушка блоков в сушилке.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования;

технологический процесс изготовления шлама коагулированного.

§ 2. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ КРОВИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дефибринирования крови на дефибринаторах различных конструкций. Ведение тонкого измельчения цельной крови на машине или стабилизация с применением химических веществ. Подача крови в бункер машины. Пуск и остановка насоса, дефибринатора, машины. Процеживание крови через металлическую сетку, отделение фибрина и передача фибрина и крови на дальнейшую переработку. Ведение процесса сепарирования дефибринированной и стабилизированной крови на сепараторах различных типов. Обеспечение равномерной подачи продукта в сепараторы. Регулирование температурного режима сепарирования, числа оборотов барабана сепаратора и подачи крови с целью недопущения процесса гемолиза. Контроль за процессом сепарирования крови и направление продуктов сепарирования на дальнейшее использование для пищевых, медицинских и технических целей. Периодическая разборка, чистка и промывка сепараторов, дефибринаторов и сборка трубопроводов для подачи сепарируемых продуктов. Приготовление консервирующих и стабилизирующих растворов под руководством аппаратчика обработки крови более высокой квалификации. Сбор пищевой и технической крови в емкости. Подача пищевой крови к месту выдержки. Наклеивание номерков на бидоны, сборники. Чистка, мойка и дезинфекция инвентаря и оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологический процесс обработки крови; состав крови; назначение продуктов сепарирования крови; физико-химические и биологические свойства крови и продуктов сепарирования; правила сборки и разборки сепараторов.

§ 3. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ КРОВИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки пищевой крови и кровепродуктов (сыворотки, плазмы, форменных элементов) на линиях переработки крови, включающих кровяные сепараторы, ультрафильтрационные установки, сушилки, аппараты для замораживания, дефибринаторы, насосы, вакуум-сборники и разборные трубопроводы. Наблюдение и регулирование работы оборудования и процесса обработки для обеспечения установленных показателей по качеству и нормативам выхода получаемых кровепродуктов. Контроль качества собранной крови. Передача пищевой крови и кровепродуктов на дальнейшую переработку по объему и удельному весу. Приготовление растворов стабилизаторов крови по установленной дозировке с соблюдением температурного режима. Промывка и дезинфекция оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства крови и кровепродуктов; технические требования к качеству кровяной пищевой сыворотки и плазмы; нормативы выхода крови, кровепродуктов и нормы расхода стабилизаторов крови; методы консервирования и хранения крови и кровепродуктов; правила обескровливания животных при сборе пищевой крови; санитарные правила и порядок направления крови и кровепродуктов на пищевые цели.

§ 4. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ КРОВИ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сбора и первичной обработки пищевой крови на установке, работающей в автоматическом режиме управления. Подготовка системы автоматики к работе установки. Приготовление концентрированного раствора дезинфектанта и перекачивание его с помощью насоса в резервуар. Наблюдение за работой автоматической установки. Передувка крови в баки блока выдержки в ручном режиме управления работой установки. Передача крови на дальнейшую переработку. Промывка и санитарная обработка

кровесборников, баков и трубопроводов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологический процесс обработки крови; способы приготовления дезинфицирующих растворов; правила передувки крови.

§ 5. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА АЛЬБУМИНА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства альбумина в сушильных башнях под руководством аппаратчика производства альбумина более высокой квалификации. Выполнение работ по подготовке сырья и оборудования к работе. Дефибринирование крови, регулирование нагрева газовых топок. Чистка форсунок, дисков. Смазка оборудования.

Должен знать: технологический процесс сушки и правила его регулирования; правила подготовки сырья и оборудования к работе; нормы выхода и сортности готовой продукции.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА АЛЬБУМИНА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства альбумина в сушильных башнях. Проверка рабочего состояния сушильной башни, калорифера и подготовка их к работе. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов поступления крови в башню, температурного режима и давления. Наблюдение за процессом сушки в соответствии с требованиями технологического регламента. Пуск и остановка насосов, вентиляторов, шнека и фильтр-встряхователя. Выгрузка альбумина в тару. Смена дисков и форсунок. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство, принцип работы, правила наладки и регулирования оборудования, работающего под давлением; технологический процесс сушки альбумина; физико-химические свойства перерабатываемого сырья (крови, сыворотки, плазмы); требования, предъявляемые к сырью и готовой продукции; нормы выхода и сортности продукции; способы устранения неполадок в работе оборудования.

При ведении процесса производства альбумина с пульта управления на дисковых распылительных сушильных башнях марки «НЕМА» производительностью 300 и более л/час испаренной влаги –

7-й разряд

Для 6-го и 7-го разрядов требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 7. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА БУЛЬОННЫХ КУБИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства бульонных кубиков: варки мяса, изготовления массы, прессования и штамповки бульонных кубиков. Измельчение мяса на волчке, варка в котлах. Регулирование подачи пара и температурного режима. Составление массы для бульонных кубиков, сушка ее в шкафу, измельчение на дробилке. Приготовление массы для штамповки: взвешивание сухой массы, соли, сахара, глутамината и ароматизированного жира. Прессование массы. Наблюдение за выходом бульонных кубиков из матрицы пресса. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс производства бульонных кубиков; требования, предъявляемые к качеству мяса; стандарты на готовую продукцию.

§ 8. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА БУЛЬОННЫХ КУБИКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса гидролиза сырья для выработки бульонных кубиков в реакторах. Нейтрализация, обработка углем, фильтрация и выпаривание бульонов и гидролизата до заданной концентрации. Регулирование по контрольно-измерительным приборам режимов обработки сырья. Чистка и мойка обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства сырья, режимы его обработки; схемы управления паровыми, воздушными и водяными коммуникациями; правила пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 9. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Сортировка и разборка жира-сырца на отдельные партии в зависимости от качества, анатомических признаков, видов скота и технологического использования сырья. Передача отсортированных партий жира-сырца на последующие технологические процессы жирового производства для выработки соответствующих видов и сортов топленых пищевых жиров. Прием жира-сырца от цехов, взвешивание, промывка, охлаждение, измельчение на волчке. Подача жира-сырца к загрузочным люкам, загрузка в перетопочные котлы с помощью транспортирующих механизмов или вручную (на тележках, в ковшах и др.). Промывка сырой кости в промывочном барабане или чане и подача их для вытопки. Промывка вываренных костей в горячей воде в промывочном барабане или чане, соединенных с жиρούловителем. Сбор жира из отстойников. Выгрузка кости в бункера, спуски или тару. Выбивание из трубчатых костей (перед промывкой) остатков костного жира. Смена воды в барабанах периодического действия. Чистка и промывка барабанов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; номенклатуру видов жира-сырца по анатомическим признакам, видам скота; способы сортировки и обработки жира-сырца; особенности подготовки мездрового жира; технологические режимы промывки жира-сырца, сырых и вываренных костей.

§ 10. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства пищевых жиров под руководством аппаратчика производства пищевых жиров более высокой квалификации на установках непрерывного действия. Ведение процесса производства жиров из шквары в открытых паровых котлах и вертикальных автоклавах. Обработка шквары подсушкой в вакуум-горизонтальных котлах. Подготовка сырья для производства костного жира, дробление кости. Проверка готовности котлов к работе, исправности прокладок, крышек, подвесных путей и стрелок. Составление актов на некачественное сырье. Фасовка и упаковка топленого жира на автоматах и линиях.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству жира-сырца различных видов и кости; правила подготовки сырья; способы дробления костей и обработки шквары; стандарты на готовую продукцию.

§ 11. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства пищевых жиров в автоклавах, различных видах котлов с паровым, огневым или водяным обогревом с подбором сырья. Регулирование по контрольно-измерительным приборам подачи воды и пара. Поддержание установленных параметров температурного режима и продолжительности обработки. Периодическое перемешивание жировой массы при помощи механической мешалки или веслом вручную. Контроль продукции по результатам химических анализов. Ведение процесса очистки жира методом отстаивания. Слив очищенного жира в накопители. Соблюдение нормативов выхода

и сортности топленого жира. Ведение документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и коммуникаций; температурный режим производства пищевых жиров из различных видов сырья; правила пользования контрольно-измерительными приборами; стандарты на сырье и готовую продукцию.

§ 12. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства пищевых жиров на установках непрерывного действия и в вакуум-котлах. Подготовка аппаратуры к работе. Подбор жира-сырца. Регулирование работы машин и аппаратов, входящих в установку непрерывного действия, вакуумных котлов с многофазным технологическим циклом. Ведение процессов обезвоживания сырья, разваривания, упаривания, сушки и т.д. Слив и перекачивание жира, выгрузка шквары. Периодический контроль качества жира по данным лабораторных анализов и органолептически. Составление партий топленого жира. Оформление документов на готовую продукцию. Разборка и сборка всей аппаратуры линии. Соблюдение установленных нормативов выхода и сортности жира. Промывка и чистка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; устройство и схемы управления аппаратурой, работающей под давлением; правила регулирования температуры и давления; виды и свойства жира-сырца; стандарты на готовую продукцию.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 13. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СМАЗОЧНОГО МАСЛА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обезвоживания жиров при производстве смазочного масла путем сушки в вакуум-сушильном аппарате с мешалкой. Загрузка жира, регулирование температуры и подачи пара по приборам. Пуск и остановка мешалки. Перекачивание жира в охлаждающий чан; слив охлажденного жира для кристаллизации. Ведение процесса кристаллизации и прессования жира. Регулирование температурного режима охлаждения и поддержание его на необходимом уровне. Подача кристаллизованного жира под пресс, регулирование давления прессования. Разгрузка прессы, слив отпрессованного жира и передача его на нейтрализацию. Фильтрация масла. Чистка, промывка оборудования и смазка механизмов.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; технологические режимы обезвоживания, кристаллизации и прессования жиров; правила пользования контрольно-измерительными приборами; стандарт на готовую продукцию.

§ 14. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СМАЗОЧНОГО МАСЛА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства смазочного масла для часов на дистилляционной аппаратуре: перегонка минерального масла на фракции, обработка фракций серной кислотой и щелочью, отбеливание, нейтрализация и фильтрация масла. Составление смеси с жиром в установленных пропорциях. Чистка, промывка аппаратуры. Подготовка и подача материалов к рабочему месту.

Должен знать: технологический процесс производства; физико-химические свойства применяемых химикатов; стандарты на смазочное масло.

§ 15. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Сбор технического сырья с различных участков

мясожирового производства, доставка его к месту складирования. Предварительная сортировка сырья по видам и назначению.

Должен знать: правила эксплуатации транспортных средств; виды технического сырья и правила его сортировки.

§ 16. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Сортировка технического сырья по содержанию жира. Измельчение сырья на машинах различных конструкций. Загрузка измельченного технического сырья в аппараты с соблюдением последовательности и необходимых пропорций различных видов. Загрузка кости-паренки в ковш элеватора или непосредственно в бункер сушильного аппарата. Пуск, остановка, чистка и смазка оборудования.

Должен знать: номенклатуру и характеристики сырья; правила сортировки и загрузки технического сырья в зависимости от вида и назначения.

§ 17. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства вареных кормов из технического сырья в открытых котлах с паровым и огневым обогревом. Ведение процесса производства сухих кормов, кровяной муки, пенообразователей и других видов продукции в вакуумных котлах. Подбор сырья, регулирование подачи пара или огневого обогрева. Ведение процесса варки и стерилизации технического сырья по установленному режиму, а также коагуляции и сушки крови. Пуск и остановка мешалки. Слив и перекачка технического жира и бульона в отстойники и сборники. Просеивание технической продукции, затаривание, взвешивание и сдача ее на склад. Соблюдение нормативов выхода и сортности готовой продукции. Чистка и промывка оборудования. Смазка механизмов.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; правила подбора и состав сырья; технологические режимы его переработки; регулирование подачи пара и огневого обогрева; правила чистки, промывки и смазки оборудования.

§ 18. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выделения жира и шквары на шнековых прессах непрерывного действия при выработке мясокостной муки. Равномерная подача жировой шквары на прессование. Регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима и параметров прессования. Подача отпрессованной шквары на дробление и сбор жира в отстойники. Ведение процесса выработки костной муки. Подготовка оборудования к работе. Проверка оборудования и коммуникаций для транспортировки жира и костной муки. Регулирование режимов работы автоклавов, оборудования для очистки жира, агрегатов для сушки и измельчения обезжиренной кости. Соблюдение нормативов выхода и сортности костной муки и жира. Чистка, промывка и смазка оборудования.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования, работающего под давлением; технологический процесс производства; схемы управления паровыми, воздушными, водяными и другими коммуникациями; назначение контрольно-измерительных приборов и автоматики; виды и свойства перерабатываемой кости; стандарты на готовую продукцию.

§ 19. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства мясной, кровяной и

мясокостной муки, пенообразователя и других видов продукции из технического сырья в аппаратах закрытого типа (вакуумных котлах) с многофазным технологическим циклом, в аппаратах с автоматическим управлением, автоклавах, диффузорах, шнековых обезживателях, на линиях непрерывного действия. Регулирование режимов работы котлов, вакуум-насосов и мешалок, подачи пара в тепловые аппараты. Ведение процессов обезживания сырья, разваривания, стерилизации, гидролиза, сушки и т.д. Соблюдение графиков загрузки сырья. Слив и перекачивание жира. Выгрузка шквары и кости. Обеспечение нормативов выхода и сортности технической продукции. Ведение записей в технологическом журнале. Чистка и промывка аппаратов. Смазка механизмов.

Должен знать: конструкцию и принцип действия обслуживаемого оборудования; технологический процесс переработки технического сырья; правила эксплуатации установок, работающих под давлением; схемы и правила управления паровыми, воздушными и водяными коммуникациями; правила пользования контрольно-измерительными приборами; виды и свойства сырья; стандарты на готовую продукцию.

При обезживании и разделении на фракции технической продукции на центрифугах периодического действия с автоматическим регулированием скорости и при одновременном обслуживании свыше 8 вакуум-горизонтальных котлов КВМ-4, 6А в смену -

7-й разряд

Для 6-го и 7-го разрядов требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 20. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах под руководством аппаратчика термической обработки мясопродуктов более высокой квалификации. Загрузка рам с колбасными изделиями в камеры или варочные котлы, выгрузка готовых изделий и передача их на последующую стадию обработки. Контроль за подвешиванием колбасных изделий на рамы и палки с исправлением обнаруженных дефектов. Подача топлива в топку, розжиг и регулирование температуры в них, выгрузка и уборка золы.

Должен знать: принцип действия обслуживаемого оборудования; режимы варки, обжарки, копчения колбасных изделий; ассортимент вырабатываемой продукции; правила загрузки и выгрузки колбасных изделий.

§ 21. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас. Ведение процессов бланшировки и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах. Термическая обработка условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях. Загрузка сырья, измельченных мясопродуктов в котел (варочный аппарат). Регулирование давления пара и температурного режима. Снятие с поверхности топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона. Разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат. Составление фарша согласно рецептуре, варка, прессование и подача зельцев на охлаждение. Наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельцев. Варка рулетов из рубца. Приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции. Запекание колбасных изделий (мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и др.) в ротационных, шкафных электрических и газовых печах. Укладка сырья (фарша) в формы. Регулирование температуры в печах. Определение готовности продукта. Выгрузка готовой продукции. Передача ее на дальнейшую обработку или на охлаждение и упаковку. Сдача готовой продукции. Периодическая чистка, промывка и дезинфекция обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего

под давлением; технологический процесс обработки различных мясопродуктов; способы определения готовности продукта; причины образования дефектов и способы их предотвращения; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию.

§ 22. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах. Регулирование температурного режима. Наблюдение за технологическим процессом и определение готовности продукта органолептически и с помощью приборов. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; правила регулирования температурного режима; способы определения готовности продуктов; назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов; схемы и правила обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций; стандарты и технические условия на готовую продукцию.

§ 23. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах. Контроль с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов за соблюдением технологического режима по заданной программе. Поддержание температурно-влажностных параметров в соответствии с программой. Обеспечение бесперебойной работы оборудования, предупреждение и устранение причин отклонений от нормального технологического режима. Контроль показателей качества готовой продукции, ее соответствия нормативно-технической документации. Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка. Соблюдение санитарно-гигиенического режима в камерах. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования и правила его наладки; рецептуру готовой продукции; устройство и принцип действия контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов; схемы и правила обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций; физико-химические свойства сырья; параметры технологического процесса; нормативы выхода и сортности продукции; порядок ведения технологического журнала.

§ 24. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СУБПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса шпарки (опалки) слизистых и шерстных субпродуктов на поточно-механизированных линиях или на отдельных машинах. Загрузка субпродуктов, контроль качества их обработки и поддержание установленных температурных режимов. Промывка и очистка субпродуктов после термической обработки в барабане, центрифуге. Съемка копыт с ног, опалка и зачистка остатков шерсти и сторевшего эпидермиса. Подготовка оборудования и тары. Мойка и чистка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; температурные режимы термической обработки шерстных и слизистых субпродуктов; требования, предъявляемые к качеству обработки субпродуктов всех видов; правила подготовки, мойки и чистки оборудования.

§ 25. АППАРАТЧИК УСТАНОВКИ ДЛЯ ОТДЕЛЕНИЯ МЯСА ОТ КОСТИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса отделения прирези мякотных тканей от кости после ручной обвалки на прессах периодического и непрерывного действия и аппаратах с применением растворов поваренной соли. Контроль параметров технологического процесса (температуры, давления и др.). Определение и анализ выхода продукции после окончания процесса. Контроль за работой оборудования, выявление и устранение неисправностей. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, работающего под давлением, и контрольно-измерительных приборов; параметры технологического процесса; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 26. АППАРАТЧИК УТИЛИЗАЦИИ КОНФИСКАТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса тепловой обработки непищевых отходов и конфискатов на утилизационных установках в санитарных бойнях. Регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима и давления (вакуума). Ведение процессов стерилизации, варки и сушки. Соблюдение установленной продолжительности обработки. Выгрузка продукции (кормовой шквары) и слив жира. Периодическая промывка и дезинфекция оборудования. Соблюдение правил безопасности при переработке сырья от туш больных животных.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; сырье, его назначение и режимы тепловой обработки отходов и конфискатов.

§ 27. АППАРАТЧИК ХИМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса химической обработки шерстного технического сырья для удаления шерсти (волоса) в аппаратах, барабанах, котлах и т.д. Регулирование работы аппаратов. Контроль качества обработки сырья. Приготовление раствора каустической соды. Проверка концентрации раствора и поддержание ее на установленном уровне. Нейтрализация сырья после щелочной обработки. Загрузка и выгрузка сырья и раствора. Чистка, промывка оборудования и смазка механизмов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологический режим обработки шерстного сырья; свойства применяемых химикатов и шерстного сырья различных видов; правила загрузки и выгрузки сырья различных видов и растворов; способы проверки концентрации растворов; правила чистки, промывки оборудования и смазки механизмов.

§ 28. БЕКОНЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Зачистка остатков эпидермиса и загрязнений. Выгрузка бекона из чана, укладка в штабеля на стекание. Подготовка упаковочного материала и бирок. Закладка соленых тампонов в полость лопаточной кости. Протирка полутуш полотенцем. Завертка бекона в упаковочный материал, зашивка тюка, прикрепление бирок и обвязка кулей, укладка бекона в штабеля.

Должен знать: технологическую инструкцию по туалету и упаковке бекона; нормы расхода упаковочных материалов.

§ 29. БЕКОНЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Обработка бекона – отрезание ножом передних и

задних ног, вырезка лопаточной кости. Опиловка механической пилой остистых отростков поясничных позвонков и головок ребер на полутушах, прессование, заливка рассолом. Наблюдение за процессом посола, контроль качества. Смена ленточных полотен на пилах по мере их затупления, правка ножей. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: анатомическое строение свинных туш и технологическую инструкцию по разделке и обработке бекона.

§ 30. БЕКОНЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства бекона. Разделка полутуши на ее основных участках: замякотка и вырубка хребта секачом, отделение ножом шейных позвонков и удаление грудной кости. Соблюдение нормативов выхода бекона.

Должен знать: требования, предъявляемые к сырью для производства бекона; технологическую инструкцию и стандарты на разделку бекона; анатомическое строение свинных туш; правила пользования инструментом.

§ 31. БЕКОНЩИК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства бекона методом шприцевания по схеме введения уколов с соблюдением точности дозировки шприцовочного рассола и температурного режима. Соблюдение установленного угла и глубины введения иглы при шприцевании. Наблюдение за уровнем давления в системе. Осмотр разделанных полутуш, удаление полутуш с неправильной разделкой, а также не соответствующих требованиям стандарта. Составление посолочной смеси согласно инструкции с соблюдением точной дозировки компонентов и особых санитарных условий. Обеспечение вкуса, аромата, цвета продукции. Сборка, чистка шприца и шлангов.

Должен знать: требования к сырью для производства бекона; правила определения доброкачественности сырья по внешним признакам; анатомическое строение туш животных, расположение и строение мышц и кровеносных сосудов; способы приготовления и правила дозировки посолочной смеси; правила работы с оборудованием, работающим под давлением.

§ 32. БОЕЦ СКОТА

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ на отдельных простейших операциях при убое и переработке крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, голову и ливер всех видов скота. Снятие цепей со шкур скота после механической съемки шкур и подача их к месту фиксации. Заточка и правка ножей. Поддержание санитарного состояния на линиях убоя и обескровливания.

Должен знать: технологическую инструкцию по убою и переработке скота и свиней; правила пользования применяемым инструментом; виды и способы заточки и правки ножей.

Примеры работ.

1. Свиньи – отделение ушей.
2. Скот крупный рогатый – сбор ушного волоса, разрезание калтыка, удаление каньги, промывка головы из шланга, продвижение крови по желобу к месту ее спуска, переливание крови из тазиков в желоб.
3. Скот мелкий рогатый – отделение путового сустава.

§ 33. БОЕЦ СКОТА

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ на отдельных простых операциях при убое и переработке крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Подгон скота к боксу или месту оглушения. Фиксация цепью шкур скота при механической съемке. Включение и опробование механизмов в работе.

Должен знать: свойства мышечной, жировой, соединительной тканей и кожного покрова; сочленение костей скелета; правила эксплуатации оборудования; производственные пороки при убое и переработке скота.

Примеры работ.

1. Свиньи – окольцовка головы, съем шкуры с передних и задних конечностей; подрезка мышц вокруг кроны (гузенки), подъязычной мышцы без отделения языка от головы с оставлением его на трахее; подрезка головы и навешивание на крюк; подкатка туш к шпарильному чану, подъем туш после шпарки на подвесной путь элеватором, лебедкой или талью; обнажение сухожилий задних ног, вставка разног, подцепка и пересадка туш, отделение передних и задних конечностей; опаливание свиных туш газовыми горелками и остатков щетины на тушах газовыми горелками или паяльными лампами после опаливания в печах.

2. Скот крупный рогатый – разрез мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, растяжка туш, отделение вымени и пениса, выворачивание языка для ветосмотра, вырезка языка и калтыка.

3. Скот мелкий рогатый – обескровливание, наложение лигатуры, разрез шкуры на задних конечностях и заделка сухожилий, съем шкуры с задних и передних ног, отделение пищевода от трахеи с завязыванием его, перевеска туш на путь разделки, подвешивание туши на рамы, люльки или люстры с сортировкой по упитанности.

§ 34. БОЕЦ СКОТА

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ на отдельных операциях средней сложности при убое и переработке крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Оглушение, наложение путовых цепей и подъем оглушенного животного с помощью подъемных механизмов на путь обескровливания. Поддувка туш скота сжатым воздухом. Выемка почек и почечного жира из туш. Разборка внутренностей крупного рогатого скота на конвейере в убойном цехе. Опиливание или обрубка рогов у крупного и мелкого рогатого скота. Включение и опробование оборудования конвейеров. Обескровливание туш свиней и мелкого рогатого скота.

Должен знать: анатомическое строение перерабатываемого скота; правила и способы предупреждения производственных пороков при убое и переработке скота.

Примеры работ.

1. Свиньи – разрез грудной кости, фиксация туш при съемке шкур лебедкой, съемка шкур с туши, предупреждение и устранение задиров мышц и жира, выделение крупона из снятой шкуры после ее мездрения, разрез мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, загрузка туш в шпарильный чан, очистка туш от щетины после шпарки, от обгоревшего эпидермиса и промывка их, нанесение контура крупона; полная обработка поросят в шкуре.

2. Скот крупный рогатый – отделение пищевода от трахеи, наложение лигатуры, отделение головы и навешивание на крюк, пересадка туш на путь забеловки, освобождение задних ног от путовых цепей и их возврат, забеловка ахилловых сухожилий, разрезание шкуры хвоста, мышц вокруг проходника, отделение путового сустава, сухожилий, цевок, фиксация туши, наблюдение за съемкой, предупреждение и устранение возможных задиров жира и мышц при механической съемке шкур, освобождение туш от фиксации, включение и выключение агрегатов, разруб лонного сращения.

§ 35. БОЕЦ СКОТА

5-й разряд

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

Должен знать: анатомическое строение одного из видов скота; технологический процесс комплекса операций по убою и переработке одного из

видов скота.

Примеры работ.

1. Свиньи – разрез шкур по белой линии живота, отделение межсосковой части от шкуры, съёмка шкуры с боков и пахов туш, с грудной и брюшной частей с внутренней стороны конечностей, распиловка или разрубка, шпарка и опаливание туш в опалочных печах, газовыми горелками, паяльными лампами, окончательная съёмка шкуры вручную.

2. Скот крупный рогатый – оглушение, обескровливание, разрез шкуры по белой линии живота, съёмка шкуры с внутренней стороны задних и передних ног, задней части туши, шеи, с головы, распиловка или разрубка грудной кости.

3. Скот мелкий рогатый – съёмка шкур с лопаток, брюшной и грудной части туши, с боков и пахов, с огузка, окончательная съёмка шкур вручную, выемка внутренностей на конвейерах и стационарных столах.

§ 36. БОЕЦ СКОТА

6-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ на отдельных особо сложных операциях при убое и переработке крупного и мелкого рогатого скота и свиней и всего комплекса операций по убою и переработке всех видов скота на линиях, санитарных бойнях и т.п.

Должен знать: анатомическое строение скота всех видов; технологический процесс убоя и переработки всех видов скота; устройство линий, санитарных боен; основы анатомии и физиологии животных.

Примеры работ.

1. Свиньи – съёмка шкур с предплечий и лопаток, выемка внутренностей.

2. Скот крупный рогатый – съёмка шкуры с брюшной и грудной частей и боков, с пахов, предплечий, лопаток и бедер, окончательная съёмка шкуры вручную, выемка внутренностей на конвейерных и стационарных столах, распиловка или разрубка туш на продольные половины.

§ 37. ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Поджиловка бланшированных языков: подрезка жилистых частей с боков, удаление остатков кожицы, сухожильной связки с боков и нижней стороны языка, бахромок и загрязнений, прощупывание с целью обнаружения посторонних предметов и патологических изменений. Поджиловка печени: разборка, осмотр и удаление остатков пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов и пораженных частей бланшированной печени. Разборка вареного мяса и субпродуктов для колбасного и кулинарного производств.

Должен знать: правила поджилки и зачистки субпродуктов; места расположения жировой, мышечной и соединительной тканей; правила жиловки и разборки мяса и субпродуктов.

§ 38. ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Жиловка мяса и субпродуктов скота всех видов, резка на куски установленного размера и разборка жилованного мяса по сортам с соблюдением нормативов выхода. Отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, жира, остатков костей и хрящей. Удаление шкурки при жиловке беконных срезов и со шпика. Укладка в тару мяса и субпродуктов, отжилованных жира, хрящей, сухожилий, пленок и отходов.

Должен знать: анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей; требования технологического регламента к жиловке и разборке мяса; качественные признаки мяса от различных частей туши и субпродуктов и их производственное назначение.

При выделении мяса для полуфабрикатов (длиннейшей мышцы, котлетного мяса, мяса для отбивания, грудинки, жиловке кусков мяса для копченостей (обрезка

копченостей)) -

4-й разряд

§ 39. ЗАСОЛЬЩИК МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса посола мяса и шпика для колбасного производства посолочной смесью или рассолом вручную, в мешалках и посолочных агрегатах. Составление посолочной смеси и приготовление рассола по заданной рецептуре. Дозирование посолочной смеси в мешалку. Натирка шпика солью или заливка рассолом. Наблюдение за процессом перемешивания, равномерностью посола мяса и шпика. Перекладка мяса и шпика в процессе посола, укладка в тару, чаны или штабеля. Измельчение мяса на волчке.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; рецептуру и способы приготовления посолочной смеси и рассола; дозировку их в зависимости от производственного назначения мяса и мясопродуктов; сроки и режимы посола; признаки готовности продукта после посола.

При выполнении работ по посолу мяса, шпика и мясопродуктов под руководством засольщика мяса и мясопродуктов более высокой квалификации -

2-й разряд

§ 40. ЗАСОЛЬЩИК МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса посола свинокопченостей и языков. Составление рассола по рецептуре, подбор сырья по установленным кондициям и размерам. Шприцевание через кровеносную систему, уколами в мышечную ткань или на многоигольчатых шприцах с дозировкой по весу. Натирка посолочной смесью, укладка в чаны, прессование и заливка рассолом. Массирование мяса. Контроль качества посола, перекладка языков и полуфабрикатов в процессе посола. Посол мясопродуктов на механизированных линиях. Сборка, чистка шприца, шлангов, массирующих аппаратов.

Должен знать: устройство и правила работы шприцовочного и массирующего оборудования; требования, предъявляемые к сырью для производства свинокопченостей; анатомическое расположение мышц и кровеносных сосудов; способы приготовления и дозировки посолочной смеси.

При выполнении работ по посолу свинокопченостей и языков под руководством засольщика мяса и мясопродуктов более высокой квалификации -

3-й разряд

§ 41. ЗАСОЛЬЩИК ШКУР

3-й разряд

Характеристика работ. Разборка штабелей шкур после посола, нанесение клейм на шкуры по указанию ветеринарного специалиста, подсчет, составление весовой ведомости по видам и сортам. Встряхивание шкуры, освобождение от соли и подача к месту упаковки (сдачи). Свертывание шкуры в пакет («в рыбку»). Подвеска шкур для сушки, ведение процесса сушки и снятие шкур после сушки. Подсортировка шкур по видам на основании записей в бирках. Тюковка консервированных шкур отдельно по видам кожевенного и мехового сырья и способам консервирования в тюки (пачки) с перевязыванием их веревкой. Пересыпание шкур смесью соли и антисептиков, привязывание бирок, нанесение клейм под контролем ветеринарного специалиста. Подготовка краски и маркировка шкур.

Должен знать: виды кожевенного и мехового сырья; правила укладки, разборки штабелей и сушки шкур; основы консервирования и признаки бактериального разложения шкур; нормы тюковки шкур; требования стандарта по тюковке шкур.

При разборке штабелей овчин и других шкур без подсортировки -

2-й разряд

§ 42. ЗАСОЛЬЩИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования шкур путем посола поваренной солью вручную или с применением оборудования для механизированного сухого посола. Дезинфекция шкур. Равномерное распределение консервирующей смеси и дезраствора при мокросоленном способе консервирования и втирание их при кислотно-солевом способе по всей мездряной поверхности с учетом различной толщины шкуры в разных участках. Приготовление консервирующей смеси и дезраствора определенной концентрации по установленной рецептуре на механическом измельчителе и в смесителях. Наблюдение за процессом консервирования шкур по результатам лабораторного анализа. Проверка содержания влаги и окиси алюминия в кожаной ткани, pH водной вытяжки и температуры сваривания кожаной ткани при консервировании кислотно-солевым способом; влаги и поваренной соли – при мокросоленном способе консервирования. Подсол шкур после тузлукования.

Должен знать: способы консервирования шкур скота всех видов; состав, методы приготовления и нормы расхода консервирующих смесей и дезрастворов; свойства кожаного и мехового сырья; признаки готовности сырья после консервирования; правила комплектования штабелей и упаковки кожсырья в тюки; устройство и правила эксплуатации механизмов; правила обращения и меры предосторожности при работе с консервирующими смесями и ядовитыми веществами.

При выполнении работ по комплектованию штабелей шкур –

4-й разряд

§ 43. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ИСКУССТВЕННОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Изготовление искусственной колбасной оболочки вручную. Нарезка заготовок вручную и их склейка. Приготовление клея и проверка его качества. Контроль показателей качества искусственной оболочки, ее соответствия установленным требованиям.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству искусственной колбасной оболочки; правила по приготовлению клея.

§ 44. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ИСКУССТВЕННОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Изготовление склеенной искусственной колбасной оболочки на машине. Укрепление бобины пленки в бобинодержателе. Подготовка клея и заправка его в машину. Проверка работы машины на холостом ходу. Наблюдение за работой машины. Контроль показателей качества оболочки. Укладка оболочки в тару. Выявление и устранение мелких неисправностей в работе машины.

Должен знать: устройство и принцип работы всех узлов машины; требования, предъявляемые к качеству колбасной оболочки; методы устранения мелких неисправностей в работе машины.

§ 45. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОЖМЯГЧИТЕЛЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кожмягчителя. Измельчение поджелудочной железы на волчке и высушенного кожмягчителя на переплете. Смешивание измельченной поджелудочной железы с опилками и сульфатом аммония после сушки. Затаривание измельченного кожмягчителя, взвешивание и сдача его на склад (экспедицию). Подача к рабочему месту и просеивание опилок.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству сырья и материалов; правила затаривания

кожмягчителя, взвешивания и сдачи его на склад; стандарты на готовую продукцию.

§ 46. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЛАЙКИ

1-й разряд

Характеристика работ. Развязывание пучков пленки, загрузка их в чан (ванну) с водой для промывки от соли и для замочки. Очистка пленки от загрязнений и остатков жира. Растяжка пленки на шаблонах до установленного размера и развешивание для просушки. Расправление высушенной лайки. Транспортировка пленки к рабочему месту.

Должен знать: признаки готовности лайки к растяжке; правила растяжки пленки на шаблонах.

§ 47. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЛАЙКИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дубления пленки. Приготовление раствора серной кислоты для дубления. Загрузка пленки в раствор, выгрузка на стол для стекания. Разбор лайки на сорта по длине и цвету и укладка в пачки. Подравнивание бахромы высушенной лайки, связывание в пачки с подсчетом и обозначением сортности.

Должен знать: свойства применяемых химикатов; рецептуру и порядок составления растворов; показатели сортности готовой продукции; правила разборки лайки на сорта.

§ 48. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Подбор крупнокусковых полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную. Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.д. Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и пр.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; свойства мяса скота различных видов; назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов; установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов.

§ 49. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обработке кишок на операциях дополнительной зачистки вручную свиных и бараньих черев, говяжьих кругов после обезжиривания на машине. Разбор кишок после замочки.

Должен знать: правила и способы обработки кишок.

§ 50. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обработке кишок всех видов на операциях: вязка кишок в пучки или пачки (с отметкой их калибра) установленным количеством узлов, надувание кишок для сушки. Дополнительная зачистка кишок вручную после шлямовки на машине. Выгрузка соленого кишечного сырья из тары. Промывка в рассоле и укладка в соответствии с товарными

отметками по сортам и калибрам. При обработке кишок свиней – замочка черев и разборка их после замочки. При обработке бараньих кишок – замочка черев и разборка их после замочки, промывка и освобождение синюг от содержимого. Обработка кругов.

Должен знать: правила и способы обработки кишок.

§ 51. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обработке кишок на операциях: промывка и освобождение от содержимого черев, выворачивание кишок всех видов скота (черев, кругов, синюг), полная обработка пузырей, съёмка серозной оболочки (пленок) с синюг. При обработке кишок крупного рогатого скота – промывка и освобождение от содержимого, удаление слизистой оболочки (шлямовка) кругов, толстых черев и синюг на машине и вручную; полная обработка проходников и пищеводов (пикал). При обработке свиных кишок – измерение длины (метровка) черев, отделение от брыжейки гузенок и кудрявок, промывка, освобождение от содержимого и полная обработка кудрявок. При обработке бараньих кишок – разборка синюг и кругов, удаление слизистой оболочки (шлямовка) синюг на машине и вручную, измерение длины (метровка) концов черев; отделение от брыжейки гузенок, полная обработка гузенок. Комплектование и упаковка всех видов кишок по заказам. Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замочка, промывка). Обработка кишечного жира (удаление из жира обрезок кишок, мяса, загрязнений и т.д.). Включение, опробование оборудования и его промывка.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования; правила и способы обработки кишок.

§ 52. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке кишок от одного из видов скота в готовый фабрикат: отделение черев от брыжейки; шлямовка черев всех видов скота на машине или вручную; посол кишок всех видов скота, подготовка соли и посолочного инвентаря; раскладка кишок после посола по сортам и калибрам с подсчетом. При обработке кишок крупного рогатого скота – обезжиривание черев и кругов на машинах и вручную, измерение длины концов черев и кругов, полная обработка синюг. При обработке кишок свиней – обезжиривание глухарок. При обработке бараньих кишок – обезжиривание синюг. При подготовке оболочек для колбасного производства – калибровка, выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых изделий. Приемка всех видов фаршевой оболочки по количеству и качеству. Отбор средних проб и определение соответствия их сопроводительным документам по сортности и категоричности фаршевых оболочек. Ведение документации. Включение и опробование оборудования, регулировка, промывка и чистка его.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования; способы и приемы обработки кишок; технологические требования, предъявляемые к оболочкам для вырабатываемых колбасных изделий.

§ 53. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке кишок от всех видов скота в готовый фабрикат, а также выполнение отдельных наиболее сложных операций. При обработке кишок крупного рогатого скота – отделение от брыжейки черев (толстых и тонких); разборка оток, отделение синюг, обезжиривание кругов вручную; сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом), проверка качества обезжиривания, выявление и подсчет порезов, запись выработки кишок по сортам. При обработке кишок свиней

и мелкого рогатого скота – сортировка и калибровка черев (проливание их водой, определение качества и диаметра). Комплектование и упаковка всех видов кишок по специальным заказам в соответствии с установленными требованиями: выгрузка пучков из посолочной тары, удаление остатков соли; разборка по сортам и калибрам, подсол, укладывание в тару с подсчетом, уплотнением и выпиской бирок с отметкой количества пучков по сортам и калибрам и маркировкой тары после упаковки. Подготовка инструмента, инвентаря, тары. Контроль за исправностью водопровода и воздухопровода.

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

§ 54. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

1-й разряд

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

Должен знать: требования, предъявляемые к обработке концов кишечных полос; правила и способы скрутки шпагата в полосы и вязки петель из веревки.

§ 55. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

2-й разряд

Характеристика работ. Формирование технической сшивки (струны) для сшивания жильных струн. Комплектование пачек струн по сортам. Упаковка и маркировка струн всех видов. Вязка и покраска узлов струн. Вязка пучков с подсчетом.

Должен знать: правила формирования технической сшивки и окраски узлов жильных струн для соответствующего сорта; способы вязки узлов и пучков струн.

§ 56. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

3-й разряд

Характеристика работ. Промывание кишок животных в воде, разборка и размотка пучков в одну нить, заливка промытых и разобранных кишок водным раствором аммиака для набухания, химическая обработка технической сшивки для изготовления музыкальных и теннисных жильных струн. Кольцовка музыкальных и теннисных струн на ручном кольцевальном устройстве. Перевязывание колец нитками. Шлифование технических сшивок на шлифовальном станке. Затачивание концов сшивок на конус на наждачном станке. Разрезание сшивок на две части в соответствии с установленным калибром (диаметром). Измерение калибра сшивок микрометром. Транспортировка кишок, подбор тары к рабочему месту. Опробование кольцевального устройства.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемых станков и приспособлений; правила подготовки кишок для жильных струн; способы кольцевания струн и шлифования сшивок; стандарты и технические условия на применяемые материалы и калибры.

§ 57. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

4-й разряд

Характеристика работ. Очистка кишок на шлямовочной машине от загрязнений, остатков мышечной и серозной оболочек, разрезание кишок по длине с отделением правой и левой полос, недопущением извилин, выхватов и бахромчатости для изготовления музыкальных и теннисных жильных струн, требующих повышенной подготовки полуфабрикатов. Укладка нарезанных полос в тару. Наладка шлямовочной машины.

Должен знать: устройство и правила наладки шлямовочной машины; правила и способы очистки и резки кишок на полосы; качественные признаки и свойства кишечного сырья; правила укладки нарезанных полос в тару.

§ 58. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

5-й разряд

Характеристика работ. Формирование музыкальных и теннисных жильных струн. Сортировка кишечных полос по длине, цвету, плотности стенок, заданному диаметру. Подвязка петель и скручивание на машине. Химическая обработка струн – двукратное окуривание серой, обезжиривание водным раствором каустической соды, спирта-растифката и пергидролью. Нейтрализация струн путем замачивания в аммиачном растворе. Отбелка и спиртование. Сушка струн – надевание струн на кольца деревянных рам, скручивание их на машине и периодическое подкручивание. Проверка качества струн по цвету, плотности и цилиндричности формы, наличию бугорков, трещин. Контроль заданного диаметра струн микрометром, промасливание струн. Калибровка и кольцовка музыкальных и теннисных струн на электронно-механических машинах. Контроль навивки. Наладка машины.

Должен знать: устройство и правила наладки электронно-механических машин; порядок формирования кишечных полос; правила химической обработки струн; правила пользования таблицами стандартов для определения сорта и наименования струн.

§ 59. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса навивания на музыкальные жильные струны серебряной или медной проволоки, шелка на навивочных станках. Натягивание струн на рамы перед навивкой. Подтягивание струн по мере ослабления. Закрепление вытянутых струн. Шлифование музыкальных и теннисных струн на шлифовальных станках для получения струн цилиндрической формы с гладкой поверхностью заданного калибра и точности. Шлифование и полирование струн наждачной бумагой, шкуркой и полотном и натирание их мелом. Закрепление концов и изготовление замков из шелка на конце струны. Отрезание петель и передача струн на сортировку. Контроль диаметра струн микрометром. Наладка обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройства и правила эксплуатации навивочных и шлифовальных станков; требования к применяемым материалам; стандарты и технические условия на жильные струны различного назначения.

§ 60. КОНТРОЛЕР СТРУН И СШИВОК

6-й разряд

Характеристика работ. Контроль качества музыкальных и теннисных струн, технических сшивок по совокупности показателей на соответствие их стандартам и техническим условиям. Сплошной или выборочный контроль качества полуфабрикатов и сырья для изготовления струн и сшивок по стадиям их обработки. Выявление дефектов в процессе обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Приемка кишечного сырья.

Должен знать: стандарты и технические условия на кишечное сырье и изготавливаемую продукцию; технологический процесс обработки струн и сшивок.

§ 61. КОРМАЧ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по приемке, обслуживанию и уходу за скотом под руководством кормача более высокой квалификации: подготовка материалов и составление краски для маркировки скота, сбор шерсти-линьки,

стрижка холки и челки.

Должен знать: способы приготовления краски и сбора шерсти-линьки.

§ 62. КОРМАЧ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных операций по обслуживанию и уходу за скотом под руководством кормача более высокой квалификации: нанесение номера или установленного маркировочного знака на животных при приемке.

Должен знать: правила и приемы маркировки животных.

§ 63. КОРМАЧ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всех работ по обслуживанию и уходу за скотом: подгон скота от места выгрузки или приемки с пастбища; перегон при сортировке, подача на весы и отгон после взвешивания; размещение скота по загонам; привязывание и отвязывание в стойлах; наблюдение за исправностью автопривязей и цепей. Подвозка и подноска кормов, подготовка их (измельчение, запаривание и т.п.) и раздача в кормушки по установленным нормам. Поение скота. Наблюдение за исправностью водопровода и автопоилок. Подгон скота к месту водопоя. Подвозка и подноска воды и разлив ее в поилки. Выгон скота на пастбище. Скирдование сена. Наблюдение за состоянием скота. В соответствии с заключением ветврача и по указанию приемщика выделение и изоляция больного и слабого скота, подача его в санитарную бойню или на карантин, смена подстилки. Промывка и дезинфекция загонных помещений, эстакад, пандусов, канализационных трапов, оборудования и инвентаря. Выполнение других работ, связанных с приемкой, уходом за скотом, его содержанием и подачей на убой в соответствии с требованиями технологических инструкций и по указанию приемщика скота или мастера. Разгрузка вагонов и автогужевого транспорта со скотом. Очистка вагонов, сбор и вывозка навоза, выгрузка из вагонов оборудования, кормов и уборка их в установленное место. Прессование сена, измерение температуры животных. По условиям организации содержания скота – доение коров. Выдача и учет кормов.

Должен знать: установленные требования по уходу за скотом и его сохранностью; технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота; повадки скота при перегонах и стойловом содержании; простейшие внешние признаки заболевания и слабости скота; правила термометрирования скота, прессования и скирдования сена.

§ 64. МЕЗДРИЛЬЩИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса снятия прирезей мяса и жира с парных шкур всех видов и развесов. Заправка шкур в машину и прием из машины после обработки. Наблюдение за правильным и полным удалением прирезей мяса и жира с мездриной стороны шкуры без повреждения кожной ткани и за состоянием ножевых валов. Расстил шкур на столе или колоде, срезание ножом, подходкой, косой или тупиком прирезей мяса и жира для пищевых целей и складирование их в тару. Сбор прирезей мяса и жира с подразделением на пищевые и технические цели. Укладка шкур на тележку и передача их на последующую обработку. Пуск, настройка, промывка и чистка машины. Регулировка машины в зависимости от толщины обрабатываемых шкур. Точка и правка инструмента.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; свойства шкур в зависимости от вида, пола и возраста скота; правила обработки шкур; признаки пороков шкур, причины их образования и способы устранения; санитарные требования при обработке пищевого сырья.

§ 65. ОБВАЛЬЩИК МЯСА

3-й разряд

Характеристика работ. Обвалка туш, полутуш, четвертин, частей туши, голов скота. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке обрубков, разделке свинных туш на копчености под руководством обвальщика мяса более высокой квалификации. Заточка и правка ножей.

Должен знать: элементарные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия механических пил и дисковых ножей; правила заточки и правки ножей.

§ 66. ОБВАЛЬЩИК МЯСА

4-й разряд

Характеристика работ. Обвалка туш и частей туши одного вида скота. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей с грудной и крестцовой костей. Срезание шпика со свинных туш и полутуш. Обвалка свинных голов.

Должен знать: анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей одного вида скота; нормативы выхода обвального мяса и шпика; правила пользования защитными приспособлениями.

§ 67. ОБВАЛЬЩИК МЯСА

5-й разряд

Характеристика работ. Обвалка туш и частей туш скота всех видов. Разделение вручную или на механических пилах туш, полутуш, четвертин на части (отрубы) для обвалки мяса. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке задних ножек, лопаток, филея, шеек, коробок, включая вырезку межреберного мяса и голов крупного рогатого скота. Разделка свинных туш и полутуш на копчености вручную и дисковыми ножами с приданием формы отдельным частям согласно установленным стандартам.

Должен знать: устройство и принцип работы механических пил и дисковых ножей; анатомическое строение туш, сочленение костей скелета и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей всех видов скота; нормативы выхода мяса, копченостей.

При разделке свинных туш и туш крупного рогатого скота на полуфабрикаты и колбасные изделия вручную и ленточными пилами с приданием формы отдельным частям согласно установленным стандартам -

6-й разряд

§ 68. ОБРАБОТЧИК ВЕТСАНБРАКА

4-й разряд

Характеристика работ. Просмотр и обработка ветеринарных конфискатов по указанию ветврача: удаление абсцессов, вырубка или вырезание пораженных частей туши, съемка шкур с эмбрионов, уборка конфискатов в тару и подача в специальные люки (спуски). Соблюдение требований безопасности при работе с патологическим материалом во избежание заражения исполнителя и окружающих.

Должен знать: анатомическое строение туш скота всех видов; правила различия мышечной, жировой, соединительной тканей; основные сочленения костной системы и расположение внутренних органов; приемы и правила пользования секачами и ножами.

§ 69. ОБРАБОТЧИК ВЕТСАНБРАКА

5-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всех операций по обработке трупов и туш больных животных, допущенных ветнадзором на техническую переработку: съемка шкуры, выемка внутренностей, раз рубка на части, загрузка в вагонетки или

тачки и подача на дальнейшую переработку. Обрядка шкур после съемки их с трупов и туш больных животных. Ведение процесса консервирования шкур павших и больных животных. Дезинфекция и консервирование шкур с учетом установленных сроков дезинфекции их при различных заболеваниях животных. Приготовление дезинфицирующих смесей и растворов по установленным рецептам. Хлорирование сточных вод в отстойнике и спуск в канализацию.

Должен знать: анатомическое строение туш скота всех видов; производственные пороки шкур при съемке, приемы и способы их предупреждения; способы консервирования и дезинфекции шкур при различных заболеваниях животных; рецептуру и правила приготовления консервирующих и дезинфицирующих смесей; правила личной и производственной профилактики при обработке трупов и туш больных животных; правила пользования инструментом, виды и способы правки и заточки его.

§ 70. ОБРАБОТЧИК ВОЛОСА, ШЕРСТИ И ЩЕТИНЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Выдергивание со свиных туш хребтовой щетины. Сортировка хребтовой щетины и ушного волоса, связывание их в пучки. Сбор и первичная обработка волоса, щетины-шпарки и шерсти. Подача хвостов скота всех видов к рабочему месту, очистка их от репья. Отмачивание и промывка хвостов крупного рогатого скота от навала вручную в чане с водой, стрижка волоса и укладывание его ровным слоем на сетки. Подпаривание хвостов мелкого рогатого скота и снятие с них шерсти. Промывка щетины-шпарки вручную в чане. Сушка волоса, щетины и шерсти в сушилках непрерывного действия. Раскладывание на рамы, загрузка в сушилку. Регулирование работы сушилки. Выгрузка высушенного сырья. Упаковка, взвешивание, маркировка и сдача его на склад.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; правила сбора и обработки волоса, щетины и шерсти; режимы сушки; правила упаковки, взвешивания, маркировки и сдачи сырья на склад.

§ 71. ОБРАБОТЧИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Осмотр колбасных изделий на рамах и укладка их в тару. Отбор изделий, не соответствующих требованиям стандарта. Откатка рам с отсортированной продукцией. Удаление частей батонов с наплывом фарша, пустотами и завертывание обрезанных концов батонов пергаментной бумагой с завязыванием шпагатом. Осмотр колбасных хлебов, копченостей (ветчина в форме, рулет и др.). Завертывание в пергамент и подача готовой продукции в экспедицию. Обработка колбасных изделий защитными покрытиями и подвешивание их на этажерку или транспортер для сушки.

Должен знать: признаки брака и несоответствия колбасных изделий стандартам и техническим условиям; способы обработки колбасных изделий защитными покрытиями; признаки готовности их после сушки.

§ 72. ОБРАБОТЧИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Подготовка батонов сырокопченых, полукопченых и варенокопченых колбас к отгрузке: перевешивание колбас в сушильных камерах, удаление плесени с поверхности батонов. Подача ящиков к рабочему месту, взвешивание тары, укладка колбасных изделий и их взвешивание. Нарезание бумаги по установленному размеру и прокладывание ее внутри ящика (коробки). Обтяжка ящиков после упаковки металлическими креплениями. Укладка студня в ящики (коробки). Взвешивание, закрывание крышкой или заклеивание картонной коробки, установка в штабель.

Должен знать: правила подготовки сырокопченых, полукопченых и варенокопченых колбас к отгрузке; способы упаковки; требования, предъявляемые к таре.

§ 73. ОБРАБОТЧИК МЯСНЫХ ТУШ

3-й разряд

Характеристика работ. Сухая и мокрая обработка туш на линиях переработки скота и при подготовке сырья для колбасного и мясоконсервного производств. Удаление побитостей и кровоподтеков, срезка пленок и бахромок, обезжиривание туши в соответствии с установленными требованиями, отделение хвоста и курдюка. Промывка туш (полутуш) в моечных машинах, из шланга или гидрощетками, удаление остатков воды на туше. Подрезка становой жилы, подготовка шпигата, подвязка петель шеи и передних ног. Наложение на туши (полутуши) клейм по упитанности. Осмотр мясных туш (полутуш, четвертин), срезание ветеринарных и сортовых клейм, недопущение излишних отходов мяса.

Должен знать: требования технологического регламента по обработке мясных туш; правила пользования инструментом – ножами, мусатами.

§ 74. ОБРАБОТЧИК РОГОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Загрузка рогов в котел (чан, бак, ванну). Регулирование подачи пара, шпарка по установленному режиму. Выгрузка рогов и снятие роговой оболочки со стержня. Обрезка и промывка стержней. Укладка в тару роговой оболочки и стержней и подача на дальнейшую обработку.

Должен знать: установленные температурные режимы обработки рогов.

При ведении процесса обработки рогов в котлах, работающих под давлением –

3-й разряд

§ 75. ОБРАБОТЧИК ШКУР

2-й разряд

Характеристика работ. Промывка безнавалых шкур с шерстной и мездровой сторон на тележках-козлах или столах под душем. Удаление крови и грязи скребками под душем. Укладывание навалых шкур на стеллажи для размачивания навала и подача их к месту его удаления. Промывка шерстной и мездровой сторон шкур под душем после удаления навала.

Должен знать: режимы и правила обработки навалых и безнавалых шкур.

§ 76. ОБРАБОТЧИК ШКУР

3-й разряд

Характеристика работ. Обрядка свиных шкур после обработки на мездрильной машине, удаление бахромок и оставшихся прирезей. Промывка шкур в барабанах. Загрузка, выгрузка шкур. Навешивание шкур на тележки-козлы для стекания. Подготовка барабанов к работе. Чистка и промывка их по окончании работы. Сортировка шкур по навальности.

Должен знать: устройство и правила работы обслуживаемого оборудования и механизмов; технологические требования, предъявляемые к промывке шкур.

§ 77. ОБРАБОТЧИК ШКУР

4-й разряд

Характеристика работ. Обрядка шкур крупного и мелкого рогатого скота: удаление прирезей мяса, жира, бахромок. Сбор и укладка прирезей в тару. Отделение лап и хвостов от овчин и козлин. Удаление навала со шкур вручную стругом (косой) или навалосгоночным рубанком. Выполнение работ по приемке шкур после съёмки их с туш скота. Расстилка шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота. Оценка качества съёмки шкур.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству подготовки шкур для

дальнейшей обработки; правила пользования инструментом; виды производственных дефектов шкур; санитарные требования к сбору и обработке пищевого сырья.

§ 78. ОБРАБОТЧИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса стонки навала со шкур на навалостогоночной машине. Подача шкур к рабочему месту. Подготовка машины к работе. Заправка шкур под вальцы машины. Обработка шкур. Чистка и смазка механизмов.

Должен знать: конструкцию и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству шкур для дальнейшей обработки.

§ 79. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования колбасных батонов в двухслойную целлофановую оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками. Подготовка автомата к работе: заправка целлофана, маркировочной ленты, засыпка скрепок в накопитель. Проверка работы автомата на холостом ходу. Контроль за работой автомата, равномерной подачей фарша, плотностью набивки батонов, укладкой батонов колбасы на рамы. Навешивание паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления. Отправка ее на термическую обработку.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; ассортимент и рецептуру колбасных изделий; стандарты и технические условия на готовую продукцию и искусственную оболочку.

При выполнении работ под руководством оператора автомата по производству вареных колбас более высокой квалификации –

4-й разряд

§ 80. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате. Подача и укладка лотков на транспортер автомата, отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков. Снятие лотков с пельменями с транспортера, укладка их на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку. Укладка фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с котлетами в ящики (коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции. Подача ящиков (коробок) с продукцией в экспедицию или холодильник. Чистка и промывка автомата.

Должен знать: требования, предъявляемые к укладке и упаковке разных видов полуфабрикатов и применяемой таре; правила загрузки фарша в автоматы.

§ 81. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формовки рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, пельменей, фрикаделек на автоматах и автоматических линиях производительностью свыше 4000 шт/час котлет и пельменей – свыше 600 кг/час. Регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков. Наблюдение за правильной дозировкой, формовкой и панировкой в зависимости от вида изготавливаемой продукции. Регулирование подачи холода. Сборка, разборка, чистка и промывка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологические

требования к формовке изготавливаемого ассортимента продукции; способы устранения брака формовки; требования, предъявляемые к укладке и упаковке полуфабрикатов и применяемой таре.

При работе на автоматах и автоматических линиях производительностью до 4000 шт/час котлет и пельменей – до 600 кг/час –

3-й разряд

§ 82. ОПЕРАТОР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА СОСИСОК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сосисок на автоматической линии. Наблюдение за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки, термического блока (камер обжарки, варки, охлаждения), конвейера, оборудования по автоматической упаковке, а также системы подачи холодного воздуха, гидроприводных механизмов, средств КИП и автоматики. Регулирование параметров технологического режима. Наладка отдельных машин и аппаратов.

Должен знать: устройство и правила наладки машин и аппаратов автоматической линии; схемы и правила обслуживания паровых, водяных, воздушных и других коммуникаций; правила работы с приборами КИП и автоматики; виды и физико-химические свойства сырья; технологические режимы его обработки; стандарты на готовую продукцию.

§ 83. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов измельчения мороженных мясных блоков и приготовления фарша для колбасных изделий на поточно-механизированных линиях. Проверка исправности всех машин линии: дозаторов для пряностей, соли, воды и др., агрегатов тонкого измельчения мяса, тензометрических весов, машин для перемешивания составных частей фарша и насосов для передачи фарша в шприцовочный цех. Загрузка сырья, пряностей и др. Пуск и остановка оборудования. Регулирование работы линии. Чистка, промывка и смазка машин.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; виды и сорта мяса; рецептуру и режимы обработки колбасных изделий; качественные признаки сырья и компоненты фарша; стандарты и технические условия на готовую продукцию.

При ведении процесса приготовления фарша для сырокопченых колбас –

6-й разряд

§ 84. ПРИЕМЩИК СКОТА

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всех операций по приемке скота и расчетов за него по весу и качеству мяса под руководством приемщика скота более высокой квалификации. Размещение скота по загонам, поение скота. Проверка состояния маркировки скота. При необходимости маркировка крупного рогатого скота и свиней. Ритмичная и бесперебойная подача скота на убой. Проверка соответствия голов в партиях приемо-сдаточным документам. Сортировка свиней по способам технологической обработки (со съемкой шкуры, без съемки шкуры, со съемкой крупона), подсвинков и поросят. Выполнение других работ, связанных с приемкой, уходом за скотом, его содержанием и подачей на убой в соответствии с установленными требованиями.

Должен знать: правила приемки-сдачи скота; технологическую инструкцию по приемке, предубойному содержанию, убою и переработке скота; стандарты на живой скот и мясо; повадки скота при перегонах и стойловом содержании; простейшие внешние признаки заболевания и слабости скота; правила его термометрирования.

§ 85. ПРИЕМЩИК СКОТА

Характеристика работ. Приемка скота на базах предубойного содержания. Сортировка скота по видам, категориям упитанности, полу и возрасту. Сортировка свиней по способам обработки. Определение прижизненных повреждений и пороков кожного покрова. Взвешивание скота, оформление приемо-сдаточных документов, ведение первичного учета по приему и направлению скота на переработку. Выделение и изоляция больного и слабого скота при приемке. Распределение работы между рабочими по приемке и уходу за скотом.

Должен знать: стандарты на живой скот; основы зоотехники и ветеринарии; виды прижизненных повреждений и пороков кожного покрова (укусы, роговины, свищи и др.) и внешние признаки заболевания и слабости скота; методы предотвращения травматизма и падежа скота; правила ухода за скотом и его повадки при перегонах и стойловом содержании; порядок учета материальных ценностей и оформления отчетных документов.

§ 86. РАЗБОРЩИК СУБПРОДУКТОВ

Характеристика работ. Отделение сухожилий от пленок, разборка их по сортам, промывка, подвязка на шпагат для сушки или укладка в тару. Отделение губ, остатков шкуры у глаз и рогов крупного рогатого скота и пяточков свинных голов. Вырезка из ушей металлических бирок. Раскладка на листы (лотки) мозгов, языков и других субпродуктов для замораживания. Снятие, обработка и сборка сердечных сумок и пленок.

Должен знать: требования к качеству обработки и разборки субпродуктов; правила снятия, обработки и сборки сердечных сумок и пленок.

§ 87. РАЗБОРЩИК СУБПРОДУКТОВ

Характеристика работ. Зачистка всех видов субпродуктов. Навешивание ливеров на рамы (крючки, вешала). Уборка конфискатов со стола разборки внутренностей. Подача в люк спуска субпродуктов, кишок или укладка в тару (тележку). Промывка субпродуктов в барабанах или чанах (ваннах, баках). Подача воды и регулирование температуры ее. Загрузка и выгрузка субпродуктов. Подготовка оборудования, включение, опробование, чистка и промывка. Точка и правка ножей. Подготовка тары.

Должен знать: принцип действия обслуживаемого оборудования; установленные режимы и требования к качеству обработки субпродуктов; правила загрузки и выгрузки субпродуктов; способы точки и правки ножей.

§ 88. РАЗБОРЩИК СУБПРОДУКТОВ

Характеристика работ. Промывка голов вручную (в ваннах), удаление кровяных сгустков, загрязнений, остатков шкуры. Выемка мозга, укладка в тару. Вырезка глаз и подглазного жира. Промывка языков, отделение калтыка и подъязычного мяса. Ведение процесса чистки языков в центрифуге. Разборка, обезжиривание ливеров, вымени, мясной обреси. Подвешивание и освобождение рубца от содержимого. Отделение летошек и сычугов, обезжиривание и освобождение их от содержимого с одновременной промывкой. Подача желудков в люк спуска или укладка в тару. Разборка, освобождение от содержимого с одновременной промывкой и обезжиривание желудков свиней и мелкого рогатого скота. Подача субпродуктов к рабочему месту.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; установленные режимы и требования к качеству обработки по видам субпродуктов; анатомическое строение внутренних органов.

§ 89. РАСПИЛОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Подбор и подготовка сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов под руководством распиловщика мясопродуктов более высокой квалификации. Распиливание, нарезка сортовых отрубов и частей туш (при комбинированной разделке), пищевой кости для изготовления фасованного мяса, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов. Установка режущего полотна в распиловочный станок. Опробование, разборка, чистка и промывка механизмов и инструмента.

Должен знать: устройство распиловочного станка; правила подбора и подготовки сырья; правила установки режущего полотна в распиловочный станок; стандарты на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо.

При выполнении работ по распиловке рядовой кости –

3-й разряд

§ 90. РАСПИЛОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Подбор и подготовка сырья для фасованного мяса, блочных мясопродуктов, рагу, супового набора и других мясокостных полуфабрикатов. Распиливание (разруб) мясных туш всех видов (полутуш, четвертин) на сортавые отрубы с соблюдением требований розничного разруба и нормативов выхода по сортам. Расчленение туш, полутуш, четвертин на основные отрубы перед распиловкой. Наладка, опробование и регулирование распиловочного станка, правка, заточка режущего полотна. Наблюдение за состоянием ограждающих устройств.

Должен знать: конструкцию и правила наладки распиловочного станка; анатомическое строение туш скота всех видов; правила подбора и подготовки сырья; стандарты на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо.

§ 91. РАСФАСОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Завертывание порций мяса и мясопродуктов в целлофан, пергамент или бумагу. Подготовка этикеток, упаковочных материалов и тары. Перевязывание упаковочных порций шпагатом или заклейка пакетов. Укладка фасованного мяса, полуфабрикатов и кулинарных изделий в тару. Заполнение и укладка ярлыков в тару, упаковка, пломбирование. Укладка мясопродуктов в металлические формы по сортам и видам для замораживания. Уплотнение и накрывание их крышками.

Должен знать: виды изготавливаемых полуфабрикатов; правила упаковки мясопродуктов в мелкой расфасовке и укладки в металлические формы для замораживания.

§ 92. РАСФАСОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Подбор порций мяса и мясопродуктов при соблюдении установленного соотношения костей и мяса. Подача мясопродуктов на ленту транспортера для резки их на порции. Заполнение лотков, подача их на конвейер упаковки и взвешивания. Взвешивание порций установленного веса и подача на завертку (упаковку). Наклеивание этикеток на тару. Загрузка и выгрузка из морозилок, выемка замороженных блоков из форм и упаковка их в короба (контейнеры) с загрузкой в холодильник и укладкой в штабель.

Должен знать: устройство весов и правила пользования ими; правила подбора порций мяса и мясопродуктов по назначению; способы упаковки блоков; правила устранения мелких неисправностей в работе оборудования.

При выполнении работ по фасовке мясопродуктов на поточно-механизированных линиях –

§ 93. РЕЗЧИК МЯСОПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Резка мяса, мясопродуктов и жира вручную – разрезание жилованного мяса, шпика, бекона, сырых и бланшированных субпродуктов (печень, почки, языки и др.) на куски, ломтики или полосы установленных размеров для консервов. При резке шпика и бекона – зачистка, отделение пленок, остатков бахромы, срезка шкуры с полос.

Должен знать: правила резки и установленную степень измельчения мясопродуктов.

§ 94. РЕЗЧИК МЯСОПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Измельчение мяса и жира на волчке или мясорезке. Загрузка мяса и жира в приемный бункер машины по спускам или вручную. Наблюдение за поступлением кусков мяса и жира на измельчение и измельченного продукта в тару. Предупреждение попадания в него посторонних предметов и костей. Подача мяса и жира к машине и уборка измельченного продукта. Промывка и охлаждение жира перед измельчением. Резка шпика: срезание шкурки со шпика на машине, зачистка его от соли, прирезей мяса и шкурки, разрезание на полосы (пластины), крошка на шпигорезке и куттере.

Должен знать: правила эксплуатации, разборки и сборки обслуживаемого оборудования; назначение отдельных решеток с различным диаметром отверстий; сортность и свойства мяса и жира скота различных видов.

При резке шпика вручную для колбас высших сортов –

4-й разряд

§ 95. СБОРЩИК ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОГО СЫРЬЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Отделение и сбор эндокринных желез, ферментного сырья, выемка глазных яблок, спинного мозга, семенников, гипофиза и другого сырья для производства медицинских препаратов. Препарирование сырья – очистка от пленок и прирезей жира, укладка в тару, консервирование химическим методом или подача на заморозку. Промывка изъятых глазных яблок убойных животных теплой водой или в перфорированном барабане, вскрытие глазных яблок и изъятие стекловидной жидкости без примесей крови, хрусталика и воды. Раскладка сырья на противни или лотки, в тазики. Загрузка и выгрузка из морозильных камер. Упаковка эндокринного и другого сырья после замораживания и сдача в камеры холодильника для хранения, отгрузки или переработки. Точка и правка ножей. Подноска и промывка сырья.

Должен знать: виды ферментного, специального сырья и эндокринных желез, их расположение у животных; правила отделения, препарирования и консервирования, обеспечивающие сохранение активности сырья.

§ 96. СБОРЩИК ЭПИТЕЛИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Снятие эпителия с языков крупного рогатого скота вручную в стерильных боксах. При работе на конвейерной машине: отбор языков, пригодных для снятия эпителия, доставка их в отделение обработки, промывка и зачистка с помощью различных приспособлений, подача на стол конвейера. Подготовка конвейерной линии и пуск ее. Включение бактерицидных ламп, регулирование подачи теплой воды. Фиксация языков на барабане и установка их на конвейерную линию. Снятие обработанных языков и укладка их в тару.

Должен знать: требования к качеству языков и эпителия; устройство,

правила эксплуатации и санитарной обработки оборудования.

§ 97. СБОРЩИК ЭПИТЕЛИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Снятие эпителия с языков крупного рогатого скота на конвейерной линии. Сбор эпителия в банки с консервирующей средой и герметическая закупорка их. Взвешивание и установка банок в холодильный шкаф. Сборка, заточка дискового ножа при помощи специального точильного устройства с последующей обработкой, обеспечивающей требования стерильности.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; требования к качеству языков и эпителия; нормативы выхода эпителия; режимы обработки языков и эпителия; правила санитарной обработки оборудования, помещения и спецодежды.

§ 98. СОРТИРОВЩИК ШКУР

6-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по сортировке шкур всех видов в парном и консервированном виде в соответствии с действующими стандартами. Расстил на сортировочном столе, осмотр шкур с обеих сторон, выявление и учет прижизненных и производственных пороков. Определение шерстности овчин, площади и веса шкур. Комплектование партий шкур для отгрузки. Биркование или маркировка шкур, тюковка, составление весовой ведомости, разбор штабелей шкур. Сдача шкур на склад.

Должен знать: стандарты на кожевенное и меховое сырье; прижизненные пороки и виды производственного брака шкур; способы обработки и методы консервирования всех видов шкур; показатели качества обработки шкур.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

При выполнении работ по приемке шкур после съемки их с туш: расстил шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур скота всех видов -

3-й разряд

§ 99. СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей. Подача мяса, шпика, грудинки, субпродуктов и другого сырья, загрузка их в мешалку или куттер на измельчение. Дозирование компонентов фарша согласно рецептуре и загрузка их в фаршемешалку. Наблюдение за процессом перемешивания. Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и режимом обработки его. Выгрузка фарша и передача его на последующие стадии обработки (формовки). Чистка и промывка оборудования.

Должен знать: ассортимент и рецептуру изготавливаемой продукции; технологический режим обработки различных компонентов; правила чистки и промывки оборудования.

§ 100. СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША

5-й разряд

Характеристика работ. Составление фарша и паштетной массы для консервов. Расчет и подбор сырья по рецептуре в соответствии с ассортиментом изготавливаемых консервов. Обработка мясопродуктов в куттерах, мешалках и паштетопротирочных машинах. Последовательная загрузка сырья и компонентов (фарша, масла, жира, специй, пряностей и др.) в машины. Наблюдение за работой машин и соблюдение установленных режимов обработки. Выгрузка массы (фарша) с укладкой ее в тару. Обеспечение норм расхода сырья и компонентов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; стандарты и технические условия на готовую продукцию; рецептуру, режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов.

§ 101. СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления фарша для колбас и фрикаделек и эмульсий для сосисок на поточно-механизированных линиях. Расчет потребности различных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для выполнения установленного задания. Подбор сырья в соответствии с рецептурой и ассортиментом изделий. Контроль за работой на волчках, поточно-механизированных линиях, куттерах и мешалках и соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания). Выполнение всех работ по загрузке, выгрузке, измельчению, куттерованию, смешиванию и транспортировке сырья и готового фарша. Соблюдение норм расхода сырья.

Должен знать: стандарты и технические условия на готовую продукцию; ассортимент и рецептуру изготавливаемых изделий; физико-химические свойства и качественные признаки мяса, шпика и применяемых материалов; методы рационального использования сырья.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 102. ТУЗЛУКОВЩИК ШКУР

3-й разряд

Характеристика работ. Подача тележек и стеллажей со шкурами и загрузка шкур в барабаны и чаны с помощью механизмов или вручную. Выгрузка тузлукованных шкур, навешивание их на козлы или установка на стеллажи для стекания. Дробление соли. Посыпание шкур тонким слоем соли. Загрузка соли в солерастворитель. Очистка и промывка барабанов, чанов.

Должен знать: принцип действия обслуживаемого оборудования; виды шкур; нормы загрузки шкур в барабаны и чаны.

§ 103. ТУЗЛУКОВЩИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования шкур тузлукованием в чанах, подвесных и противоточных шнековых барабанах. Приготовление и подкрепление консервирующего раствора. Перекачка раствора в барабаны и чаны для тузлукования и отработанного тузлука на регенерацию. Регенерация отработанного тузлука. Подготовка к работе оборудования: солерастворителей, барабанов, чанов. Руководство тузлуковщиками шкур более низкой квалификации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и коммуникаций; рецептуру консервирующего раствора; технологические режимы тузлукования шкур скота различных видов; физико-химические свойства сырья; способы регенерации отработанного тузлука (рассола); признаки готовности сырья после тузлукования.

§ 104. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1-й разряд

Характеристика работ. Размотка, перемотка шпагата в клубки и нарезание отрезков ниток и шпагата для вязки колбас. Подготовка бирок. Выполнение отдельных операций в процессе формовки.

Должен знать: сорта шпагата и ниток; размеры кусков шпагата и ниток в зависимости от сорта колбасных изделий.

§ 105. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Характеристика работ. Выполнение отдельных операций при формировании колбасных изделий методом шприцевания под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации. Надевание оболочки на цевку для наполнения фаршем. Подпетливание копченостей.

Должен знать: виды и размеры оболочек для вырабатываемых колбасных изделий; правила по подпетливанию копченостей.

§ 106. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Характеристика работ. Формование колбасных изделий путем наполнения фаршем на шприцах и автоматах под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации. Перевязывание батонов и колец для придания формы, необходимой плотности набивки и длины в соответствии с установленными для каждого вида колбас способами вязки, товарными отметками и нормами расхода. Перекручивание оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбас. Накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха. Навешивание колбасных изделий и копченостей на палки и подвешивание их на рамы или в автокоптелки. Приготовление венгерского сала. Подбор сырья, доставка его на обработку. Зачистка и обрезка пластов шпика, придание определенной формы, натирка шпика перцем, передача на копчение. Подпетливание, навешивание на палки, рамы и укладка в тару.

Должен знать: правила подбора сырья и доставки его на обработку; стандарты и технические условия на готовую продукцию.

§ 107. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Характеристика работ. Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода фарша и оболочки. Установка и смена цевок. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разрежения на вакуум-шприцах. Изготовление рулетов, балыков и шеек.

Должен знать: устройство и правила обслуживания автоматов и шприцев; требования, предъявляемые к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбас; нормы расхода оболочки и фарша.

§ 108. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Характеристика работ. Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах и автоматах с соблюдением необходимой плотности наполнения и норм расхода оболочки. Полное изготовление фаршированных колбас, копченостей и штучных изделий (ветчины в форме, буженины, карбоната и др.). Осмотр сырья, обрезание бахромок, обработка пряностями, удаление костей и хрящей. Нарезание на пласты шпика и измельчение его по размерам в зависимости от сорта изделий. Подготовка языков, свинины, телятины, говядины, яиц, масла и т.п. Формование колбасы, надевание оболочки. Плотное свертывание и вязка. Укладка в форму, передача на варку и дальнейшую обработку. Соблюдение нормативов выхода готовой продукции.

Должен знать: виды и качественные признаки сырья; правила подбора полуфабрикатов для изготовления колбасных изделий; нормативы выхода готовой продукции; стандарты и технические условия на продукцию.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания

1986 г.

№ п/п	Наименования профессий рабочих, помещенные в настоящий раздел	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 г.	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик коагулирования шляма	4	Новая профессия	–	–	–
2.	Аппаратчик обработки крови	4–6	Аппаратчик обработки крови	4–6	52	Мясное
3.	Аппаратчик производства альбумина	4, 6–7	Аппаратчик производства альбумина	4, 6	52	»
4.	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4–5	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4–5	52	»
5.	Аппаратчик производства пищевых жиров	3–6	Аппаратчик производства пищевых жиров	3–6	52	»
6.	Аппаратчик производства смазочного масла	4–5	Аппаратчик производства смазочного масла	4–5	52	»
7.	Аппаратчик производства технической продукции	2–7	Аппаратчик производства технической продукции	2–6	52	»
8.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3–6	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	4	52	»
			Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	3–5	52	»
			Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	4	52	Мясное
			Оператор термокамер и термоагрегатов	6	52	»
9.	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	52	»
10.	Аппаратчик . установки для отделения мяса от кости	5	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	52	»
11.	Аппаратчик . утилизации конфискатов	5	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	52	»
12.	Аппаратчик . химической обработки технического сырья	4	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	52	»

13 Беконщик .	3-6	Беконщик	3-6	52	»
14 Боец скота .	2-6	Боец скота	2-6	52	»
15 Жиловщик мяса и . субпродуктов	2-4	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-3	52	»
16 Засольщик мяса и . мясопродуктов	2-5	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	52	»
17 Засольщик шкур .	2-5	Засольщик шкур	2-5	52	»
18 Изготовитель . искусственной колбасной оболочки	3-4	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	52	»
19 Изготовитель . кожмягчителя	3	Изготовитель кожмягчителя	3	52	»
20 Изготовитель лайки .	1-2	Изготовитель лайки	1-2	52	»
21 Изготовитель . мясных полуфабрикатов	4	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	52	»
22 Изготовитель . натуральной колбасной оболочки	1-5	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	52	»
23 Изготовитель струн .	1-6	Изготовитель струн	1-6	52	Мясное
24 Контролер струн и . сшивок	6	Контролер струн и сшивок	6	52	»
25 Кормач .	1-3	Кормач	1-3	52	»
26 Мездрильщик шкур .	5	Мездрильщик шкур	5	52	»
27 Обвальщик мяса .	3-6	Обвальщик мяса	3-5	52	»
28 Обработчик . ветсанбрака	4-5	Обработчик ветсанбрака	4-5	52	»
29 Обработчик волоса, . шерсти и щетины	3	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	52	»
30 Обработчик . колбасных изделий	2-3	Обработчик колбасных изделий	2-3	52	»
31 Обработчик мясных . туш	3	Обработчик мясных туш	3	52	»
32 Обработчик рогов .	2-3	Обработчик рогов	2	52	»
33 Обработчик шкур .	2-5	Обработчик шкур	2-5	52	»
34 Оператор автомата . по производству вареных колбас	4-5	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	52	»
35 Оператор автомата . по производству полуфабрикатов	2-4	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	52	»

36	Оператор · автоматической линии производства сосисок	6	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	52	»
37	Оператор линии · приготовления фарша	5-6	Оператор линии приготовления фарша	5-6	52	»
38	Приемщик скота ·	4-5	Приемщик скота	4-5	52	»
39	Разборщик · субпродуктов	1-3	Разборщик субпродуктов	1-3	52	»
40	Распиловщик · мясопродуктов	3-5	Распиловщик мясопродуктов	3-5	52	»
41	Расфасовщик · мясопродуктов	2-4	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	52	Мясное
42	Резчик · мясопродуктов	2-4	Резчик мясопродуктов	2-4	52	»
43	Сборщик · эндокринно- ферментного сырья	3	Сборщик эндокринно- ферментного сырья	3	52	»
44	Сборщик эпителия ·	3-4	Сборщик эпителия	3-4	52	»
45	Сортировщик шкур ·	3, 6	Сортировщик шкур	3, 6	52	»
46	Составитель фарша ·	4-6	Составитель фарша Фаршемесильщик	4-6 4	52 52	» »
47	Тузлуковщик шкур ·	3, 5	Тузлуковщик шкур	3, 5	52	»
48	Формовщик · колбасных изделий	1-5	Формовщик колбасных изделий	1-5	52	»

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.	Диапаз он разряд ов	Наименования профессий рабочих, помещенные в действующих выпусках и разделах ЕТКС	Диапазо н разрядо в	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик замораживания эндокринно- ферментного сырья	3-4	Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов	3-4	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик обработки крови	4-6	Аппаратчик обработки крови	4-6	49	Мясное
3.	Аппаратчик производства альбумина	4, 6	Аппаратчик производства альбумина	4, 6-7	49	»
4.	Аппаратчик производства	4-5	Аппаратчик производства	4-5	49	»

бульонных кубиков		бульонных кубиков			
5. Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	49	»
6. Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	49	»
7. Аппаратчик производства технической продукции	2-6	Аппаратчик производства технической продукции	2-7	49	»
8. Аппаратчик стерилизации мясного сырья	4	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	»
9. Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	3-5	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	»
10 Аппаратчик . термической обработки мясопродуктов	4	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	Мясное
11 Аппаратчик . термической обработки субпродуктов	4	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	49	»
12 Аппаратчик установки . для отделения мяса от кости	5	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	49	»
13 Аппаратчик утилизации . конфискатов	5	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	49	»
14 Аппаратчик химической . обработки технического сырья	4	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	49	»
15 Беконщик .	3-6	Беконщик	3-6	49	»
16 Боец скота .	2-6	Боец скота	2-6	49	»
17 Жиловщик мяса и . субпродуктов	2-3	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-4	49	»
18 Засольщик мяса и . мясопродуктов	2-5	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	49	»
19 Засольщик шкур .	2-5	Засольщик шкур	2-5	49	»
20 Изготовитель . искусственной колбасной оболочки	3-4	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	49	»
21 Изготовитель . кожмягчителя	3	Изготовитель кожмягчителя	3	49	»
22 Изготовитель лайки .	1-2	Изготовитель лайки	1-2	49	»
23 Изготовитель мясных . полуфабрикатов	4	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	49	»
24 Изготовитель . натуральной колбасной оболочки	1-5	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	49	»
25 Изготовитель струн	1-6	Изготовитель струн	1-6	49	»

.					
26 Контролер струн и . сшивок	6	Контролер струн и сшивок	6	49	»
27 Кормач	1-3	Кормач	1-3	49	Мясное
.					
28 Мездрильщик шкур	5	Мездрильщик шкур	5	49	»
.					
29 Обвальщик мяса	3-5	Обвальщик мяса	3-6	49	»
.					
30 Обработчик . ветсанбрака	4-5	Обработчик ветсанбрака	4-5	49	»
31 Обработчик волоса, . шерсти и щетины	3	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	49	»
32 Обработчик колбасных . изделий	2-3	Обработчик колбасных изделий	2-3	49	»
33 Обработчик мясных туш	3	Обработчик мясных туш	3	49	»
.					
34 Обработчик рогов	2	Обработчик рогов	2-3	49	»
.					
35 Обработчик шкур	2-5	Обработчик шкур	2-5	49	»
.					
36 Оператор автомата по . производству вареных колбас	4-5	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	49	»
37 Оператор автомата по . производству полуфабрикатов	2-4	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	49	»
38 Оператор . автоматической линии производства сосисок	6	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	49	»
39 Оператор линии . приготовления фарша	5-6	Оператор линии приготовления фарша	5-6	49	»
40 Оператор термокамер и . термоагрегатов	6	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	»
41 Приемщик скота	4-5	Приемщик скота	4-5	49	»
.					
42 Просевальщик . технической продукции	3	Просевальщик технической продукции	3-4	49	Костеперераба- тывающее
43 Разборщик . субпродуктов	1-3	Разборщик субпродуктов	1-3	49	Мясное
44 Распиловщик . мясопродуктов	3-5	Распиловщик мясопродуктов	3-5	49	Мясное
45 Расфасовщик . мясопродуктов	2-4	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	49	»
46 Резчик мясопродуктов	2-4	Резчик мясопродуктов	2-4	49	»
.					
47 Сборщик эндокринно- . ферментного сырья	3	Сборщик эндокринно- ферментного сырья	3	49	»
48 Сборщик эпителия	3-4	Сборщик эпителия	3-4	49	»
.					

49Сортировщик шкур	3, 6	Сортировщик шкур	3, 6	49	»
50Составитель фарша	4-6	Составитель фарша	4-6	49	»
51Тузлуковщик шкур	3, 5	Тузлуковщик шкур	3, 5	49	»
52Фаршемесильщик	4	Составитель фарша	4-6	49	»
53Формовщик колбасных изделий	1-5	Формовщик колбасных изделий	1-5	49	»

КОСТЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ И КЛЕЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВА

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КАЗЕИНОВОГО КЛЕЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления казеинового клея в аппаратах периодического действия под руководством аппаратчика производства казеинового клея более высокой квалификации. Подготовка компонентов: казеина, фтористого натрия, извести-пушонки, медного купороса. Определение степени их измельчения и влажности, взвешивание и загрузка в аппараты в строго установленном порядке. Выгрузка готовой продукции, затаривание, взвешивание и этикетировка. Ведение записей в технологическом журнале. Осмотр и подготовка к работе элеваторов, смесителей, аэрозольтранспортеров и вентиляционных систем. Чистка и смазка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства сырья; рецептуру казеинового клея; стандарты на готовую продукцию.

§ 2. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КАЗЕИНОВОГО КЛЕЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дробления казеина на дробильном агрегате периодического действия. Подбор сырья для производства казеинового клея. Определение сортности казеина по установленным внешним признакам. Расчет количества казеина, необходимого для составления данного вида клея. Отбор казеина необходимой сортности, влажности и помола в зависимости от производства клея различных марок. Подготовка к работе вибротранспортера, дробильной машины, циклона, центрифугала и смазка механизмов. Равномерная подача казеина в дробильный агрегат пневмотранспортом или вручную. Проведение ситового анализа измельченного казеина. Подача казеина на дальнейшую переработку. Обеспечение бесперебойной работы дробильного агрегата.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации дробильного агрегата; физико-химические свойства и внешние признаки сортности казеина; виды и назначение контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими; требования, предъявляемые к качеству сырья и степени его измельчения.

§ 3. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КАЗЕИНОВОГО КЛЕЯ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления казеинового клея в аппаратах периодического действия. Расчет количества компонентов, взвешивание и подача их в аппараты в строго установленном порядке аэрозольтранспортерами. Наблюдение за процессом составления казеинового клея и рациональным использованием сырья и материалов. Определение продолжительности и соблюдение параметров смешивания казеинового клея. Наблюдение за ритмичной работой оборудования.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства сырья; рецептуру казеинового клея и правила расчета компонентов; установленные режимы смешивания; стандарты на готовую продукцию.

§ 4. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОГО КЛЕЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения клеедающих веществ в диффузионных аппаратах периодического действия под руководством аппаратчика производства костного клея более высокой квалификации. Установка диффузоров на определенный режим работы. Загрузка и выгрузка диффузоров. Определение окончания процесса диффузии и полноты извлечения клеедающих веществ. Подача клеевых бульонов в бульоносборники. Контроль за работой обслуживаемого оборудования. Ведение установленного учета и записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; схему расположения паровых, водяных и бульонных коммуникаций; правила загрузки и выгрузки диффузоров; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 5. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОГО КЛЕЯ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения клеедающих веществ в диффузионных аппаратах периодического действия по заданному технологическому режиму. Подбор необходимой схемы диффузии. Регулирование при помощи контрольно-измерительных приборов и по результатам анализов параметров технологического процесса. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; параметры технологического режима и правила их регулирования; свойства белкового сырья; правила выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА МЕЗДРОВОГО КЛЕЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея в аппаратах периодического и непрерывного действия под руководством аппаратчика производства мездрового клея более высокой квалификации. Регулирование подачи сырья, воды и пара в варочные аппараты. Ведение процесса варки бульонов фракционным методом. Периодический слив жира в жиросборник. Определение окончания варки по результатам проводимых анализов. Перекачка бульонов на очистку. Ведение процесса очистки бульонов на фильтр-прессах и сепараторах. Приготовление раствора сернокислого цинка для консервирования. Наблюдение за процессом консервирования бульонов. Периодический отбор проб. Определение концентрации бульонов. Перекачка бульонов на последующие стадии обработки. Осмотр и подготовка оборудования к работе. Стерилизация или химическая обработка оборудования и бульоносборников. Соблюдение норм расхода сырья, материалов, пара, воды и электроэнергии. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства сырья; технологический процесс производства клея; качественные показатели бульонов мездрового клея; причины порчи бульонов, предупреждение и устранение их; норму расхода сернокислого цинка и режимы консервирования в зависимости от концентрации жидкого клея.

§ 7. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА МЕЗДРОВОГО КЛЕЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея в аппаратах периодического и непрерывного действия из различного сырья. Подготовка сырья, рецептурный расчет компонентов.

Регулирование загрузки сырья в аппараты. Контроль температуры, давления, продолжительности, скорости подачи компонентов, концентрации бульонов и других параметров технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов. Периодический слив жира после варки и сепарирования и подача его в отделение очистки. Подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта. Руководство аппаратчиками производства мездрового клея более низкой квалификации.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства клеающего сырья; способы контроля параметров технологического процесса; нормы расхода сырьевых компонентов; стандарты на готовую продукцию; правила подготовки оборудования к ремонту и приема его из ремонта.

§ 8. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СИЛИКАТНОГО КЛЕЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки силикатного клея во вращающихся и стационарных автоклавах под руководством аппаратчика производства силикатного клея более высокой квалификации. Регулирование загрузки силикатного сырья, подачи воды и пара в автоклавы. Слив клея в сборники. Перекачка клея насосом на сливную станцию и в железнодорожные цистерны. Слив клея на сливной станции и в бочки. Чистка автоклавов и сборников от осадка.

Должен знать: принцип действия стационарных и вращающихся автоклавов; схему паровых и водяных коммуникаций и трубопроводов для силикатного клея; правила работы на аппаратах под давлением; требования стандарта к готовой продукции.

§ 9. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СИЛИКАТНОГО КЛЕЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки силикатного клея во вращающихся и стационарных автоклавах. Расчет компонентов клея. Регулирование загрузки силикатного сырья, подачи воды и пара в автоклавы. Систематический отбор и проверка концентрации клея. Перекачка клея насосом в сборники на сливную станцию и в железнодорожные цистерны. Проверка исправности аппаратуры, оборудования, измерительных приборов, инструмента. Устранение мелких неисправностей. Подготовка специальных смазочных материалов. Ведение технологического журнала.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации автоклавов; способы расчета компонентов клея; стандарт на готовую продукцию; правила устранения мелких неисправностей в работе оборудования.

§ 10. АППАРАТЧИК СОЗРЕВАНИЯ ОБОЛОЧКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса созревания оболочки с целью выравнивания влажности, pH и химического взаимодействия коллагена с дубильными веществами по всей поверхности оболочки в камере созревания. Подача бобин с оболочкой в камеру при помощи транспортных средств, размещение их по партиям, видам и срокам созревания. Установление режима увлажнения оболочки. Регулирование бесперебойной и равномерной подачи воды и воздуха в камеру по показаниям контрольно-измерительных приборов. Обслуживание аппарата по распылению воды. Периодический замер технологических параметров. Отбор проб. Определение готовности оболочки органолептически и по данным лабораторных анализов. Сортировка оболочки для составления производственных партий по размерам, ассортименту и видам обработки. Отбраковка с классификацией по видам брака. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: технологический процесс созревания; физико-химические свойства оболочки; устройство, принцип работы оборудования и контрольно-измерительных приборов; правила эксплуатации транспортных средств;

стандартные нормы влажности оболочки.

§ 11. АППАРАТЧИК СУШКИ КЛЕЯ И ЖЕЛАТИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки клея и технического желатина в сушилках различных типов. Регулирование загрузки, размещения и перегонки вагонеток с клеем и техническим желатином в сушилках. Наблюдение и регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима и относительной влажности сушки, концентрации и толщины слоя клеевой галерты, работы вентиляционных установок и калориферов. Контроль за равномерной сушкой плиток клея и технического желатина и окончанием процесса сушки по данным лабораторного анализа. При необходимости загрузка сушильных камер вагонетками с клеем и техническим желатином, выгрузка сухого клея, газирование сушильных каналов сернистым газом. Устранение неисправностей в работе оборудования. Ведение учета готовой продукции и записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство и принцип работы сушилок, контрольно-измерительных приборов и вспомогательного оборудования; режимы сушки в зависимости от физико-химических свойств клея и технического желатина; стандарты на готовую продукцию; правила устранения мелких неисправностей в работе оборудования.

При ведении процесса сушки гранулированного и чешуйчатого клея под руководством аппаратчика сушки клея и желатина более высокой квалификации –

4-й разряд

§ 12. АППАРАТЧИК СУШКИ КОСТИ-ПАРЕНКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки кости-паренки в сушильных барабанах непрерывного действия. Равномерное распределение кости-паренки в приемных бункерах и регулирование подачи ее в сушильный барабан. Регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима сушки. Наблюдение за работой шнековых транспортеров, сушильного барабана, электромагнита элеватора. Проверка сушильного агрегата, наличия ограждений и защитных приспособлений. Очистка приемных бункеров, шнековых транспортеров и элеватора от посторонних предметов. Пуск и останов в определенной последовательности сушильного оборудования. Соблюдение нормативов выхода и контроль качества выпускаемой продукции.

Должен знать: устройство и принцип работы сушильного агрегата; технологический режим сушки кости-паренки; правила определения влажности в сухой паренке; правила пользования контрольно-измерительными приборами; методы устранения неисправностей в работе оборудования; стандарты на готовую продукцию.

§ 13. МАШИНИСТ РАЗВОЛАКНИВАЮЩЕЙ МАШИНЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса разволакивания спилка с целью получения тонкой пленки коллагеновых волокон на разволакивающей машине. Равномерная подача измельченного спилка на рабочие органы разволакивающей машины. Регулирование режима обработки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Контроль за степенью разволакивания и температурой спилка. Органолептическая оценка качества разволокненного сырья. Определение и устранение причин отклонений от технологических параметров. Обслуживание бункеров-накопителей. Контроль за выгрузкой разволокненного спилка в тележки в определенных весовых пропорциях. Взвешивание тележек, маркировка партий, подача в холодильник. Пуск и остановка оборудования, подготовка его к ремонту и прием из ремонта. Ведение технологического журнала.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс разволакивания спилка;

требования, предъявляемые к сырью и органолептические показатели готового разволокненного спилка.

§ 14. МАШИНИСТ ФИЛЬТРА-ПРЕССА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы на гидравлическом фильтре-прессе с целью удаления механических загрязнений, неразволокненных остатков спилка и увеличения вязкости массы под руководством машиниста фильтра-пресса более высокой квалификации. Подготовка оборудования к работе. Подача коллагеновой массы на гидравлическое опрокидывающее устройство фильтра-пресса. Загрузка цилиндров фильтра-пресса коллагеновой массой. Регулирование режима обработки коллагеновой массы по показаниям контрольно-измерительных приборов. Пуск и останов оборудования, чистка и смазка его. Подготовка оборудования к ремонту, прием его из ремонта. Запись показателей процесса в технологическом журнале.

Должен знать: принцип действия и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; технологию получения гомогенной массы; правила регулирования процессов гомогенизации и фильтрации.

§ 15. МАШИНИСТ ФИЛЬТРА-ПРЕССА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы на гидравлическом фильтре-прессе. Наблюдение и регулирование загрузки цилиндров фильтра-пресса и подачи коллагеновой массы по трубопроводу в фильтровальное устройство. Контроль за степенью очистки и вязкости массы. Обслуживание и регулирование режимов работы всех узлов и механизмов фильтра-пресса и контрольно-измерительных приборов в процессе работы. Определение и устранение причин отклонений от технологического режима. Руководство машинистами фильтра-пресса более низкой квалификации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; технологический процесс фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы; физико-химические свойства коллагеновой массы.

§ 16. ПОЛИРОВЩИК ШРОТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов сухой и мокрой полировки шрота. Регулирование равномерной подачи шрота в полировочные и калибровочные барабаны, азотистых отходов – в сита-бураты; давления и температуры воды. Наблюдение за работой полировочных и калибровочных барабанов, транспортеров, элеваторов, отстойников. Проверка исправности механизмов и опробование оборудования. Выгрузка обезжиренной кости из экстракторов и равномерная подача ее на транспортеры.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования; свойства сырья и требования к качеству полированного шрота; правила безопасности и методы работы в огнеопасных условиях.

§ 17. ПРЕССОВЩИК КОЛЛАГЕНОВОГО ЖГУТА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса жгутования коллагеновой массы на червячном прессе. Наблюдение и регулирование равномерной подачи коллагеновой массы в пресс. Контроль за температурой и диаметром жгута на выходе его из пресса. Укладка непрерывно движущегося жгута, выходящего из червячного пресса, в поллитировочные корзины в виде спирали. Управление поворотно-укладывающим устройством. Проверка, опробование и подготовка всех систем пресса, поворотно-укладывающего устройства и вспомогательного оборудования к

работе. Маркировка каждой партии коллагеновой массы. Снятие корзин с укладываемого устройства и передача их на последующие стадии обработки. Подготовка оборудования к ремонту, прием из ремонта. Промывка и чистка обслуживаемого оборудования. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс жгутования коллагеновой массы; физико-химические свойства коллагеновой массы; параметры качества массы.

§ 18. ПРИЕМЩИК СЫРЬЯ ДЛЯ КЛЕЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Прием кости и мягкого сырья в производство. Проверка качества и количества сырья, определение вида и степени засоренности его. Разгрузка сырья из автомашин с помощью подъемно-транспортных устройств. Транспортировка сырья к месту назначения. Отбор неклеедающего сырья и посторонних предметов. Подготовка оборудования и инструмента к работе.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; виды сырья и стандарты на него; правила разгрузки сырья из автомашин.

§ 19. ПРОСЕВАЛЬЩИК ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов просеивания, сортировки, очистки от металлопримесей, расфасовки и упаковки отходов шрота, альбумина, мясокостной, кровяной муки и других видов технической продукции на ситах-буратах и просеивателях с механизированной загрузкой элеваторами, транспортерами или вручную. Подготовка и опробование оборудования. Пуск, наблюдение за работой сит-буратов, просеивателей, элеваторов, транспортеров. Регулирование подачи технической продукции в сита-бураты, контроль за качеством просеивания. Получение и подача к рабочему месту упаковочных материалов. Укладка упакованной продукции в штабель, бункер. Передача крупных частей технической продукции на повторное дробление или полировку. Чистка и смазка механизмов. Разборка, сборка, очистка и смена сит. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство просеивающего и транспортирующего оборудования; правила просеивания, упаковки и маркировки продукции в зависимости от ее назначения; стандарт на готовую продукцию.

При дополнительном обслуживании дробильной и полировочной установок для повторного дробления и полировки крупных частей технической продукции –

4-й разряд

§ 20. ПРОСЕВАЛЬЩИК ФТОРИСТОГО НАТРИЯ И ИЗВЕСТИ-ПУШОНКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса просеивания фтористого натрия и извести-пушонки на центрифугах. Предварительное измельчение фтористого натрия на дробильных агрегатах. Подготовка, проверка технологического оборудования и устранение мелких неполадок в его работе. Подача фтористого натрия и извести в элеватор. Пуск центрифуги. Транспортировка просеянного фтористого натрия и извести пневмотранспортом или элеватором в приемные бункера. Ведение ситового анализа. Контроль за качеством просеивания по результатам анализа. Чистка и смазка механизмов.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации просеивающего и транспортирующего оборудования; правила ведения ситового анализа; стандарт на выпускаемую продукцию.

§ 21. СОРТИРОВЩИК КОСТИ

3-й разряд

Характеристика работ. Сортировка кости по анатомическим признакам и назначению. Отбраковка нежелатинодающей кости с удалением посторонних предметов, недопущение попадания в дробильные агрегаты металла и других некледающих предметов. Подготовка инструмента и транспортера к работе, смазка подшипников. Наблюдение за равномерным поступлением кости на транспортную ленту и работой транспортеров. Пуск и остановка транспортеров.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации дробильного агрегата; признаки кледающего сырья; технологический процесс обработки кости; требования к продукции.

§ 22. СЪЕМЩИК КЛЕЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Съем плиток клея и технического желатина с желатинизационных столов и из форм и подача их на сушку. Упаковка с рамок, сеток и полок после сушки. Сортировка плиток по цвету, размеру, форме, влажности. Упаковка клея в тару по сортам. Подача упакованной продукции к рабочему месту, зашивка мешков, навешивание бирок и этикеток. Составление документов и ведение установленной отчетности.

Должен знать: требования стандарта к выпускаемой продукции; способы сортировки клея по сортам и внешнему виду; правила съема и укладки готовой продукции; размер сеток; правила ремонта рамок и натяжки шпагата.

При работе по подготовке сеток для сушки клея и технического желатина, зашиванию кулей и подвязыванию бирок -

2-й разряд

При работе по наклейке этикеток и подсчету плиток клея -

1-й разряд

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделам ЕТКС издания 1986 г.

№ п/п	Наименования профессий рабочих, помещенные в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделам ЕТКС издания 1986 г.	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	52	Костеперерабатывающее
2.	Аппаратчик производства костного клея	4, 6	Аппаратчик производства костного клея	4, 6	52	»
3.	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	52	»
4.	Аппаратчик производства силикатного клея	3, 5	Аппаратчик производства силикатного клея	3, 5	52	»
5.	Аппаратчик созревания оболочек	3	Аппаратчик созревания оболочки	3	52	»
6.	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	52	»
7.	Аппаратчик сушки	4	Аппаратчик сушки	4	52	»

кости-паренки		кости-паренки				
8. Машинист разволакивающей машины	4	Машинист разволакивающей машины	4	52	»	
9. Машинист фильтра-пресса	4-5	Машинист фильтра-пресса	4-5	52	»	
10. Полировщик шрота	4	Полировщик шрота	4	52	»	
11. Прессовщик . коллагенового жгута	3	Прессовщик коллагенового жгута	3	52	»	
12. Приемщик сырья . для клея	4	Приемщик сырья для клея	4	52	»	
13. Просеивальщик . технической продукции	3-4	Просеивальщик (рассеивальщик)	3	52	Костеперерабатывающее	
		Просеивальщик технической продукции	3	52	Мясное	
14. Просеивальщик . фтористого натрия и извести-пушонки	3	Просеивальщик фтористого натрия и извести-пушонки	3	52	Костеперерабатывающее	
15. Сортировщик . кости	3	Сортировщик кости	3	52	»	
16. Съёмщик клея	1-3	Съёмщик клея	1-3	52	»	

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 разделам ЕТКС издания 1986 г.	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих, помещенные в действующих выпусках и разделах ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик вакуум-аппаратов	4-5	Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов	3-5	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик газового консервирования	4-5	Аппаратчик газового консервирования	2-5	48	То же
3.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	49	Костеперерабатывающее
4.	Аппаратчик производства костного клея	4, 6	Аппаратчик производства костного клея	4, 6	49	»
5.	Аппаратчик	4-5	Аппаратчик	4-5	49	»

производства мездрового клея		производства мездрового клея			
6. Аппаратчик производства силикатного клея	3, 5	Аппаратчик производства силикатного клея	3, 5	49	»
7. Аппаратчик созревания оболочки	3	Аппаратчик созревания оболочки	3	49	»
8. Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	49	»
9. Аппаратчик сушки кости-паренки	4	Аппаратчик сушки кости-паренки	4	49	»
10 Загрузчик . (выгрузчик) диффузоров	3	Загрузчик- выгрузчик пищевой продукции	2-3	48	Общие пищевой продукции
11 Машинист . дробильного агрегата	3-4	Машинист дробильных установок	2-4	48	Общие пищевой продукции
12 Машинист . разволакивающей машины	4	Машинист разволакивающей машины	4	49	Костеперерабатываю щее
13 Машинист фильтра- . пресса	4-5	Машинист фильтра- пресса	4-5	49	»
14 Полировщик шрота .	4	Полировщик шрота	4	49	»
15 Прессовщик . коллагенового жгута	3	Прессовщик коллагенового жгута	3	49	»
16 Приемщик сырья для . клея	4	Приемщик сырья для клея	4	49	»
17 Просеивальщик . (рассеивальщик)	3	Просеивальщик технической продукции	3-4	49	»
18 Просеивальщик . фтористого натрия и извести-пушонки	3	Просеивальщик фтористого натрия и извести-пушонки	3	49	»
19 Размольщик . (мельник) кости- паренки	4	Машинист размольного оборудования	1-4	48	Общие пищевой продукции
20 Резчик галерты .	3	Резчик пищевой продукции	1-3	48	То же
21 Сортировщик кости .	3	Сортировщик кости	3	49	Костеперерабатываю щее
22 Съемщик клея .	1-3	Съемщик клея	1-3	49	»
23 Шнековщик .	3	Транспортерщик	2-4	1	Общие экономики

ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКА

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК РЕГЕНЕРАЦИИ ВОСКОМАССЫ

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления и регенерации воскомассы в котлах с паровым и водяным обогревом. Подача отработанной загрязненной воскомассы в котел, разогревание и перемешивание ее. Очистка расплавленной воскомассы от загрязнений на центрифуге, передача чистой воскомассы в ванны хранения и воскования. Чистка и мойка центрифуги. Подача и измельчение воскомассы вручную, загрузка ее в котел. Разогревание воскомассы до требуемой температуры и определение параметров готовности ее для воскования тушек. Передача готовой воскомассы в ванны хранения и воскования. Регулирование подачи воды и пара в котел. Измерение температуры готовой воскомассы.

Должен знать: устройство оборудования; технологию процесса приготовления и регенерации воскомассы; физико-химические свойства воскомассы; назначение воскомассы и требования к ней.

§ 2. АППАРАТЧИК РЕГЕНЕРАЦИИ ВОСКОМАССЫ

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления и регенерации воскомассы в аппаратах с автоматическим управлением температурным режимом и уровнем наполнения ванн воскомассой. Регулирование подачи измельченной воскомассы, воды и пара. Контроль температуры и других параметров технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов. Перекачка с помощью насосов готовой воскомассы в ванны хранения и воскования. Выполнение работ по регенерации воскомассы, снятой с тушек методом естественного осаждения и центрифугирования. Подача отработанной воскомассы на регенерацию вручную или транспортером. Наблюдение за процессом очистки. Передача чистой воскомассы в ванны хранения и воскования. Подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта.

Должен знать: технологию процесса приготовления и регенерации воскомассы; физико-химические свойства воскомассы; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования; назначение воскомассы и требования к ней.

§ 3. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЗУБОЧИСТОК

Характеристика работ. Комплексное выполнение работ по изготовлению зубочисток: подбор крупного или махового пера по установленному размеру, связывание его в пачки, обрезка опахала механическими ножницами. Отделение нижней прозрачной части стержня пера, предварительное пропаривание его и шлифовка в барабане. Вырубка зубочисток на прессе по установленным размерам. Сортировка. Укладка зубочисток в целлофановые пакеты по количеству и размерам, заклейка пакетов и вложение в них маркировочных ярлыков. Стерилизация упакованных зубочисток в автоклаве. Загрузка и выгрузка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; способы и правила подбора, шлифовки и штамповки пера; требования, предъявляемые к чистоте шлифовки; режимы стерилизации зубочисток в автоклаве; правила упаковки и маркировки зубочисток.

§ 4. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЕРО-ПУХОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Характеристика работ. Набивка наволочек для подушек и одеял перо-пуховым наполнителем на автоматах и полуавтоматах с дозированием установленной массы. Предварительное взвешивание наволочек. Установка на дозирующих автоматах массы наполнителя согласно наименованиям (артикулам) подушек, одеял и других изделий. Контроль за работой дозирующих автоматов, регулировка баланса весов в процессе работы. Наблюдение за работой пневматического устройства подачи

перо-пухового наполнителя в дозирующие автоматы и наволочки. Передача изделий на зашивку. Зашивка открытого края наволочки и встрачивание тканевого ярлыка на универсальных швейных машинах. Чистка набитых подушек и одеял специализированными щеточными машинами и вручную. Завязывание узлов в местах обрыва ниток. Упаковка подушек и одеял в тканевые мешки: связывание подушек и одеял, укладка их в мешок, зашивка мешка на швейной машине, маркировка мешка. Укладка упакованных изделий в штабеля. Устранение мелких неполадок в работе оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы пневматического оборудования, весов-автоматов, швейных машин и машин для чистки изделий; правила их эксплуатации и регулировки; приемы и методы выполнения операций; стандарты и технические условия на перо-пуховые изделия.

§ 5. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЕРО-ПУХОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по изготовлению пуховых, полупуховых и перовых одеял. Крепление и натяжка одеял на раму на специальном столе. Равномерное распределение наполнителя по площади одеяла. Простегивание одеял на стегальных автоматах по трафарету-копиру или на специальной стегальной машине по рисунку. Наблюдение за качеством строчки и симметричностью выполняемого рисунка. Ликвидация обрыва нити, смена шпуль, регулирование натяжения нити и частоты строчки. Снятие одеял с рамы. Простегивание матрасов иглой со шпагатом, прикрепление в местах прокола кнопок. Равномерное распределение наполнителя по всей площади матраса.

Должен знать: устройство стегальной машины и автоматов, правила их регулирования и мелкого ремонта; приемы и правила натяжки одеял на раму; способы применения трафаретов различной сложности; приемы выполнения рисунка для простегивания одеял; стандарты и технические условия на готовые изделия.

§ 6. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса распиловки тушек птицы для фасовки. Распиловка тушек на части с помощью дискового ножа или ленточной пилы. Укладка порций расфасованного мяса на ленточный транспортер или на стол для передачи на взвешивание и упаковку. Регулировка оборудования.

Должен знать: устройство и правила пользования механизмами для распиловки тушек; анатомическое строение тушки птицы; правила распиловки тушек для фасовки.

§ 7. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную. Отделение частей тушки в соответствии с требованиями технологии. Укладка отдельных частей тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку. Отделение частей мяса от тушки. Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную: подноска к рабочему месту обваленного мяса – куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол, вырезка котлеты в соответствии с установленными требованиями. Взвешивание котлет с доведением их до весовой нормы. Отделение оставшегося филейного мяса от косточек, закладка его в тазы для приготовления куриных рубленых котлет.

Должен знать: анатомическое строение птицы; правила отделения частей тушки для изготовления полуфабрикатов; технологический процесс производства куриных отбивных котлет.

§ 8. МАШИНИСТ ПЕРО-, ПУХООБРАБАТЫВАЮЩИХ МАШИН

Характеристика работ. Ведение процесса обработки перо-пухового сырья на машинах, предназначенных для мойки, сушки, обеспыливания и измельчения сырья. Загрузка перо-пухового сырья. Приготовление растворов моющих средств и антистатика, подача их в машины с помощью дозаторов и вручную. Мойка и прополаскивание перо-пухового сырья. Регулирование режима мойки: температуры и концентрации раствора, продолжительности и жидкостного модуля. Выполнение работ по частичному обезвоживанию перо-пухового сырья. Сушка и дезинфекция перо-пухового сырья. Контроль за массой загрузки, давлением пара, временем и количеством ввода антистатика и антисептика в сушилку, продолжительностью сушки. Обеспыливание перо-пухового сырья. Контроль и регулирование режима работы фильтрационных установок. Чистка и освобождение фильтров от пыли. Транспортировка отходов в отделение технической продукции. Измельчение крупного пера всех видов птицы. Затаривание в мешки обработанного пера и пуха с применением механизмов и вручную. Укладка затаренных мешков в штабель или передача на дальнейшую обработку. Устранение неисправностей в работе оборудования, чистка машин и оборудования.

Должен знать: классификацию перо-пухового сырья по видам и составу; устройство, принцип действия пероочистительной, моечной, сушильной и рубильной машин различных типов, камер обеспыливания и контрольно-измерительных приборов, вентиляторов и пневмопроводов; правила пуска и останова оборудования; состав и способ приготовления моющих растворов; приемы регулирования силы воздушного потока при обеспыливании сырья и его транспортировке.

§ 9. МАШИНИСТ ПЕРО-, ПУХООБРАБАТЫВАЮЩИХ МАШИН

Характеристика работ. Ведение процесса сортировки перо-пухового сырья на машинах различных конструкций. Подача сырья в приемный цилиндр машины. Регулирование скорости воздушного потока в машине при помощи дроссельной заслонки вентилятора или подвижной стенки в зависимости от вида и физико-химических показателей сырья. Доведение сырья при необходимости до стандартной влажности. Определение конца процесса сортировки. Периодическая чистка оборудования от остатков пера и пыли. Подналадка и мелкий ремонт сортировочной машины.

Должен знать: устройство и правила подналадки сортировочных машин; технологический процесс сортировки; классификацию и свойства перо-пухового сырья по видам и составу; приемы регулирования скорости воздушного потока при разделении сырья; требования к качеству получаемого полуфабриката подкрылка, пуха, перопуха и пера.

§ 10. МЕЗДРИЛЬЩИК ШКУРОК КРОЛИКОВ

Характеристика работ. Очистка острым ножом или металлической косой оставшихся на мездре жира и прирезей мяса, недопущение порезов шкурки и снятия пленки с мездры. Удаление остатков хрящей. Передача шкурок на дальнейшую обработку. Натягивание шкурки на правилки мехом внутрь. Закрепление гвоздями шкурки на задних лапах и на губах.

Должен знать: правила и приемы мездрения шкурок кроликов.

При выполнении работы по натягиванию шкурок на правилки –

§ 11. МЕЛАНЖИСТ

Характеристика работ. Разбивание яиц, освобождение их содержимого от скорлупы и отделение белка от желтка вручную с помощью яйцеразбивального и

желткоотделительного приборов. Выливание содержимого яйца (не более двух) в отдельную чашку или в желткоотделитель. Проверка качества содержимого яиц по внешнему виду и запаху с выделением брака (краски, кровяные включения, тумак, малая или большая присушка, зеленая гниль). При обнаружении недоброкачественного яйца – слив технического брака в специальную емкость, немедленная замена приборов на стерилизованные и дезинфекция рук. Слив доброкачественной яичной массы из чашки в емкость. Сбрасывание скорлупы в сборник. Периодическая замена приборов на чистые, мойка и дезинфекция рук и поверхности стола.

Должен знать: требования технологического регламента по разбиванию и извлечению яичной массы; правила мойки и профилактической дезинфекции; виды и признаки пищевых неполноценных яиц и технического брака; требования к качеству пищевых яиц и яичного меланжа.

§ 12. МЕЛАНЖИСТ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса разбивания яиц и извлечения яичной массы для производства меланжа на яйцеразбивальных машинах различных конструкций. При необходимости разделение содержимого яйца на белок и желток. Наблюдение за наполнением емкостей и работой машины. Определение качества содержимого яйца по цвету, запаху и другим внешним признакам, а также чистоты разделения на белок и желток. Слив недоброкачественной яичной массы в отдельную емкость, замена чашек и разбивального ножа на чистые. Извлечение из яиц посторонних примесей. Пуск и остановка машины в начале, в конце и в течение смены в момент замены чашек с некачественной яичной массой на чистые. Санитарная обработка машины. Разборка узлов разбивания и разделения, чистка, мойка и стерилизация их в автоклавах.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации яйцеразбивальных машин; виды и признаки пищевых неполноценных яиц и технологического брака; требования к качеству пищевого яйца и яичного меланжа; правила мойки и профилактической дезинфекции.

§ 13. ОБВАЛЫЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обвалки тушек птицы. Снятие кожи с тушек. Отделение ножом основной массы мышечной и соединительной тканей от костей тушек птицы. Зачистка костей от остатков мяса. Взвешивание тазиков с мясом и отправка в холодильную камеру. Сбрасывание костей в сборник в процессе обвалки и по мере накопления вывоз их из цеха.

Должен знать: анатомическое строение и расположение мышечной, жировой и соединительной тканей тушек птицы; приемы обвалки; нормативы выхода мяса при обвалке.

§ 14. ОБРАБОТЧИК КРОЛИКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки тушек кроликов – очистка тушек от волоса и загрязнений. Удаление трахеи, побитостей и кровоподтеков. Зачистка шейного разреза, остатков клоаки. Смыв с тушек остатков крови и шерсти.

Должен знать: технологические требования, предъявляемые к туалету тушек кроликов; стандарт на готовую продукцию.

§ 15. ОБРАБОТЧИК КРОЛИКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обработке тушек кроликов на

конечных операциях для придания им товарного вида: отделение головы и конечностей на машинах различных конструкций, формовка тушек вручную. При формовке тушек – прокол ножом грудной клетки и закладывание передних ног тушки в разрез грудной клетки, соединение задних ног через прокол в скакательном суставе с одновременным выворачиванием ног к внешней стороне тушки. Навешивание кроликов на конвейер.

Должен знать: стандарты на готовую продукцию; приемы формовки тушек.

§ 16. ОБРАБОТЧИК КРОЛИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса убоя и обработки кроликов на конвейерной линии. Оглушение кроликов электроаппаратами различных систем. Убой кроликов на машинах путем вскрытия сонных артерий или отделения головы. Забеловка и снятие шкурок «трубкой»: круговой разрез шкурки вокруг скакательных суставов задних ног тушки, продольный разрез по внутренней стороне голени скакательных суставов задних ног, вдоль нижней стороны хвоста. Стягивание шкурки с одновременным подрезанием ее в местах жировых отложений. Нутровка и ливеровка тушек кроликов: разрез тушки по белой линии до грудной кости, отделение пищевода, кишечника, желудка, мочевого и желчного пузырей, подрезание диафрагмы, удаление сердца, легких, а также печени с одновременной вырезкой поражений. Сбор ливера в тазики (противни). Заточка и правка ножей.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации механических устройств по убою и обездвиживанию кроликов; основы анатомии кроликов; технические условия на убой кроликов и первичную обработку шкурок; приемы нутровки, ливеровки и съема шкурок кроликов; способы заточки и правки ножей.

§ 17. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки тушек птицы для придания им товарного вида. У полупотрошенных тушек – промывка полости рта и очищение клюва от корма и крови, ног от загрязнений, известковых наростов и наминов; у потрошенных тушек – удаление остатков внутренних органов, закрепление ног и головы тушки в пазах подвески. Обеспечение надежности навешивания. Контроль качества обработки.

Должен знать: технологические требования, предъявляемые к туалету тушек птицы; порядок навешивания тушек на конвейер для дальнейшей их обработки.

§ 18. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов формовки и упаковки тушек птицы в пакеты и ящики. При формовке потрошенных тушек – заправка кожи шеи под крыло, прижатие крыльев к бокам; полупотрошенных тушек сухопутной птицы – прижатие шеи с головой к туловищу, крыльев к бокам, ног к груди; полупотрошенных тушек водоплавающей птицы – вывертывание крыльев в суставах предплечья, ног в заплюсневых суставах. Раскрытие пакетов, вкладывание в них сформованных тушек с помощью упаковочного устройства. Вакуумирование упаковки и наложение скрепок или клейкой ленты на горловину пакета. Укладка тушек птицы в ящики.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, входящего в состав линии; стандарт на мясо птицы и кроликов; приемы формовки тушек и способы упаковки их в емкости.

§ 19. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки тушек птицы:

обслуживание транспортера для подачи птицы на убой, навешивание птицы на конвейер обработки, удаление перового покрова с тушек всех видов птицы, воскомассы – с водоплавающей птицы вручную и на пероципальных машинах различных конструкций. Подготовка линии к работе: подача воды в ванны тепловой обработки и регулирование режима обработки в зависимости от вида и возраста птицы. Пуск и остановка линии, проверка работы оборудования. Полное или частичное потрошение тушек птицы: отделение головы, разрезание кожи шеи, отделение шеи, вырезание клоаки, продольный разрез брюшной полости, извлечение и удаление внутренних органов и кишечника из полости тушек, отделение сердца, печени, желудка и желчного пузыря, обработка желудков и снятие кутикулы на машине, отделение и обработка ног вручную и на машине. Периодическая правка ножа. Устранение неполадок в работе оборудования.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин, входящих в состав линии обработки птицы; режимы тепловой обработки, птицы в зависимости от ее вида и возраста; требования к качеству обработки; краткие сведения по анатомии тушек птицы; санитарно-гигиенические требования при потрошении тушек.

§ 20. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса убоя всех видов птицы вручную различными способами (внутренним, наружным односторонним, наружным двусторонним) с вскрытием кровеносных сосудов ножом или ножницами и на автомате. При внутреннем способе убоя – фиксация головы птицы, перерезание с помощью ножниц в полости рта кровеносных сосудов. При наружном одностороннем способе убоя – перерезание с помощью ножа кожи, яремной вены, ветвей сонной и лицевой артерий; наружном двустороннем – прокалывание ножом кожи на 10 мм ниже ушной мочки, разрезание одновременно правой и левой артерий и яремной вены с образованием сквозного отверстия для вытекания крови. При убое птицы на автомате – контроль качества убоя. При необходимости – ручной убой для максимального обескровливания тушки.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации автомата для убоя птицы; требования, предъявляемые к качеству птицы; приемы убоя птицы; правила техники безопасности при убое птицы.

§ 21. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПЕРО-ПУХОВОГО СЫРЬЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание вакуумных кабин поточно-механизированной линии по обработке перо-пухового сырья. Наблюдение за сигнальным устройством вакуумных кабин по наполнению мешков готовым отсортированным пухом, пером, подкрылком и отходами сортировки. Выгрузка мешков из кабин, завязывание и взвешивание их. Маркировка мешков по видам перо-пухового полуфабриката и подача их на дальнейшую обработку. Контроль за качеством готового полуфабриката. Подача отходов к месту складирования. Проверка работы вакуумных кабин, выявление и устранение неисправностей кабин. Ведение учета.

Должен знать: устройство и принцип действия поточно-механизированной линии; схему движения сырья от машин к вакуумным кабинетам; классификацию перо-пухового сырья по видам и составу; требования, предъявляемые к качеству перо-пухового сырья; правила ведения учета.

§ 22. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПЕРО-ПУХОВОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки пера и пуха с пульта управления на поточно-механизированной линии. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, программных карт соблюдения технологических режимов и бесперебойной работы оборудования линии. Подналадка

оборудования в процессе работы. Предупреждение и устранение причин отклонений от установленного технологического режима.

Должен знать: устройство поточно-механизированной линии; физико-химические свойства сырья; правила применения контрольно-измерительных приборов и подналадки машин линии; способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных видов оборудования; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 23. ПРИГOTOВИТЕЛЬ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка тушек птицы и кроликов для изготовления кулинарных изделий. Подача тушек к рабочему месту. Контроль обработки тушек и удаление остатков пера, шерсти, внутренних органов. Промывка тушек в проточной воде и формовка в соответствии с технологическим регламентом. Подготовка рассола. Укладка тушек в корзины, загрузка корзин в емкости для посола, выгрузка корзин после посола. Завертка тушек в целлофан и закрепление шпагатом или металлическим зажимом.

Должен знать: стандарты и технические условия на готовую продукцию; нормативы выхода; приемы придания тушкам требуемого товарного вида.

§ 24. ПРИГOTOВИТЕЛЬ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов жарки, запекания и варки тушек птицы и кроликов. Подготовка котлов и пароварочных камер для варки, печей для запекания и жарения тушек. Подача пара в котел или пароварочную камеру, включение в электрическую сеть, наполнение котла водой, кипячение воды, наполнение противней жиром и установка на плиту. Загрузка котлов и пароварочных камер, укладка тушек на противни и загрузка печей. Периодический слив использованного жира и чистка противней. Съем жира с поверхности бульона после варки. Регулирование подачи пара и температурного режима. Определение готовности продукта. Выгрузка готовых тушек и раскладка их для остывания. Укладка остывших вареных тушек, противней с жареными и запеченными тушками в оборотную тару, на многоярусные тележки и отправка в камеру охлаждения.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации ротационных печей, пароварочных камер и котлов; технологический процесс производства кулинарных изделий; признаки готовности тушек птицы и кроликов; анатомическое строение мышечной ткани; стандарты на готовую продукцию.

§ 25. ПРИЕМЩИК ПЕРО-ПУХОВОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Прием от сдатчиков партий перо-пухового сырья по количеству и качеству в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Оформление приемного акта и ведение учета сырья. Сортировка перо-пухового сырья по видам (куриное, гусиное, утиное, подкрылок) и по содержанию (мясное перо, пух и подкрылок). Подбор партии сырья для направления его на дальнейшую переработку.

Должен знать: требования нормативно-технической документации на перо-пуховое сырье; правила приемки сырья и методы проверки его качества; устройство влагомера и правила пользования им; порядок заполнения и оформления документов.

§ 26. ПРИЕМЩИК-СОРТИРОВЩИК ЖИВОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Прием живой птицы и кроликов (по количеству, массе, упитанности) на переработку из приемного отделения. Недопущение

травматических повреждений птицы и кроликов, приема непросиженной птицы, а также с грязным и мокрым оперением. Сортировка птицы по возрасту, видам, однородности, по размерам и плотности оперения для установления соответствующих режимов обработки. Обеспечение работы конвейерных линий в цехе убой и обработки птицы и кроликов в заданном режиме. Ведение установленного учета.

Должен знать: стандарт на живую птицу и кроликов; порядок заполнения и оформления документов.

§ 27. ПРИЕМЩИК-СОТИРОВЩИК ЖИВОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Прием от сдатчиков живой птицы и кроликов по количеству, массе, упитанности, полу, возрасту, качеству. Отбраковка некондиционной птицы по внешним признакам и кроликов по весу, больных и с травматическими повреждениями. Составление (группировка) партий птицы и кроликов и отправка их на убой. Взвешивание тары. Сверка накладных, данных маркировки на таре. Ведение установленного учета и оформление приемо-сдаточных документов.

Должен знать: стандарт на живую птицу и кроликов; инструкцию о порядке проведения закупок (сдачи-приема) скота, птицы и кроликов; основные признаки заболевания и травматизма птицы и кроликов; устройство обслуживаемых весов и способы регулирования их; порядок заполнения и оформления документов.

§ 28. ПРИЕМЩИК ЯИЦ

4-й разряд

Характеристика работ. Прием яиц от сдатчиков по количеству и качеству. Отбор 10 % единиц упаковки от каждой категории яиц из общего количества их в партии. Определение категории и качества яиц по показателям, предусмотренным технической документацией: состоянию скорлупы и воздушной камеры, качеству белка и желтка, массе яиц. Количественное определение пищевых неपूर्णных яиц, технического брака. Проверка качества упаковки и маркировки.

Должен знать: требования стандартов к пищевым куриным яйцам; правила приемки яиц и методы проверки их качества; виды пищевого и технического брака яиц; порядок заполнения и оформления документов.

§ 29. СОТИРОВЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Подбор в соответствии с установленными требованиями количества тушек по видам птицы, упитанности и одинаковому весу для группового взвешивания и упаковки данной группы тушек в один ящик. Групповое взвешивание тушек птицы и кроликов. Расчет скидки на естественную убыль мяса при охлаждении, замораживании и хранении в зависимости от вида птицы, способов обработки и характера упаковки. Заполнение ярлыка соответствующими данными согласно стандарту.

Должен знать: стандарт на мясо птицы и кроликов; приемы правильного подбора тушек одинакового веса, точного взвешивания отобранных партий; методы расчета скидок на естественную убыль мяса; правила заполнения ярлыков.

§ 30. СОТИРОВЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Сортировка охлажденных и остывших тушек птицы и кроликов по упитанности и качеству обработки. Определение путем осмотра категории мяса согласно действующим стандартам и техническим условиям. Выявление дефектов обработки: неполного обескровливания, порывов кожного покрова, пеньковатости, кровоподтеков, ссадин, травматических повреждений,

слушивания эпидермиса, некачественного туалета и т.д. Маркировка тушек птицы электроклеимением. Регулировка прибора для электроклеимения.

Должен знать: технологический процесс обработки птицы и кроликов; требования к упитанности и качеству обработки тушек; виды дефектов обработки тушек.

§ 31. СОРТИРОВЩИК ШКУРОК КРОЛИКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Сортировка кроличьих шкур на меховые и пуховые по качеству волосяного покрова, состоянию мездры, эластичности и по сортам. Выявление пороков и их размеров. Определение площади шкурки по мездре путем замера ее длины и ширины обхвата. Распределение шкур по сортам в соответствии со стандартом и по назначению. Маркировка шкур. Ведение установленного учета готовой продукции.

Должен знать: стандарт на шкурки кроликов мясовые, невыделанные; признаки сортности и всех видов брака шкур.

§ 32. СОСТАВИТЕЛЬ ПЕРО-ПУХОВОЙ СМЕСИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления наполнителя для перо-пуховых изделий из различных видов перо-пухового сырья в весовых соотношениях, установленных рецептурой. Расчет весовых соотношений отдельных компонентов наполнителя. Взвешивание их на весах-автоматах и мостовых весах. Регулирование с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов технологических параметров процесса. Предупреждение и устранение причин отклонений от установленного режима.

Должен знать: устройство и принцип работы весов различных конструкций и вентиляторов подачи полуфабрикатов; программы составления наполнителей на пульте; схему движения полуфабрикатов; рецептуру наполнителей для подушек всех артикулов; стандарты и технические условия на готовую продукцию.

§ 33. СУШИЛЬЩИК ПЕРО-ПУХОВОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки пера в сушилках различных типов. Обезвоживание, прополаскивание и отжим пера на центрифугах. Доставка и загрузка пера в сушилку. Контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температурного режима и качества сушки, работы вентиляционных установок. Обеспечение выхода пера стандартной влажности, без повреждений стержня и мягкой части пера и пуха. Определение органолептически момента окончания сушки в зависимости от вида и товарного качества перо-пухового сырья. Раскладка пера на конвейерной ленте (сетке) ровным слоем, очистка его от посторонних примесей и крупного пера. Выгрузка сухого пера с помощью вентилятора в сборник. Затаривание в мешки просушенного пера вручную и укладка наполненных мешков в штабель.

Должен знать: устройство и принцип работы сушилок и вспомогательного оборудования; виды пера и его товарные свойства; технологию процесса сушки; способы определения окончания процесса сушки.

§ 34. СУШИЛЬЩИК ШКУРОК КРОЛИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Сушка обезжиренных кроличьих шкур на правилках. Выравнивание и раскручивание концов шкур по мере их высыхания. Контроль качества сырья и поддержание влажностно-температурного режима сушки. Определение органолептическим путем окончания процесса сушки. Съем высохших шкур с правил. Штемпелевание их. Передача высохших шкур на сортировку и

упаковку.

Должен знать: температурный режим сушки кроличьих шкур; органолептические признаки определения окончания процесса сушки; установленный порядок маркировки шкур.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 г.

№ п/п	Наименования профессий рабочих, помещенные в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 г.	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	52	Птицепереработка
2.	Изготовитель зубочисток	2	Изготовитель зубочисток	2	52	»
3.	Изготовитель перо-пуховых изделий	3-4	Изготовитель перо-пуховых изделий	3-4	52	»
4.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	52	»
5.	Машинист перо-, пухообрабатывающих машин	4-5	Машинист перо-, пухообрабатывающих машин	4-5	52	»
6.	Мездрильщик шкур кроликов	3-4	Мездрильщик шкур кроликов	3-4	52	»
7.	Меланжист	3-4	Меланжист	3-4	52	»
8.	Обвальщик тушек птицы	4	Обвальщик тушек птицы	4	52	»
9.	Обработчик кроликов	2-4	Обработчик кроликов	2-4	52	»
10.	Обработчик птицы	2-5	Обработчик птицы	2-5	52	»
11.	Оператор линии по обработке перо-пухового сырья	3-4	Оператор линии по обработке перо-пухового сырья	3-4	52	»
12.	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2, 4	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2, 4	52	»
13.	Приемщик перо-пухового сырья	4	Приемщик перо-пухового сырья	4	52	Птицепереработка
14.	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3, 5	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3, 5	52	»
15.	Приемщик яиц	4	Приемщик яиц	4	52	»
16.	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3, 5	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3, 5	52	»
17.	Сортировщик шкур	5	Сортировщик шкур	5	52	»

· кроликов		кроликов			
18 Составитель перо- · пуховой смеси	4	Составитель перо- пуховой смеси	4	52	»
19 Сушительщик перо- · пухового сырья	4	Сушительщик перо- пухового сырья	4	52	»
20 Сушительщик шкурок · кроликов	4	Сушительщик шкурок кроликов	4	52	»

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 действующих выпусках и разделах ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик пастеризации яичной массы	4	Аппаратчик пастеризации	2-5	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	49	Птицепереработка
3.	Аппаратчик сушки яичной массы	5	Сушительщик пищевой продукции	1-5	48	Общие пищевой продукции
4.	Изготовитель зубочисток	2	Изготовитель зубочисток	2	49	Птицепереработка
5.	Изготовитель перо-пуховых изделий	3-4	Изготовитель перо-пуховых изделий	3-4	49	»
6.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	49	»
7.	Машинист перо-, пухообрабатывающих машин	4-5	Машинист перо-, пухообрабатывающих машин	4-5	49	»
8.	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	49	»
9.	Меланжист	3-4	Меланжист	3-4	49	»
10.	Обвальщик тушек птицы	4	Обвальщик тушек птицы	4	49	»
11.	Обработчик кроликов	2-4	Обработчик кроликов	2-4	49	»
12.	Обработчик птицы	2-5	Обработчик птицы	2-5	49	»
13.	Овоскопировщик яиц	3	Контролер пищевой продукции	2-4	48	Общие пищевой продукции
14.	Оператор линии по обработке перо-пухового сырья	3-4	Оператор линии по обработке перо-пухового сырья	3-4	49	То же
15.	Приготовитель кулинарных	2, 4	Приготовитель	2, 4	49	Птицепереработка

. изделий из мяса птицы и кроликов		кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов			аботка
16 Приемщик перо-пухового . сырья	4	Приемщик перо-пухового сырья	4	49	»
17 Приемщик-сортировщик . живой птицы и кроликов	3, 5	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3, 5	49	»
18 Приемщик яиц .	4	Приемщик яиц	4	49	»
19 Сортировщик тушек птицы . и кроликов	3, 5	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3, 5	49	»
20 Сортировщик шкур . кроликов	5	Сортировщик шкур кроликов	5	49	»
21 Составитель перо-пуховой . смеси	4	Составитель перо-пуховой смеси	4	49	»
22 Сушильщик перо-пухового . сырья	4	Сушильщик перо-пухового сырья	4	49	»
23 Сушильщик шкур . кроликов	4	Сушильщик шкур кроликов	4	49	»

МАСЛОДЕЛЬНОЕ, СЫРОДЕЛЬНОЕ И МОЛОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВА

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ВОССТАНОВЛЕНИЯ МОЛОКА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса восстановления молока на машинах различных типов. Подача сухого молока шнеком или через воронку в машины вертикального и горизонтального типа. Регулирование поступления воды. Перемешивание смеси мешалками различных конструкций или растворение сухого продукта при циркуляции с помощью центробежного насоса. Передача восстановленного молока в приемную ванну и очистка его от грубых нерастворившихся комочков. Охлаждение молока и подача в танки для выдержки. Контроль плотности и вязкости продукта. Определение по данным лабораторного анализа окончания процесса восстановления молока. Подача восстановленного молока на пастеризацию. Чистка и мойка оборудования с разборкой и сборкой его.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и свойства молока; технологию восстановления молока; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

При ведении процесса восстановления молока на автоматизированной линии –

4-й разряд

§ 2. АППАРАТЧИК НАНЕСЕНИЯ ПОЛИМЕРНЫХ И ПАРАФИНОВЫХ ПОКРЫТИЙ НА СЫРЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса парафинирования колбасного сыра. Подготовка, измельчение полимерно-парафинового сплава, загрузка его в парафинер. Нагрев сплава до требуемой температуры. Подготовка колбасного сыра к парафинированию: обрезка, навешивание на рейки. Парафинирование батонов сыра при установленной температуре, подвешивание реек с батонами для обсушки. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство и правила обслуживания парафинеров; состав и свойства колбасного копченого сыра; основы технологии производства плавленого сыра; требования, предъявляемые к колбасному сыру.

§ 3. АППАРАТЧИК НАНЕСЕНИЯ ПОЛИМЕРНЫХ И ПАРАФИНОВЫХ ПОКРЫТИЙ НА СЫРЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов парафинирования сычужных сыров и нанесения полимерных покрытий с помощью машин и аппаратов различных типов. Подготовка композиции каркасного слоя покрытия, перемешивание, фильтрация, введение в аппарат для нанесения покрытия. Отбор сыров для нанесения парафинового сплава и полимерного покрытия. Термическая обработка поверхности сыров перед нанесением покрытия, обсушка. Маркировка сыров перед парафинированием и нанесением защитного покрытия. Укладка сыров на держатели парафинера и машины (аппарата) для нанесения покрытия. Допарафинирование непокрытых мест вручную. При нанесении каркасного слоя после нанесения композиции – обсушка сыров в специальной машине. Укладка сыров, покрытых парафиновым сплавом и полимерным покрытием, на стеллажи контейнера. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и свойства сыров, парафиновых сплавов и полимерных покрытий; основы технологии производства сыра; требования, предъявляемые к парафинированию и нанесению покрытий на различные виды сыров; правила маркировки сыров.

§ 4. АППАРАТЧИК ОХЛАЖДЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса охлаждения стуженного молока с сахаром, кофе (какао) со стуженным молоком и кристаллизации молочного сахара. Проверка рабочего состояния вакуум-кристаллизаторов и ванн-охладителей. Подача и регулирование холодной воды. Создание разрежения и поддержание необходимого вакуума в вакуум-охладительных установках. Контроль и регулирование процесса охлаждения молока. Определение момента внесения затравки и других добавок (сорбиновой и аскорбиновой кислот и солей-стабилизаторов), внесение их в продукт. Наблюдение за перемешиванием молочных продуктов в процессе кристаллизации. Определение готовности продукта по данным лабораторного анализа. Проведение стандартизации готового продукта. Направление охлажденного продукта на расфасовку. Участие в промывке и дезинфекции ванн и охладителей. Ведение записей в журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основы технологии производства стуженного молока и других молочных консервов; правила ведения процесса кристаллизации лактозы при охлаждении; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; стандарты на готовую продукцию.

§ 5. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ЖИДКОГО ЗАМЕНИТЕЛЯ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса пастеризации обезжиренного молока или смеси его с молочной сывороткой и пахтой. Регулирование поступления обезжиренного молока или его смеси, давления и температуры по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения. Смешивание пастеризованного молока или его смеси с определенным количеством расплавленного жира, фосфатидных концентратов, витаминов и антибиотиков. Гомогенизация или эмульгирование смеси и охлаждение ее. Определение по данным лабораторного анализа качества жидкого заменителя цельного молока, розлив его во фляги и цистерны. Участие в чистке и мойке оборудования с разборкой и сборкой его. Устранение неисправностей в работе оборудования. Ведение технологического журнала.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства заменителя цельного молока; назначение и виды контрольно-измерительных приборов; требования к качеству сырья, компонентов; нормы расхода сырья и материалов; правила ведения технологического журнала.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ЗАКВАСОК

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления производственных заквасок из лабораторных заквасок чистых культур. Стерилизация посуды и другого инвентаря, применяемого при выработке производственной закваски. Пастеризация и охлаждение сырья. Заквашивание сырья. Наблюдение за температурой заквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски. Направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности. Передача закваски по назначению для производства различных видов продукции. Составление моющего раствора заданной концентрации. Мойка и дезинфицирование инвентаря, посуды и оборудования.

Должен знать: основы микробиологии и технологию производства кисломолочных продуктов; технологию приготовления производственных заквасок и требования, предъявляемые к ним; назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

§ 7. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Характеристика работ. Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина, простокваши и др.) термостатным способом. Прием пастеризованного молока и доведение его до температуры сквашивания. Определение количества закваски по расчетным формулам. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта, а при производстве сладкой продукции – внесение в молоко сахарного сиропа. Проверка по данным лабораторного анализа готовности сквашенного молока. Регулирование подачи заквашенного молока на разлив. Ведение процесса созревания кисломолочных продуктов в термостатной и хладостатной камерах. Прием кисломолочной продукции после расфасовки и размещение ее в термостатной камере. Контроль за соблюдением температурного режима и готовностью продукта по контрольно-измерительным приборам. Передача продукции в хладостат. Контроль за охлаждением продукции и передача ее по мере созревания в экспедицию.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основные физико-химические свойства молока; технологию производства кисломолочных продуктов и бактериальных заквасок; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; правила ведения учета и отчетности.

§ 8. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Характеристика работ. Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества закваски по расчетным формулам. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта. Регулирование подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель с помощью приборов автоматического контроля. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продукции на разлив. Приготовление растворов компонентов и молочно-витаминных концентратов, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов, заквашивание и сквашивание смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов и молочно-витаминных концентратов в сквашенную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры. Оценка качества и подготовка продукции к сдаче.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока; технологию производства кисломолочных и детских

молочных продуктов резервуарным способом.

§ 9. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО САХАРА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства различных видов молочного сахара: кристаллизата, сырца, пищевого, рафинированного, фармакопейного. Очистка исходной сыворотки от молочного жира и казеиновой пыли. Коагуляция и выделение белков различными способами. Ведение процесса сгущения сыворотки путем выпаривания в вакуум-аппаратах различного типа до определенной концентрации сухих веществ. Контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов параметров работы вакуум-аппарата. Очистка молочной сыворотки на стадии сгущения. Рафинация очищенной сыворотки при производстве пищевого молочного сахара. Контроль процесса кристаллизации лактозы. Наблюдение за процессом центрифугирования кристаллизата, направление кристаллов сахара на сушку. Контроль за процессом сушки сахара, определение готовности продукта. Размол молочного сахара на молотковой мельнице. Растворение сахара-сырца при производстве рафинированного и фармакопейного молочного сахара. Получение раствора необходимой концентрации, рафинация и фильтрация его, сгущение и дальнейшая обработка с целью получения кристаллов требуемых размеров. Участие в упаковке готового продукта и передаче его на склад. Участие в чистке и мойке оборудования с разборкой и сборкой его.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства различных видов молочного сахара; состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца, пищевого, рафинированного и фармакопейного молочного сахара; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов.

§ 10. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса плавления сырной массы в открытых котлах. Прием сырной массы, загрузка котла. Наблюдение за процессом плавления. Определение готовности плавленной сырной массы, передача ее на расфасовку. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; основы технологии производства различных видов плавленых сыров; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

§ 11. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов под вакуумом, а также в агрегатах для измельчения и плавления сырной массы. Регулирование режима плавления по контрольно-измерительным приборам. Определение окончания плавления, разгрузка аппарата (агрегата). Направление расплавленной сырной массы на расфасовку. Участие в чистке и мойке оборудования с разборкой и сборкой его.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства различных видов плавленых сыров; возможные пороки плавленого сыра; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

§ 12. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки молока и других молочных

продуктов в вальцовой сушилке производительностью до 250 кг испаренной влаги в час. Проверка качества молока, сыворотки и других молочных продуктов и подготовка их к стужению. Подготовка оборудования к работе. Стужение молока и перекачивание его в ванну или танк. Введение различных компонентов требуемой дозировки, перемешивание. Подача подстуженного молока (смеси) в питательный резервуар сушилки. Регулирование образования пленки сухого продукта на поверхности вальцов по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за снятием пленки и подачей ее на размол. Регулирование размола сухого продукта и подготовка тары для его упаковки. Сдача готовой продукции в камеру хранения и участие в отгрузке ее на базу и потребителям. Очистка вальцов от подгоревших остатков стуженного молока. Чистка и мойка оборудования и инвентаря с разборкой и сборкой его. Ведение записей в журнале.

Должен знать: устройство и правила обслуживания вальцовой сушилки и мельницы для размола сухого молока; основы технологии производства стуженного и сухого молока и других молочных продуктов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта и упаковке; нормы расхода сырья; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; технологическую схему обслуживаемого участка.

§ 13. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки молока и других молочных продуктов (сыворотки и пахты) в вальцовой сушилке производительностью свыше 250 кг испаренной влаги в час и в распылительной сушилке производительностью до 250 кг испаренной влаги в час, а также сушка казеина в сушилках различного типа. Проверка рабочего состояния сушильных установок и подготовка их к работе. Стужение цельного или обезжиренного молока, сыворотки в вакуум-аппарате и перекачивание продукта в ванну или танк. При необходимости введение различных компонентов требуемой дозировки, перемешивание. Регулирование образования пленки сухого продукта на поверхности вальцов путем изменения подачи продукта и пара по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за снятием пленки сухого молока (продукта) с вальцовой сушилки. Регулирование размола сухого продукта. Поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за подачей сухого продукта из сушильной башни в шнек. Оценка качества готового продукта. Участие в подготовке тары и упаковке сухого продукта. Сдача готовой продукции в камеру хранения.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; состав и физико-химические свойства молока и молочных продуктов; технологию производства сухих молочных продуктов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта и упаковке его; нормы расхода сырья и материалов; назначение и типы контрольно-измерительных приборов.

§ 14. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки молока, сыворотки и других жидких продуктов (растворов казеинатов, казецитов, ЗЦМ и др.) в распылительных сушилках различных типов производительностью свыше 250 кг испаренной влаги в час. Проверка рабочего состояния распылительной установки и подготовка ее к работе. При необходимости введение различных компонентов требуемой дозировки и смешивание их. Наблюдение за процессом стужения молока и молочной смеси и регулирование поступления их в распылительную сушилку. Поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за подачей сухого продукта из сушильной башни в шнек. Оценка качества готового продукта. Разборка, чистка и сборка распыляющего диска. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство и принципы действия распылительной сушилки, контрольно-измерительных приборов, правила их эксплуатации; состав и физико-химические свойства молока; технологию производства сухих молочных продуктов;

требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов.

§ 15. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТОПЛЕНОГО МАСЛА

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка котлов к работе. Наполнение котлов водой и нагревание воды. Загрузка котлов маслом, поступившим на перетопку. Приготовление эмали. Запаривание или покрытие эмалью бочек. Наполнение бочек топленым маслом, укупоривание их и откатывание в маслохранилище. Сбор оттопок. Укладка в ящики пергаментных и целлофановых пакетов для упаковки масла.

Должен знать: основные свойства масла-сырца и топленого масла; основы технологии производства топленого масла; требования к упаковке масла; назначение моющих и дезинфицирующих растворов.

§ 16. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТОПЛЕНОГО МАСЛА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса производства топленого масла. Прием, взвешивание и сортировка масла-сырца. Составление партий масла для перетопки. Загрузка масла в плавитель. Наблюдение за плавлением, регулирование температуры плавления. Выдержка расплавленного масла в ванне-плавителе. Сепарирование и промывание плазмы масла. Подогрев и пастеризация расплавленного жира, выдержка при температуре пастеризации. Орошение продукта при необходимости горячей водой, направление отделившейся плазмы на обработку. Проверка готовности продукта по пробе на осветление. При производстве масла способом сепарирования – пастеризация масла после плавления, очищение от механических примесей, сепарирование с одновременной подачей горячей воды. Направление при необходимости промежуточного продукта в ванны для выдержки, регулирование требуемого температурного режима. Периодическое перемешивание продукта во время выдержки. Повторное сепарирование для окончательного отделения влаги и белка. Направление масла на охлаждение. Регулирование температурного режима охлаждения. Наблюдение за фасовкой масла. Сбор и обработка осадка, образующегося при переработке сливочного масла. Наблюдение за условиями хранения масла. Чистка и мойка оборудования с разборкой и сборкой его. Отгрузка масла, оформление документов. Ведение учета и отчетности.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; состав и физико-химические свойства масла; технологию производства топленого масла; возможные пороки топленого масла и методы их предупреждения; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности.

§ 17. БРЫНЗОДЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок. Нормализация молока, подготовка к свертыванию (нагревание смеси, внесение закваски, химикатов, свертывающего фермента). Наблюдение за процессом свертывания молока. Определение готовности стустка органолептически. Разрез стустка, постановка и вымешивание зерна. Контроль за обезвоживанием зерна и нарастанием кислотности сыворотки. Удаление части сыворотки. Подготовка формовочного стола и рамы. Перекладывание сырной массы на стол, распределение зерна ровным слоем, не допуская комкования. Укладка шита, прессование сырной массы. Поддержание определенного температурного режима прессования. Разрез пласта на бруски определенного размера, охлаждение их водой. Размещение брусков брынзы в бассейне с рассолом, посыпание верхнего слоя солью. Периодическое перемещение и переворачивание брусков брынзы. Контроль за

концентрацией и температурой рассола в процессе посолки, качеством сыра. Подготовка деревянных бочек, рассола требуемой концентрации. Укладка брусков брынзы в бочки, посыпание рядов брынзы солью, заливание рассолом. Контроль за процессом созревания, доливание при необходимости рассола. Слив рассола из бочки. Взвешивание брынзы. Фильтрация, обновление рассола. Упаковка, маркировка, отгрузка брынзы в бочках.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства брынзы; состав и основные свойства молока и брынзы; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов.

§ 18. БРЫНЗОДЕЛ-МАСТЕР

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок. Учет и контроль поступающего сырья. Сортировка его по качеству и сыропригодности на основе лабораторных анализов и органолептически. Проведение расчетов нормализации молока по жиру. Расчет необходимого количества бактериальной закваски, химикатов и фермента. Приготовление при необходимости бактериальной закваски. Контроль за процессом свертывания смеси. Определение готовности сгустка, резка его. Постановка и вымешивание зерна, удаление части сыворотки, определение готовности зерна. Участие в перекладывании сырной массы на формовочный стол, прессовании и разрезе пласта на бруски. Наблюдение за процессом посолки брусков брынзы в бассейне. Контроль за технологическими параметрами посолки и созревания брынзы. Оценка качества брынзы, подготовка к отгрузке. Ведение учета и отчетности. Организация труда на обслуживании процесса.

Должен знать: технологию производства брынзы; состав и физико-химические свойства молока и брынзы; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; нормы расхода сырья и материалов; учет и отчетность; принципы организации труда рабочих.

§ 19. ВАФЕЛЬЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Выпечка вафель в туннельных конвейерных полуавтоматических печах и вафельных стаканчиков и рожков на автоматах и полуавтоматах с газовым и электрическим обогревом. Наполнение тестом бункера. Смазка форм маслом. Включение и выключение печи, автомата, полуавтомата и наблюдение за выпечкой. Снятие вафель и укладка в тару. Сдача готовой продукции по весу.

Должен знать: устройство оборудования по выпечке вафельных изделий и правила его эксплуатации; технологию изготовления вафельных изделий; нормы расхода сырья и материалов.

При выпечке вафель на плоских электропрессах –

2-й разряд

§ 20. ГЛАЗИРОВЩИК МОРОЖЕНОГО И СЫРКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса глазировки мороженого и сырков. Подноска бачка с глазурью и лотков с мороженым. Погружение мороженого в глазурь. Подготовка мороженого для заворачивания. Систематическое перемешивание и подогрев глазури. Выгрузка форм с сырками из рассольной холодильной ванны и отогрев в воде. Выемка сырков из форм и подготовка для заворачивания. Чистка и мойка оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; основы технологии глазировки мороженого и сырков; нормы расхода глазури.

§ 21. ЗАКАЛЬЩИК МОРОЖЕНОГО

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса закаливания мороженого. Прием мороженого в лотках, гильзах и коробках и размещение его по ассортименту в закалочной камере или в рассольной ванне. Контроль и регулирование температурного режима и временной заалки по контрольно-измерительным приборам. Укладка расфасованного мороженого в контейнеры и пломбировка их. Ведение первичного учета. Передача мороженого на реализацию или в экспедицию. Съемка снега с батарей охлаждения в камерах.

Должен знать: основы технологии производства и заалки мороженого; правила укладки и хранения продукции в камере; требования, предъявляемые к качеству мороженого.

§ 22. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАЗЕИНА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства казеина. Наполнение ванн обезжиренным молоком. Приготовление кислой сыворотки и введение ее в обезжиренное молоко. При выработке сычужного казеина – приготовление растворов хлористого кальция и свертывающего фермента, внесение их в обезжиренное молоко. Заквашивание молока. Определение готовности сгустка органолептически, обработка его. Постановка, тепловая обработка и охлаждение зерна, слив сыворотки. Промывка казеина, обезвоживание путем прессования и центрифугирования. Дробление казеина-сырца на волчке и казеинотерке. Сушка казеина-сырца в сушилках различной конструкции. Охлаждение казеина. Сортировка сухого казеина, подготовка его к отгрузке. Чистка и мойка оборудования с разборкой и сборкой его. Ведение технологического журнала. Оформление документов на отгрузку казеина.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; технологию производства технического и пищевого казеина; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; правила ведения учета и отчетности.

§ 23. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАЗЕИНА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства казеина-сырца на поточно-механизированной линии. Подготовка установок линии к работе. Приемка обезжиренного молока, доведение его до требуемой для коагуляции температуры. Подготовка рабочего раствора коагулянта. Обслуживание коагулятора непрерывного действия и установки для непрерывной промывки казеина. Ведение процесса обезвоживания казеина с использованием прессов. Определение готовности казеина по данным анализов. Передача казеина-сырца на дальнейшую переработку или упаковку его для отгрузки. Ведение учета и отчетности. Участие в чистке и мойке оборудования линии.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования линии; технологию производства казеина; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; правила ведения учета и отчетности.

§ 24. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МОРОЖЕНОГО

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства мороженого в мороженицах различного типа. Получение сырья, подготовка компонентов и составление смеси мороженого по установленной рецептуре. Подогрев смеси в заготовительных ваннах. Регулирование подачи пара для подогрева, плавление масла в маслоплавилках. Наблюдение за перекачиванием смеси на пастеризацию.

Пастеризация смеси, фильтрация и охлаждение ее. Сборка мороженицы и подготовка льдосоляной ванны. Загрузка мороженицы смесью и ее взбивание. Определение взбитости смеси и перекалывание ее в гильзы и формы. Передача расфасованного мороженого в закалочную камеру и эскимогенератор. Контроль веса мороженого. Подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе. Установка кассет с палочками в наколочный автомат. Регулирование работы наколочного автомата. Устранение мелких неполадок в его работе. Участие в завертке и упаковке мороженого. Установка гильз с мороженым в окоренки (кадки) и набивка их льдосоляной смесью. Чистка и мойка оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства мороженого; нормы расхода сырья и материалов; правила составления смеси для мороженого различных видов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

При выработке мороженого с гомогенизацией, тортов и пирожных –

4-й разряд

§ 25. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СМЕТАНЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сметаны. Наполнение ванн сливками и внесение заквасок. Наблюдение за процессом сквашивания сметаны. Доведение сметаны до заданной жирности. Протирка сметаны на машине или вручную. При выработке восстановленной сметаны – подготовка смеси молока и сверхжирных сливок или масла согласно заданной рецептуре. Пастеризация смеси в ваннах, гомогенизация и заквашивание закваской на чистых культурах. Обработка стужка, нормализация сверхжирными сливками. Отбор проб для проведения лабораторного анализа. Наполнение кадок (фляг) сметаной. Передача готового продукта на расфасовку и в камеры хранения. Мойка и чистка оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства различных видов сметаны; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов; режим мойки оборудования.

§ 26. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СМЕТАНЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сметаны на автоматизированной линии. Наполнение вертикальных танков пастеризованными сливками. Внесение закваски при помощи насосов дозаторов. Расчет нормы закваски в зависимости от ее активности, температуры и продолжительности сквашивания. Наблюдение за процессом сквашивания сметаны по приборам. Контроль за содержанием жира в заквашенных сливках и дополнительная их нормализация. Подготовка молочно-белковой основы из обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами. Отбор проб для проведения лабораторного анализа. Наполнение кадок (фляг) сметаной. Передача готового продукта на расфасовку и в камеру хранения.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования и средств автоматики; технологию производства различных видов сметаны; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; способы расчета закваски; правила отбора проб для проведения анализа.

§ 27. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СЫЧУЖНОГО ПОРОШКА И ПИЩЕВОГО ПЕПСИНА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения сычужного фермента методом экстракции и пищевого пепсина методом автолиза.

Охлаждение и фильтрация экстракта, внесение по расчету соли и соляной кислоты. Отстаивание и уплотнение высола, самопрессование его в мешочках, центрифугирование и сушка. Размол сычуга (пепсина) на шаровой мельнице до состояния пудры, просеивание его. Перемешивание порошка с высушенной и просеянной солью. Доведение продукта до стандартной активности путем добавления соли и тщательного перемешивания. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; технологию производства сычужного фермента и пищевого пепсина; состав и физико-химические свойства сырья; правила обращения с кислотами; требования, предъявляемые к готовому продукту.

§ 28. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТВОРОГА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки творога и творожной массы. Наполнение ванн молоком, доведение его до температуры заквашивания. Внесение ферментов и заквашивание молока. Наблюдение за готовностью стустка, резка его и обработка до готовности калье. Выгрузка калье в мешочки или на сточный стол. Отпрессовка и охлаждение творога на различных охладителях. Передача творога на выработку творожной массы, расфасовку и укладку в кадки. Дозировка творога, наполнителей и специй по установленной рецептуре. Загрузка смеси в месильную машину, составление смеси. Подача творожной массы на расфасовку и укладку в кадки. Чистка и мойка оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства творога и творожной массы; нормы расхода сырья и материалов; правила составления смеси; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; режимы мойки оборудования; назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

§ 29. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТВОРОГА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки творога на поточных механизированных линиях, оснащенных различными видами оборудования периодического и непрерывного действия. Регулирование поступления стустка в сепаратор или творогоизготовитель. Наблюдение за ритмичной работой сепаратора и творогоизготовителя, степенью обезвоживания обезжиренного творога, отделением сухих веществ от сыворотки. Определение готовности творога органолептически и по данным лабораторных анализов. Подача творога и сливок на дозатор-смеситель или на вальцовочную и месильную машины и творогоохладитель. Наблюдение за охлаждением продукта и передача на расфасовку и реализацию. При производстве зернового творога – наполнение ванн молоком, внесение закваски, хлористого кальция и сычужного фермента. Наблюдение за сквашиванием молока и определение готовности стустка органолептически и по данным лабораторного анализа. Разрез и обработка стустка. Промывка и обезвоживание зерна, приготовление и внесение наполнителей. Взвешивание и маркировка готовой продукции.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока; технологию производства творога; способы приготовления и внесения наполнителей; правила взвешивания и маркировки готовой продукции.

§ 30. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТВОРОГА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки творога на автоматизированной линии с пульта управления. Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов установленных параметров образования стустка, прессования, охлаждения и других видов работ по заданной программе. Регулирование температуры обработки стустка, содержания влаги в

твороге, режима перемешивания стустка. Контроль за кислотностью стустка по приборам. Предупреждение и устранение причин отклонений от технологического режима. Подготовка к обеспечению циркуляционной санитарной обработки оборудования линии.

Должен знать: устройство и принцип действия автоматизированной линии; технологию, микробиологические и биохимические основы производства творога; устройство и правила эксплуатации контрольно-измерительных приборов; схемы питания электрооборудования; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

§ 31. КОПТИЛЬЩИК КОЛБАСНОГО СЫРА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса копчения колбасного сыра в коптильных камерах. Загрузка рам с батонами сыра в коптильные камеры. Подача топлива в топки, регулирование температурного режима копчения. Определение окончания процесса копчения по внешнему виду и структуре батонов сыра. Выгрузка рам с сыром из коптильных камер и подача их на охлаждение. Уборка золы из топок.

Должен знать: устройство коптильной камеры; основы технологии производства колбасного сыра; требования, предъявляемые к качеству готового продукта; возможные пороки колбасного сыра, зависящие от процесса копчения.

§ 32. МАСЛОДЕЛ

2-й разряд

Характеристика работ. Разгрузка фляг с молоком и сливками. Слив молока и сливок в приемные ванны. Разрез пергаментов по шаблону или на специальной машине. Сборка картонных коробок, заправка коробок и ящиков пергаментом. Маркировка коробок и ящиков. При выработке масла в маслоизготовителях периодического действия – наполнение маслоизготовителя сливками при ручном его заполнении. Подноска коробок и ящиков к месту их заполнения. Относка заполненных ящиков. Заклеивание и забивка ящиков с маслом. Транспортировка ящиков в камеру. При выработке топленого масла – загрузка ванн маслом, предназначенным для перетопки. Приготовление эмали, покрытие эмалью бочек и подготовка специальных вкладышей. Заправка бочек и ящиков вкладышами или пакетами. Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов. Мойка и дезинфицирование оборудования и инвентаря.

Должен знать: основные свойства сливочного и топленого масла; основные требования, предъявляемые к упаковке масла; назначение и состав моющих и дезинфицирующих растворов; правила мойки и дезинфицирования оборудования и инвентаря.

§ 33. МАСЛОДЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства масла в маслоизготовителях периодического действия. Подготовка маслоизготовителя к наполнению. Наполнение маслоизготовителя сливками, наблюдение за их сбиванием, слив пахты. Промывка при необходимости масляного зерна. Обработка масляного зерна, регулирование температурного режима обработки. Расчет количества недостающей влаги, нормализация масла по влаге, дальнейшая обработка до готовности. Выемка масла из маслоизготовителя с помощью специальных приспособлений или вручную. Заполнение ящиков маслом, выравнивание поверхности масла. Взвешивание заполненных ящиков. Транспортировка ящиков с маслом в камеру. Чистка, мойка, дезинфицирование оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и свойства сливок и масла; технологию производства сливочного масла; требования, предъявляемые к качеству масла, упаковке и маркировке.

§ 34. МАСЛОДЕЛ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия. Регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования по контрольно-измерительным приборам. Сепарирование сливок. Регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах, режима их поступления, сбивания, обработки и промывки масляного зерна. Наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя. Приготовление смеси наполнителей. Внесение смеси и других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски. Проверка качества изготовления масла. Наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков. Подготовка масла к отгрузке. Устранение неисправностей в работе оборудования. Руководство работой по чистке и мойке оборудования с разборкой и сборкой его. Ведение технологического журнала.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока, сливок и масла; технологию производства всех видов сливочного масла; назначение и типы контрольно-измерительных и регулирующих приборов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; возможные пороки и методы их предупреждения.

§ 35. МАСЛОДЕЛ-МАСТЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Руководство ведением процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях периодического и непрерывного действия при выработке масла до 500 т в год. Учет поступающего сырья, сортировка его по качеству на основе лабораторных анализов и органолептически. Контроль всех стадий технологического процесса производства масла. Оценка качества масла. Наблюдение за условиями хранения масла в камерах. Обеспечение нормального режима работы оборудования. Руководство работой по отгрузке масла, оформление необходимых документов. Контроль качества мойки оборудования. Руководство и организация труда на процессе. Ведение учета и отчетности.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; нормы расхода сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности; требования, предъявляемые к качеству масла; принципы организации труда рабочих.

При выработке масла свыше 500 т в год -

6-й разряд

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 36. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО САХАРА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства молочного сахара различных видов. Обеспечение установленного режима работы оборудования. Ведение учета и отчетности. Отгрузка готовой продукции. Оформление необходимых документов по отгрузке. Руководство и организация труда в бригаде.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства различных видов молочного сахара; состав и физико-химические свойства сырья для производства молочного сахара; правила применения контрольно-измерительных приборов; требования к качеству сырья и готовой продукции; нормы расхода сырья и материалов; учет и отчетность; принципы организации труда рабочих.

§ 37. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА И ЗАМЕНИТЕЛЯ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока при выработке до 2 тыс. т в год. Учет поступающего сырья, компонентов и материалов. Сортировка по качеству на основе лабораторных анализов. Расчет, подготовка и введение компонентов требуемой дозировки. Контроль всех стадий технологического процесса. Обеспечение нормального режима работы вакуум-аппаратов, распылительных сушилок и другого оборудования. Оценка качества готового продукта, оформление документов. Руководство и организация труда на процессе. Ведение технологического журнала. Учет расхода сырья и материалов.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; состав и физико-химические свойства молока; технологию производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности; принципы организации труда рабочих.

При выработке сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока свыше 2 тыс. т в год –

6-й разряд

§ 38. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМОЛОЧНОЙ И КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства пастеризованного молока, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны и других продуктов при выработке их до 10 тыс. т в год. Учет поступающего сырья (молока, сливок, масла и др.) по количеству и качеству. Распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества. Расчет добавки обезжиренного молока и сливок. Нормализация молока. Контроль за приготовлением заквасок и раствора сычужного фермента для вырабатываемых видов продукции. Расчет потребности заквасок и внесение их в молоко и сливки. При необходимости приготовление производственных заквасок. При выработке творога – регулирование температурного режима и процесса сквашивания молока. Обработка сгустков до готовности. Ведение процесса прессования творога. Регулирование температурного режима в термостатной и хладостатной камерах по контрольно-измерительным приборам, процесса сквашивания, охлаждения. Определение готовности созревания по лабораторным анализам. Участие в маркировке затаренной продукции и отгрузке ее. Оформление документации. Руководство и организация труда на процессе. Ведение технологического журнала. Учет расхода молока, сливок, основных и вспомогательных материалов, химикатов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока и вырабатываемых молочных продуктов; технологию производства цельномолочных и кисломолочных продуктов; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовым продуктам; нормы расхода сырья и материалов; учет и отчетность.

На заводах по первичной обработке молока, отгружающих охлажденное молоко на гормолзавод, молочноконсервный завод и сырозавод –

4-й разряд

При выработке цельномолочной и кисломолочной продукции свыше 10 тыс. т в год –

6-й разряд

§ 39. МАШИНИСТ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Упаковка сыра на аппаратах различного типа под вакуумом в мешочки из полимерной пленки. Прием полимерной пленки, разрез ее и изготовление мешочков или приемка готовых мешочков. Тепловая обработка сыра. Контроль за режимом обсушки сыра. Облучение помещения обсушки бактерицидными лампами. Отбор сыров с достаточно обсушенным корковым слоем для упаковки их в пленку. Подготовка к работе машины для упаковки сыра. Создание необходимого

вакуума. Регулирование режима упаковки по контрольно-измерительным приборам. Обеспечение необходимого разрежения с целью качественной упаковки сыра. Укладка сыра на стеллажи. Контроль за процессом созревания сыра. Проверка герметичности упаковки, переупаковка сыра в случае необходимости. Чистка, мойка оборудования.

Должен знать: устройство и правила обслуживания машин для упаковки сыра в пленку; основы технологии производства твердых сыров; требования, предъявляемые к твердым сырам по вкусу и внешнему виду; качество различных видов пленки.

§ 40. МОЙЩИК СЫРА

2-й разряд

Характеристика работ. Укладка сыров на стеллажи. Периодическое переворачивание и перемещение сыров на стеллажах в процессе созревания. Мойка сыров в ваннах щетками и обсушка их. Мойка стеллажей и полок. Обтирка сыров в процессе созревания. Перемещение сыров в камеры с другим температурно-влажностным режимом. При производстве плавленых сыров – освобождение сычужных сыров от упаковки, обработка их с целью удаления парафинового покрытия, поврежденной корки, трещин, цифр маркировки, гнилостных колодцев. Мойка сыров и обработка их подогретой и заквашенной сывороткой. Передача на дальнейшую обработку. Чистка и мойка оборудования, инвентаря.

Должен знать: основы технологии производства сыров; правила ухода за сычужными сырами; требования, предъявляемые к сычужным сырам.

§ 41. МОЙЩИК СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Мойка и обсушка сыров на машинах различного типа. Регулирование температурного режима воды и воздуха по контрольно-измерительным приборам. Мойка крупных сыров (швейцарский, советский и др.) вручную. Мойка стеллажей на специальных машинах. Уход за твердыми и мягкими сычужными сырами в процессе созревания их в камерах. Периодическое подсаливание крупных сыров, обработка их щетками. Наблюдение за образованием слизи при созревании мягких сыров, растирание ее, перетирание увлажненной салфеткой. Прокалывание при необходимости головок сыра при уходе за рокфором. Зачистка при обильном развитии плесени, удаление слизи, завертывание сыров в пергамент или фольгу. Упаковка сыров в ящики перед отгрузкой. Чистка и мойка оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования; основы технологии производства сыров; правила ухода за различными видами сыров; нормы убыли при созревании; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к упаковке сыров.

§ 42. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО РОЗЛИВУ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В ПАКЕТЫ И ПЛЕНКУ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса розлива молока, сливок, кисломолочных и детских молочных продуктов в бумажные пакеты и полимерную пленку. Подготовка пакетоизготовительного и разливно-укупорочного автомата к работе. Заправка автомата бумажной лентой или полимерной пленкой, установка маркировочного штампа, проверка уровня чернил во флаконе и заполнение его свежими чернилами. Подключение молокопровода к автомату. Приемка порожних корзин, установка их на укладочный стол автомата. Снятие наполненных пакетами корзин и установка их на транспортер. Наблюдение за изготовлением и склейкой наполненных пакетов. Контроль уровня молока, температуры нагревателя продольного шва, веса и качества пакетов, правильности нанесения даты на пакеты. Мойка и чистка автомата.

Должен знать: устройство пакетоизготовительного и разливно-укупорочного

автоматов; свойства молока и молочных продуктов; требования, предъявляемые к качеству материалов для изготовления бумажных и полимерных пакетов; технологию их склеивания; нормы потерь продукции, расхода бумаги и полимерной пленки; способы устранения неисправностей в работе автомата.

§ 43. ОПЕРАТОР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов приемки, охлаждения, очистки, нормализации, сепарирования, тепловой обработки и хранения сырья с пульта управления по заданной программе. Ведение процессов стужения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения готового продукта и других видов работ в автоматическом режиме. Подготовка контрольно-измерительных приборов и средств автоматики к работе. Вывод технологического оборудования на холостой и рабочий режимы. Контроль и регулирование установленных параметров при сепарировании сливок. Ведение процесса санитарной обработки оборудования линии по заданной программе. Оценка качества готового продукта по данным лабораторных анализов. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, систем автоматики и контрольно-измерительных приборов; технологию производства молочных продуктов; схемы питания электрооборудования; нормы расхода сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

§ 44. ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАКВАСОК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления производственной закваски на автоматизированной линии с пульта управления. Пастеризация и охлаждение сырья, использование лабораторных заквасок при заквашивании сырья. Наблюдение за температурой сквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски. Направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности. Передача закваски по назначению для производства различных видов продукции. Составление моющего раствора заданной концентрации. Мойка и дезинфицирование инвентаря, посуды и оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основы микробиологии кисломолочных продуктов и технологию их производства; технологическую инструкцию по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к ним; назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов; правила применения контрольно-измерительных приборов.

§ 45. ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выработки кисломолочных и детских молочных продуктов на поточно-механизированных линиях с пульта управления. Наполнение молоком резервуаров. Автоматическое регулирование процесса пастеризации и охлаждения молока до температуры сквашивания. Определение количества бактериальной закваски, компонентов, молочно-витаминных концентратов по расчетным формулам и внесение их в молоко в зависимости от вида продукта. Контроль за процессами сквашивания и созревания, кислотностью и другими параметрами в соответствии с установленными требованиями по приборам автоматического контроля. Регулирование подачи смеси в резервуар или пластинчатый охладитель. Подача продукции на розлив.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока; технологию производства кисломолочных и детских молочных продуктов резервуарным способом; требования к сырью и готовым

продуктам.

§ 46. ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВЕ РАСТВОРА КАЗЕИНАТОВ И КАЗЕЦИТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления казеинатов и казецитов натрия. Дозирование сырья, составление смесей по заданным соотношениям компонентов. Введение растворов гидроокиси натрия или смесей лимонно-кислых солей в соответствии с расчетным количеством. Перемешивание и определение величины pH растворов посредством pH-метра. Контроль за качеством раствора. Направление растворов казеинатов и казецитов через коллоидную мельницу в ванну для нагревания и перемешивания высоковязкого продукта. Наблюдение и регулирование температуры растворов перед подачей их на дальнейшую переработку (сушку). Чистка и мойка оборудования с разборкой и сборкой его. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства растворов казеинатов и казецитов; состав и физико-химические свойства сырья; нормы расхода сырья и материалов; назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов.

§ 47. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение отдельных операций технологического процесса производства мороженого. Подготовка палочек и кассет для работы палочко-забивного автомата. Отбраковка и удаление нестандартных порций из ячеек транспортера. Регулирование захвата механических держателей. Наблюдение за приемкой мороженого на ленточный транспортер, правильностью и точностью укладки порций на ленточный транспортер и заверточную машину, равномерностью поступлений и температурой глазировочной смеси. Прием обратимых производственных отходов в гильзы, ушаты и направление их через обратную линию в накопительную емкость. Загрузка автоматических устройств вафлями, конусами, рожками, стаканчиками, кассетированными палочками и другими наполнителями. Мойка обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования линии; основы технологии производства мороженого; требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и готовой продукции; санитарные нормы и правила.

§ 48. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов закаливания и автоматической упаковки фасованного мороженого различных размеров и форм, наполнения вафельных рожков и стаканчиков на поточно-механизированных и автоматических линиях. Ведение технологического процесса производства мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях под руководством оператора линии производства мороженого более высокой квалификации. Измерение с помощью дисплея температурного режима закаливания. Регулирование скорости конвейера в соответствии с показаниями индикатора производительности дозирочного автомата и процессом закаливания. Наблюдение за работой автоматического пневмомолотка и отделением порций от поддонов. Зарядка магазина кассетированными палочками и обеспечение бесперебойной работы палочко-забивного автомата. Контролирование правильности заправки и упаковки фасованного мороженого. Санитарная обработка закалочной камеры и поддонов конвейера с помощью передвижной электрической моечной установки и электрощетки с душевой установкой.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования линии, принцип действия и способы устранения неисправностей в его работе; технологию производства мороженого; влияние температурных режимов на качество

мороженого; требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и вспомогательных материалов; свойства различных упаковочных материалов.

§ 49. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса производства мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях. Контроль за наполнением бункера мороженым, работой дозирующих автоматов, качеством используемых вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции с отбраковкой нестандартных единиц. Замена и обслуживание сменных формовочных насадок (экструдеров). Регулирование скорости линии, дозировки смеси мороженого, подачи глазури, температуры в скороморозильной камере. Обслуживание автоматических устройств. Обеспечение равномерной подачи мороженого на формовочные устройства, фасовочно-упаковочные автоматы и в закалочную камеру. Контролирование массы порций.

Должен знать: устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий; технологию производства мороженого и свойства фасуемой продукции; способы регулирования оборудования; требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству готовой продукции; допустимые нормы потерь продукции, полуфабрикатов и материалов в процессе расфасовки и закаливания; меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 50. ОПЕРАТОР ЛИНИИ РОЗЛИВА МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ В БУТЫЛКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса розлива молока и молочной продукции: кефира, ряженки, ацидофилина, жидких детских молочных продуктов и др. в стеклянные бутылки. Обеспечение бесперебойной работы моющих, дозирующих, наполняющих, укупоривающих и др. механизмов. Контроль за соблюдением норм расхода молока и молочной продукции, вспомогательных материалов и моющего раствора. Наблюдение за правильностью наполнения и укупорки бутылок. Своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности линии, неполадок в работе механизмов, превышения норм расхода сырья и материалов. Чистка и мойка оборудования, входящего в линию, с разборкой и сборкой его.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основы производства молочных продуктов; технологический процесс мойки бутылок и розлива молока и молочной продукции в бутылки и укупорки их; требования, предъявляемые к готовой продукции; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов.

§ 51. ОПЕРАТОР МОЛОКОХРАНИЛИЩА

4-й разряд

Характеристика работ. Регулирование поступления в емкости молокохранилища молока и сливок из приемного и аппаратного отделений с помощью сигнализаторов уровня. Контроль температурного режима молока, уровня наполнения танков с помощью приборов автоматического контроля. Нормализация молока обезжиренным молоком или сливками по расчетным формулам. Автоматическое управление перемешиванием молока и сливок. Управление дистанционными клапанами с автоматическим приводом при передаче молока на дальнейшую переработку и розлив. Учет поступления молока и сливок по качеству и количеству. Чистка и мойка обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и принцип действия приборов и средств автоматизации молокохранилища и правила управления ими; состав и физико-химические свойства молока; режим хранения молока и сливок; схему молокопроводов; режимы мойки оборудования; назначение и способы приготовления

моющих растворов; правила ведения учета и отчетности.

§ 52. ОПЕРАТОР РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов расфасовки и упаковки плавленной сырной массы и мороженого на расфасовочно-упаковочных автоматах. Загрузка бункера дозирующего устройства продуктом. Заправка автомата вафлями, глазурью, палочками, фольгой, бумагой, этикетками, клеем. Контроль точности дозировки продукта путем периодического взвешивания на весах, качества продукта и упаковки, а также правильности накопления палочек, закалки, оттаивания и глазировки. Отбраковка нестандартных по объему, весу, количеству и качеству порций продукта. Регулирование поступления продукта в бункер дозатора и синхронности взаимодействия всех устройств автомата. Устранение мелких неполадок в работе оборудования. Пуск и остановка автомата. Освобождение бункера и дозатора от остатков продукта. Разборка, чистка, мойка и смазка оборудования.

Должен знать: устройство расфасовочно-упаковочных автоматов; основные свойства фасуемой продукции; требования, предъявляемые к качеству фасовки и оформлению упаковки продукции; правила регулировки дозаторов на заданный объем, вес, количество; допустимые нормы потерь продукции и упаковочных материалов в процессе фасовки; меры и способы устранения неисправностей в работе оборудования.

При работе на полуавтомате -

3-й разряд

§ 53. ОПЕРАТОР РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса расфасовки и упаковки молочных продуктов в полимерную тару. Установка бункера и дозатора и подключение трубопровода для подачи массы продукта на расфасовку и упаковку. Зарядка автомата фольгой и полистирольной лентой. Установка на автомате фокуса фотозлемента по контрольной отметке на фольге. Регулирование формирования коробочек, их заполнения, запайки и обрезки ленты. Включение и выключение узлов автомата, регулировка дозатора в зависимости от консистенции поступающей массы. Периодический контроль веса коробочек, стаканчиков и качества упаковки и запайки. Регулирование синхронной работы фасовочно-упаковочного автомата в поточной линии. Устранение мелких неполадок в работе автомата.

Должен знать: устройство и правила обслуживания расфасовочно-упаковочного автомата; основы технологии производства фасуемых молочных продуктов; требования, предъявляемые к фасовке готового продукта; нормативы потерь продукции в процессе расфасовки; нормы расхода упаковочных материалов; правила устранения мелких неисправностей в работе автомата.

§ 54. ПРЕССОВЩИК СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса прессования мелких сыров на прессах различных конструкций (кроме туннельных пневматических). Подача формованных сыров от формовочных аппаратов, отделителей сыворотки и сырных ванн к прессам. Маркировка, завертывание сыров в салфетки и серпанки при прессовании в обычных формах. Сборка форм с перфорированными металлическими и пластмассовыми вставками. Определение необходимого режима прессования в зависимости от кислотности, влажности и температуры поступающей сырной массы. Контроль и регулирование давления в процессе прессования по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за процессом уплотнения сыра. Перепрессовка мелких сыров в соответствии с технологическим регламентом по видам сыров, распрессовка их. Контроль качества прессования. Подготовка и

подналадка обслуживаемых прессов. Взвешивание сыров, доставка их в солильное отделение. Мойка салфеток, серпюнок, инвентаря, форм, крышек, перфорированных вставок и другого инвентаря с использованием растворов требуемого состава и концентрации. Чистка, мойка прессов и другого оборудования.

Должен знать: устройство прессов и контрольно-измерительных приборов; технологию производства мелких сыров; требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству мелких сыров; возможные пороки сыра, зависящие от качества прессования; правила мойки и санитарной обработки форм, перфорированных вставок и прессов, правила подналадки обслуживаемых прессов.

§ 55. ПРЕССОВЩИК СЫРА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса прессования крупных сыров на прессах различных конструкций, а также мелких сыров на туннельных пневматических прессах. Подготовка обслуживаемых прессов к работе. Определение режима прессования сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы. Прокалывание крупных сыров для удаления оставшейся сыворотки. Перепрессовка сыров в соответствии с установленными требованиями по видам сыров, распрессовка их и проверка качества прессования. Наладка обслуживаемых прессов.

Должен знать: устройство и кинематическую схему обслуживаемых прессов, способы и правила их наладки; состав и свойства различных видов сыров; технологию производства крупных и мелких сыров; требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству сыров; возможные пороки сыра, зависящие от качества прессования.

§ 56. ПРИЕМЩИК МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Прием вторичного сырья (обрата, сыворотки) в различные емкости, слив в цистерны, бочки и другую тару со взвешиванием, замером. Мойка танков, емкостей. Оформление документов на отгрузку.

Должен знать: основные физико-химические свойства вторичного сырья; правила приема и слива; требования стандартов к качеству; нормы розлива.

§ 57. ПРИЕМЩИК МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Прием продукции по весу или счету. Подготовка склада к приемке продукции и полуфабрикатов. Проверка исправности и чистоты оборудования приемного цеха. Разборка молочной продукции по поставщикам, кислотности, кондиции, передача на весы, слив. Подключение шланга и перекачивание молока, доставляемого в цистернах. Передача молока и сливок в производственные цеха для переработки. Хранение продукции. Наблюдение за размещением продуктов по камерам, группировкой их по категориям груза и дате выработки. Регулирование температуры и влажности воздуха в складе. Оформление актами веса тары и зачисток творога, сметаны, сыра, масла и других продуктов. Отпуск продукции в экспедицию или непосредственно потребителю. Контроль состояния упаковки и маркировки. Ведение учета, отчетности и составление актов на недостачу веса и некондиционность сырья.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству молочных продуктов; приемы обнаружения пороков; требования стандартов на упаковку и маркировку; правила хранения молочных продуктов и нормы складирования по видам продукции и упаковки; правила учета и отчетности.

§ 58. СЫРОДЕЛ

2-й разряд

Характеристика работ. Подача фляг с молоком к весам. Слив молока в приемные ванны. Слив части сыворотки из сырных ванн при ручном удалении сыворотки. Укладка брусков сырной массы в формы. Сепарирование подсырной сыворотки. Транспортировка форм с сыром к прессам, а отпрессованного сыра в соляное отделение. Транспортировка сыров на тележках при осуществлении операций по уходу. Подготовка сыров для отгрузки. Обертывание сыров бумагой, укладка их в ящики. Маркировка ящиков. Мойка и дезинфицирование оборудования и инвентаря.

Должен знать: основные свойства молока и сыра; основы технологии производства сыров; правила ухода за различными видами сыра; назначение и состав моющих и дезинфицирующих средств; правила упаковки.

§ 59. СЫРОДЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства нежирного сыра. Наполнение ванн обезжиренным молоком и пахтой в установленной пропорции. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности стустка. Разрезка стустка, постановка, обработка зерна. Сливание сыворотки. Посолка сыра в зерне. Формование сыра. Проведение самопрессования, прессование сыра в соответствии с технологическими параметрами. При формовании сыра в бочки – плотная набивка их зерном, прессование. Перемещение сыра в соляное отделение и посолка его в рассоле. Уход за нежирным сыром во время созревания и при упаковке. Переворачивание, обтирка, мойка сыров. Маркировка и парафинирование сыров. Заливание поверхности сыра, сформованного в бочки, парафиновой смесью. Взвешивание, упаковка, подготовка к отгрузке. Мойка оборудования и стеллажей.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и свойства обезжиренного молока, пахты и сыра; технологию производства различных видов нежирных сыров; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта; нормы расхода сырья и материалов.

§ 60. СЫРОДЕЛ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства жирного сыра в ваннах и сыроизготовителях. Подготовка оборудования к работе. Наполнение ванн и сыроизготовителей нормализованным молоком. Регулирование жирности смеси перед свертыванием. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов. Доведение смеси до температуры свертывания. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности стустка. Разрез стустка, постановка и обработка зерна, вторичное нагревание. Удаление сыворотки, регулирование молочнокислого процесса, частичная посолка сырной массы в зерне, вымешивание сырного зерна. Передача готового зерна с сывороткой на формование при переливном способе формования. Образование и подпрессовка пласта при формовании сыра в ваннах. Участие в разрезе пласта. Укладка брусков сырной массы в формы при формовании вручную. Контроль за процессом самопрессования и прессования сыра, передачей его в соляное отделение.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и основные свойства молока и сыра; технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; назначение и правила применения контрольно-измерительных и регулирующих приборов; требования, предъявляемые к качеству сырья и готового продукта.

§ 61. СЫРОДЕЛ-МАСТЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Руководство ведением процесса при выработке сыра до 300 т в год в ваннах (котлах), сыроизготовителях. Учет поступающего сырья.

Сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептики. Расчет необходимого количества бактериальной закваски, химикатов и свертывающего фермента для нормализации молока по содержанию жира и белка. При необходимости изготовление бактериальной закваски. Контроль за процессом обработки стустка и сырного зерна в ваннах и сыроизготовителях. Определение готовности сырного зерна перед формованием. Контроль за процессом формования и прессования сыра. Периодическая проверка активной кислотности сыра индикаторным методом. Взвешивание и передача сыра в соляное отделение. Контроль качества мойки оборудования, форм, инвентаря. Руководство и организация труда на процессе. Ведение учета и отчетности. Участие в оценке качества сыров.

Должен знать: состав и физико-химические свойства молока и сыра; технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; нормы расхода сырья и материалов; учет и отчетность; принципы организации труда рабочих.

При выработке сыра свыше 300 т в год –

6-й разряд

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 62. СЫРОДЕЛ-МАСТЕР ПО СОЗРЕВАНИЮ СЫРОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Руководство ведением процессов созревания сыров при объеме до 300 т в год, посолки и хранения. Контроль качества сыра, поступающего в соляное отделение после прессования. Контроль за соблюдением режима созревания на всех стадиях, обеспечение своевременного перемещения сыров в процессе созревания в камеры с требуемым температурным и влажностным режимом. Оценка качества сыров. Подготовка партии сыров к отгрузке, оформление необходимых документов. Ведение технологического журнала по уходу за сырами. Определение убыли сыров при созревании по действующим нормам. Руководство и организация труда на процессе. Ведение учета и отчетности.

Должен знать: состав и физико-химические свойства молока и сыра; технологию производства и созревания различных сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения и устранения; требования, предъявляемые к качеству сыров; нормы убыли сыров при созревании; правила ведения учета и отчетности; принципы организации труда рабочих.

При объеме созревания сыра свыше 300 т в год –

6-й разряд

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 63. СЫРОДЕЛ ПО СОЗРЕВАНИЮ СЫРОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса созревания сыров. Приемка сыров после прессования, проверка качества прессования. Контроль за процессом посолки сыра, поддержание необходимых параметров посолки. Руководство работами по укладке, мойке, обтирке, переворачиванию, парафинированию сыров, упаковке их в пленку. Контроль созревания сыров в камерах с различным температурным и влажностным режимом. Регулирование режима созревания в соответствии с показаниями контрольно-измерительных приборов. Участие в оценке качества сыров. Руководство упаковкой сыров в ящики перед отгрузкой.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и основные свойства сыра; технологию производства вырабатываемых сыров; возможные пороки сыра, возникающие в процессе созревания, и методы их предупреждения; нормы убыли сыров при созревании; требования, предъявляемые к качеству готового продукта.

§ 64. СЫРОСОЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса посолки мелких сычужных сыров. Приемка сыров после прессования, проверка их качества. Размещение сыров в бассейнах с рассолом, в контейнерах и без контейнеров. Соблюдение необходимых технологических режимов посолки. Приготовление рассола, пастеризация, охлаждение, осветление, поддержание требуемой температуры, концентрации и кислотности рассола, осуществление его циркуляции и перемешивания, фильтрация рассола. При посолке в рассоле без контейнеров – размещение сыров в один, два, три ряда, покрытие выступающей из рассола поверхности сыра серпянкой, смоченной рассолом. Ведение технологического журнала. Мойка стеллажей и контейнеров.

Должен знать: технологию производства мелких сыров; состав и физико-химические свойства сыров; возможные пороки, зависящие от качества посолки, методы предупреждения и устранения их; правила приготовления и требования, предъявляемые к качеству рассола; нормы убыли при посолке сыров; основы учета.

§ 65. СЫРОСОЛ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса посолки крупных сычужных сыров. Посыпание солью закрытых серпянкой верхних полотен сыра, периодическое переворачивание головок сыра. Обмывание отдельных видов крупных сыров солевым раствором, переворачивание их. Укладка на чистые круги после посолки сыров в бассейнах и обсушка их. Подсаливание сыров в процессе созревания, обработка щетками для просаливания. Поддержание требуемых параметров рассола, обновление его. Ведение технологического журнала. Мойка стеллажей, щитов, кругов.

Должен знать: технологию производства крупных сыров; состав и физико-химические свойства сыров; возможные пороки, зависящие от качества посолки сыра, методы предупреждения и устранения их; требования, предъявляемые к технологическим параметрам рассола; нормы убыли при посолке и созревании сыров; учет и отчетность.

§ 66. ФОРМОВЩИК СЫРА

2-й разряд

Характеристика работ. Вязка батонов колбасного сыра для придания им соответствующей формы и плотности набивки. Навешивание батонов колбасного сыра на палки и подвешивание их на рамы. Передача батонов на копчение. Подноска оболочки для колбасного сыра и шпагата.

Должен знать: способ вязки колбасного сыра в соответствии с установленной формой и размером батонов; нормы расхода шпагата.

§ 67. ФОРМОВЩИК СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования сыра из пласта и насыпью. Подготовка форм, установка их на тележку-стол, тележку или передача к месту формования транспортером. Подготовка формовочного аппарата к работе. Прием сырного зерна, равномерное его распределение для образования пласта одинаковой высоты. Удаление сыворотки, подпрессовка пласта. Контроль за давлением по манометру и регулировка его. Разрез сырного пласта ножевой рамой. Разрез его в поперечном направлении при опускании двери. Съем брусков сыра с пластины аппарата, укладка в формы. Промывка пластин, сборка аппарата. При формовании сыра насыпью – подготовка вибрлотка, отделителя сыворотки и полуавтомата для формования. Включение насоса для откачивания сыворотки. Заполнение форм индивидуально и групповым способом через разливочное распределительное устройство. Подача и съем форм при обслуживании полуавтомата. Формование сырной массы в оболочку на шприцах различных

конструкций с соблюдением необходимой плотности набивки массы. Прием плавленной сырной массы и зарядка шприца. Подготовка оборудования к работе. Установка и смена цевков. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разрежения на вакуум-шприцах. Передача батонов колбасного сыра на вязку. Чистка и мойка оборудования и инвентаря.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и основные свойства сыра; технологию формования различных видов сыров; возможные пороки сыра, зависящие от качества формования; требования, предъявляемые к качеству и плотности набивки; нормы расхода оболочки и сырной массы.

§ 68. ФРИЗЕРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса фризирования (насыщения воздухом) смеси мороженого на фризерах непрерывного действия. Установка фильтра на молокопроводе. Включение фризера и загрузка его смесью мороженого. Регулировка сбивания смеси, температурного режима фризера и скороморозильных аппаратов по контрольно-измерительным приборам. Проверка готовности мороженого органолептически. Обеспечение равномерной подачи мороженого на расфасовочный (дозировочный) автомат и в скороморозильный аппарат и синхронной работы автоматов поточной линии. Приемка взбитой смеси в гильзы и ушаты. Передача мороженого в ушатах на мелкую расфасовку, в генераторные формы и закалочную камеру. При необходимости участие в завертке и упаковке расфасованного мороженого. Контроль веса порций. Устранение неисправностей в работе оборудования. Разборка и мойка оборудования и инвентаря. Ведение учета и отчетности.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства мороженого; требования, предъявляемые к готовому продукту; способы устранения неисправностей в работе оборудования; правила ведения учета и отчетности.

При работе на фризерах периодического действия –

3-й разряд

§ 69. ФРИЗЕРЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса фризирования с автоматическим регулированием и поддержанием параметров смеси мороженого на поточно-механизированных и автоматических линиях, оснащенных полуавтоматическими и автоматическими фризерами со сменными насадками (экструдерами) с пульта управления. Заполнение промежуточных емкостей с поплавковыми регуляторами и мешалками смесью мороженого. Определение взбитости мороженого по эталону. Регулирование подачи воздуха. Обеспечение равномерной подачи мороженого на формовочные устройства, фасовочно-упаковочные автоматы и в закалочную (скороморозильную) камеру. Обеспечение синхронной работы оборудования поточно-механизированных и автоматических линий с помощью электромеханических и электронных синхронизаторов. Оттаивание фризеров.

Должен знать: устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий; технологический процесс производства мороженого; правила определения взбитости мороженого; санитарные нормы и правила.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 г.

№ п/п	Наименования профессий рабочих, помещенные в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименования профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 г.	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
-------	--	-------------------	---	-------------------	--------------------	----------------------------------

1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик восстановления молока	3-4	Аппаратчик восстановления молока	3-4	52	Маслосырдель ное
2.	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	52	»
3.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	52	»
4.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	52	»
5.	Аппаратчик производства заквасок	4	Аппаратчик производства заквасок	4	52	»
6.	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	52	»
7.	Аппаратчик производства молочного сахара	4	Аппаратчик производства молочного сахара	4	52	»
8.	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	52	»
9.	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	52	Маслосырдель ное
10.	Аппаратчик производства топленого масла	2, 4	Аппаратчик производства топленого масла	2, 4	52	»
11.	Брынзодел	3	Брынзодел	3	52	»
12.	Брынзодел-мастер	4	Брынзодел-мастер	4	52	»
13.	Вафельщик	2-3	Вафельщик	2-3	52	»
14.	Глазировщик мороженого и сырков	2	Глазировщик мороженого и сырков	2	52	»
15.	Закальщик мороженого	3	Закальщик мороженого	3	52	»
16.	Изготовитель казеина	3-4	Изготовитель казеина	3-4	52	»
17.	Изготовитель мороженого	3-4	Изготовитель мороженого	3-4	52	»
18.	Изготовитель сметаны	3-4	Изготовитель сметаны	3-4	52	»
19.	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	52	»

20	Изготовитель творога .	3-5	Изготовитель творога	3-5	52	»
			Изготовитель творожной массы	3	52	»
21	Коптильщик . колбасного сыра	2	Коптильщик колбасного сыра	2	52	»
22	Маслодел .	2-4	Маслодел	2-4	52	»
23	Маслодел-мастер .	5-6	Маслодел-мастер	5-6	52	»
24	Мастер производства . молочного сахара	5	Мастер производства молочного сахара	5	52	»
25	Мастер производства . сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	52	»
26	Мастер производства . цельномолочной и кисломолочной продукции	4-6	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-5	52	Маслосырдель ное
27	Машинист вакуум- . упаковочной машины	4	Машинист вакуум- упаковочной машины	4	52	»
28	Мойщик сыра .	2-3	Мойщик сыра	2-3	52	»
29	Оператор автомата по . розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	52	»
30	Оператор . автоматической линии производства молочных продуктов	5	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	52	»
31	Оператор в . производстве заквасок	5	Оператор в производстве заквасок	5	52	»
32	Оператор в . производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	52	»
33	Оператор в . производстве раствора казеинатов и казецитов	4	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	52	»
34	Оператор линии . производства мороженого	3-5	Оператор линии производства мороженого	3-5	52	»
35	Оператор линии . розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	52	»
36	Оператор . молокохранилища	4	Оператор молокохранилища	4	52	»
37	Оператор	3-5	Оператор	3-5	52	Маслосырдель

расфасовочно-упаковочного автомата		расфасовочно-упаковочного автомата			ное
38 Прессовщик сыра	3-4	Прессовщик сыра	3-4	52	»
39 Приемщик молочной продукции	3-4	Приемщик молочной продукции	4	52	»
40 Сыродел	2-4	Сыродел	2-4	52	»
41 Сыродел-мастер	5-6	Сыродел-мастер	5-6	52	»
42 Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	52	»
43 Сыродел по созреванию сыров	4	Сыродел по созреванию сыров	4	52	»
44 Сыросол	3-4	Сыросол	3-4	52	»
45 Формовщик сыра	2-3	Формовщик сыра	2-3	52	»
46 Фризерщик	3-5	Фризерщик	3-4	52	»

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 действующих выпусках и разделах ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик восстановления молока	3-4	Аппаратчик восстановления молока	3-4	49	Молочное
2.	Аппаратчик гомогенизации молока	3	Аппаратчик гомогенизации	2-3	48	Общие пищевой продукции
3.	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	49	Молочное
4.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	49	»
5.	Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока	3-5	Аппаратчик пастеризации	2-5	48	Общие пищевой продукции
6.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	49	Молочное
7.	Аппаратчик производства заквасок	4	Аппаратчик производства заквасок	4	49	»
8.	Аппаратчик производства	3-4	Аппаратчик	3-4	49	»

кисломолочных и детских молочных продуктов		производства кисломолочных и детских молочных продуктов			
9.Аппаратчик производства молочного сахара	4	Аппаратчик производства молочного сахара	4	49	Молочное
10Аппаратчик производства . плавленного сыра	3-4	Аппаратчик производства плавленного сыра	3-4	49	»
11Аппаратчик производства . сухих молочных продуктов	3-5	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	49	»
12Аппаратчик производства . топленого масла	2, 4	Аппаратчик производства топленого масла	2, 4	49	»
13Аппаратчик сгущения . молока и другого молочного сырья	3-5	Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов	3-5	48	Общие пищевой продукции
14Брынзодел .	3	Брынзодел	3	49	Молочное
15Брынзодел-мастер .	4	Брынзодел-мастер	4	49	»
16Варщик глазури .	3	Варщик	2-6	48	Общие пищевой продукции
17Вафельщик .	2-3	Вафельщик	2-3	49	Молочное
18Глазировщик мороженого и . сырков	2	Глазировщик мороженого и сырков	2	49	»
19Дефростатчик молочных . продуктов	2	Дефростатчик пищевых продуктов	2-3	48	Общие пищевой продукции
20Закальщик мороженого .	3	Закальщик мороженого	3	49	Молочное
21Изготовитель казеина .	3-4	Изготовитель казеина	3-4	49	»
22Изготовитель мороженого .	3-4	Изготовитель мороженого	3-4	49	»
23Изготовитель сметаны .	3-4	Изготовитель сметаны	3-4	49	»
24Изготовитель сычужного . порошка и пищевого пепсина	4	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	49	»
25Изготовитель творога .	3-5	Изготовитель творога	3-5	49	Молочное
26Изготовитель творожной . массы	3	Изготовитель творога	3-5	49	»
27Коптильщик колбасного . сыра	2	Коптильщик колбасного сыра	2	49	»
28Маслодел .	2-4	Маслодел	2-4	49	»

29	Маслодел-мастер .	5-6	Маслодел-мастер	5-6	49	»
30	Мастер производства . молочного сахара	5	Мастер производства молочного сахара	5	49	»
31	Мастер производства . сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	49	»
32	Мастер производства . цельномолочной и кисломолочной продукции	4-5	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-6	49	»
33	Машинист вакуум- . упаковочной машины	4	Машинист вакуум- упаковочной машины	4	49	»
34	Мойщик сыра .	2-3	Мойщик сыра	2-3	49	»
35	Оператор автомата по . розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	49	»
36	Оператор автоматической . линии производства молочных продуктов	5	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	49	»
37	Оператор . бутылоразгрузочного и бутылоукладочного автомата	4	Оператор бутылоразгрузочного и бутылоукладочного автомата	4	48	Общие пищевой продукции
38	Оператор в производстве . заквасок	5	Оператор в производстве заквасок	5	49	Молочное
39	Оператор в производстве . кисломолочных и детских молочных продуктов	5	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	49	Молочное
40	Оператор в производстве . раствора казеинатов и казецитов	4	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	49	»
41	Оператор линии . производства мороженого	3-5	Оператор линии производства мороженого	3-5	49	»
42	Оператор линии розлива . молока и молочной продукции в бутылки	4	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	49	»
43	Оператор молокохранилища .	4	Оператор молокохранилища	4	49	»
44	Оператор расфасовочно- . упаковочного автомата	3-5	Оператор расфасовочно- упаковочного автомата	3-5	49	»
45	Оператор тестера .	3-4	Оператор тестера	3-4	48	Общие пищевой продукции

46 Оператор · централизованной мойки	4-5	Оператор централизованной мойки	4-5	48	То же
47 Прессовщик сыра ·	3-4	Прессовщик сыра	3-4	49	Молочное
48 Приемщик молочной · продукции	4	Приемщик молочной продукции	3-4	49	»
49 Сепараторщик молока и · молочного сырья	2-4	Сепараторщик	2-5	48	Общие пищевой продукции
50 Составитель смеси · плавленого сыра	3	Составитель смесей	1-4	48	То же
51 Сушильщик молочного · сахара	3	Сушильщик пищевой продукции	1-5	48	Общие пищевой продукции
52 Сыродел ·	2-4	Сыродел	2-4	49	Молочное
53 Сыродел-мастер ·	5-6	Сыродел-мастер	5-6	49	»
54 Сыродел-мастер по · созреванию сыров	5-6	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	49	»
55 Сыродел по созреванию · сыров	4	Сыродел по созреванию сыров	4	49	»
56 Сыросол ·	3-4	Сыросол	3-4	49	»
57 Формовщик сыра ·	2-3	Формовщик сыра	2-3	49	»
58 Фризерщик ·	3-4	Фризерщик	3-5	49	»
